



HAL
open science

Les pressoirs à olives à vis en fer à activation manuelle du XIXe siècle comme objet de patrimonialisation, dans le contexte du patrimoine culturel palestinien

Maissoun Sharkawi

► To cite this version:

Maissoun Sharkawi. Les pressoirs à olives à vis en fer à activation manuelle du XIXe siècle comme objet de patrimonialisation, dans le contexte du patrimoine culturel palestinien. Histoire. Université de Lorraine, 2018. Français. NNT : 2018LORR0208 . tel-02087929

HAL Id: tel-02087929

<https://hal.univ-lorraine.fr/tel-02087929>

Submitted on 10 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



AVERTISSEMENT

Ce document est le fruit d'un long travail approuvé par le jury de soutenance et mis à disposition de l'ensemble de la communauté universitaire élargie.

Il est soumis à la propriété intellectuelle de l'auteur. Ceci implique une obligation de citation et de référencement lors de l'utilisation de ce document.

D'autre part, toute contrefaçon, plagiat, reproduction illicite encourt une poursuite pénale.

Contact : ddoc-theses-contact@univ-lorraine.fr

LIENS

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 122. 4

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 335.2- L 335.10

http://www.cfcopies.com/V2/leg/leg_droi.php

<http://www.culture.gouv.fr/culture/infos-pratiques/droits/protection.htm>

Université de Lorraine-Nancy

Discipline: Histoire

École Doctorale Stanislas: «langages-temps-sociétés »

THÈSE

présentée par

Maissoun SHARKAWI

en vue de l'obtention du grade de docteur en Histoire

**Les pressoirs à olives à vis en fer à activation manuelle du XIX^e
siècle comme objet de patrimonialisation, dans le contexte du
patrimoine culturel palestinien**

Novembre 2018

Sous la direction de Saba FARES

Jury

Corinne BONNET, Professeure des universités (Université Toulouse)

Véronique BONTEMPS, Chargée de recherches CNRS

Saba FARES, Professeure des universités (Université de Toulouse)

Gérard GIULIATO, Professeur des universités émérite (Université de Nancy)

François VILLENEUVE, Professeur des universités (Université Paris 1)

Remerciements

Ce voyage de recherche dans le domaine du patrimoine culturel a été bien long ; il se poursuit depuis 2008 lors de mon entrée en master « valorisation du patrimoine culturel » à l'Université de Nantes. Il est comme tout voyage qui se grave dans nos mémoires grâce aux rencontres humaines et culturelles, et nous accompagne ensuite dans nos cœurs et nos têtes pour toujours. Je suis reconnaissante à tous ceux que j'ai croisé au long de la route et fait de ceci un merveilleux voyage.

Je tiens tout d'abord à remercier ma directrice de thèse Saba Fares, à laquelle ce travail doit beaucoup. Elle m'a surtout permis d'apprendre de ses qualités scientifiques et humaines mais aussi par sa confiance ; elle a accepté de me suivre dans cet exercice de recherche, et de m'offrir une deuxième chance, malgré toutes les difficultés que j'avais en tant qu'étudiante étrangère, en m'offrant l'opportunité d'un séjour académique au sein de l'IREMAM, pour travailler à ses côtés dans ses installations, un endroit remarquable pour l'apprentissage et l'échange scientifique sur le monde arabe et musulman ; à cette occasion je tiens à remercier Mme Catherine Miller la directrice du laboratoire lors de mon séjour. Je te remercie Saba de m'avoir permis de réaliser ce travail malgré tous les défis, et d'avoir facilité mon insertion à l'université de Lorraine. Mes sincères remerciements vont également à mon ancien directeur de thèse M. Nicolas Faucherre qui m'a fourni cette opportunité de première insertion en étude doctorale à Nantes.

J'adresse aussi mes remerciements à Mme Dominique Macaire l'ancienne directrice de l'école doctorale Stanislas et Mme Cécile Bertrand-Dagenbach qui continue d'assurer tout le soutien nécessaire pour accomplir mon travail à distance, elles ont à plusieurs reprises appuyé financièrement mes recherches et ma mobilité. Les formidables femmes de notre école doctorale Stanislas : Fabienne Dumont, et Véronique Losseroy, ainsi que notre laboratoire HISCANT-MA avec M. Guy Vottero et Véronique Dieudonné, je vous remercie tous particulièrement de votre patience et de votre compréhension de ma situation à chaque fois un peu spéciale.

La liste des personnes qui m'ont aidée et soutenue reste très longue ; Ce travail n'aurait pu être mené à bien sans l'aide de différentes personnes et institutions qui m'ont grandement

aidée à financer et ont appuyé ce travail : le service de coopération universitaire du consulat de France à Jérusalem, le Palestinian American Research Centre-PARC, Abaher Al-Saqqa et Hamed Salem de l'Université de Birzeit pour leur soutien et leur assistance sans faille sur le terrain, à Vincent Geisser, Nicolas Pouillard, Xavier Guignard pour leurs encouragements et invitations à participer aux tables rondes de l'IFPO à Ramallah et à Beirut.

À Ibarhim Iqtit, pour son aide aux relevés, et le travail sur Autocad.

Je remercie tout particulièrement mon amie toujours intéressée, encourageante et enthousiaste pour la relecture Marie-Christine, son mari Camille et tout le soutien de sa famille que je considère beaucoup, à mon amie de vie et d'études Sirine, à Adila, Noha, Fairouz, et Nathalie qui me rassurent qu'il est toujours possible de continuer d'être heureux malgré tous les obstacles, à Dominique pour les corrections, j'avoue que votre présence à tous dans ma vie est si chère.

Merci à mes amis d'études qui m'ont soutenue en cours de route : Chara, Virginia, Michelle, Pauline, Delphine, Clio, Arnaud, Petra, Nadine, Rabi' et Nadine Hayek, Joao, Emeline, Eyad, Nahid, Amina, et Iman.

Je dédie ce travail à mes parents Amira et Yousef, à ma tante Houda, ma sœur Lamis, mes frères Mohamed et Ahmad. Merci tout particulièrement à Mahmoud mon mari, mes deux enfants Yahya et Yara : merci de votre patience tout au long du chemin, du soutien moral et émotionnel sans faille malgré votre petit âge ; je tiens à vous dire que je vous dois tout, et merci de m'avoir accompagnée tout au long du chemin des visites de terrains, des nuits blanches, des séjours d'études, dans les bibliothèques, les aéroports, les frontières. J'espère vraiment faire partie de tous vos voyages !

Table des matières

Introduction Générale.....	4
Structure de la thèse	19
Partie I : La perception du patrimoine culturel à travers le contexte palestinien	23
Chapitre I : Histoire des changements au cours des deux derniers siècles.....	24
Les limites géographiques de la Palestine au temps de l'Empire Ottoman (1831-1918)	25
La modernisation institutionnelle : la période des Tanzimat et la création des écoles et des musées.....	27
La création des musées et lois de l'Antiquité en Palestine ottomane.....	28
L'archéologie biblique et la diversité religieuse du Levant.....	29
La création du Fonds d'Exploration de la Palestine	30
Les lois des antiquités pendant l'époque ottomane.....	31
Le concept géographique de la Palestine après la période des Tanzimat	32
La province de Jérusalem (liwa' al-Quds).....	36
Initiation des premiers musées à Jérusalem	38
La colonisation Britannique	39
La géographie de la Palestine à travers le projet colonial.....	40
L'administration Britannique sur la Palestine (1918-1948).....	40
Le patrimoine culturel à l'ombre de l'administration Britannique : la création des musées et leur loi sur les antiquités	42
La loi d'archéologie de 1929 l'ordonnance de l'Antiquité.....	44
La création d'Israël	45
Chapitre II : La question du patrimoine culturel palestinienne depuis la création d'Israël.	47
L'initiation du département d'antiquités israélien	47
La loi israélienne de l'antiquité après 1967 la Guerre des Six Jours.....	48
Le sort de l'ordonnance des Antiquités de 1922	49
La Nakba.....	51
Les conséquences de la Nakba (1948) et de la Naksa (1967) sur l'identité culturelle palestinienne.....	53
La création des associations du patrimoine avec la fondation de l'OLP	54
Les associations du patrimoine	55
Le folklore palestinien – La formulation d'une identité culturelle	56
Le patrimoine culturel et la perception de la mémoire collective.....	58

La création de l'Autorité Nationale Palestinienne	60
Le Ministère du Tourisme et des Antiquités, et le Département d'Archéologie et du Patrimoine Culturel DACH, et la loi de l'antiquité.....	61
La réalité du terrain après Oslo	63
La valorisation et la promotion des sites religieux comme vecteur de développement touristique.....	65
Le discours d'Arafat et l'affirmation d'une légitimité territoriale par le biais du patrimoine religieux	65
Le statut des monuments religieux.....	66
Chapitre III : L'histoire de la production d'huile d'olive dans le village palestinien à partir du XIXe siècle peut-elle être assimilée à un patrimoine industriel ?.....	70
La représentation industrielle du patrimoine culturel	71
Rétrospective historique sur l'industrialisation du secteur oléicole.....	74
Le commerce agricole du secteur oléicole sous l'administration ottomane en Palestine .	76
Comment l'huile d'olive est-elle passée des paysans aux marchands ?.....	79
La production d'huile d'olive : une proto-industrie rurale.....	80
Le système de propriété foncière à l'époque ottomane	82
Les formes d'industrialisation des secteurs de l'huile d'olive et du savon.....	83
L'huile d'olive constitue une structure sociale	87
L'économie des villes arabes pendant la période ottomane et l'émergence du projet colonial.....	88
L'économie de la ville palestinienne sous l'Empire Ottoman	91
PARTIE II : La technologie du pressage	97
Chapitre I : Typologie et historique des techniques d'extraction de l'huile d'olive.....	98
Le broyage.....	99
Le mortier et le pilon.....	99
Installation de broyage portable en calcaire	100
Les moulins mola olearia	101
Installation de broyage <i>al-badd</i>	102
Les différents types de moulins.....	105
Chapitre II :L'histoire du développement des pressoirs à huile.....	106
Les différents procédés d'extraction de l'huile d'olive	108
Le pressoir à torsion	109
Les procédés simples de production de l'huile d'olive.....	110

L'huile flottante, <i>zeit tafah</i>	111
Zeit el-badodyeh.....	111
Le levier	113
Pressoir à levier et poids “ <i>assaret alrafe’a zat alathqal</i> ”	113
Pressoir à levier et vis “ <i>assaret al rafe’a belawlab</i> ”	115
Les poids de vis.....	118
Innovation de la vis	119
La pression directe	122
Les pressoirs à piliers perforés.....	123
Pressoir à double vis à pression directe (<i>Twin screw direct pressure press</i>).....	125
Le lit à scourtins.....	127
Pressoir à croix <i>assarat lawlab mothabta fi jidār</i>	129
Deuxième pressage de la pâte d’olive.....	130
Les cuvettes de recueil.....	131
La décantation avec une seule cuvette de recueil.....	131
La décantation à effet de débordement	131
La décantation sous-jacente	132
Le stockage de l’huile d’olive.....	132
 CHAPITRE III: Les pressoirs à vis en fer <i>makbes al-borghi al-ḥadīd</i>, des traces matérielles d’un patrimoine industriel ?	134
 Les pressoirs à vis en fer à activation manuelle (PVFM)	135
La centralité de la vis dans la production de l’huile d’olive	136
Initiation du pressoir à vis en fer à activation manuelle.....	138
Histoire de la mécanisation du secteur oléicole en Palestine.....	140
Le rôle des pressoirs à vis en fer a activation manuelle dans les différents procédés d’extraction d’huile d’olive.....	144
La contribution des PVFM au secteur oléicole entre 1923 et 1948.....	145
Les documents des archives de la Palestine mandataire	146
Le développement de la production de l’huile d’olive entre 1923 et 1948.....	149
Conclusion.....	151
 PARTIE III : Introduction à la culture de l’olivier.....	154
 Chapitre I : La culture de l’Olivier	155
Le début de la culture de l’olivier	155
La domestication de l’olivier	156
Le climat.....	157
L’olivier	158
L’olive Olea	160

L'olivier, une culture bisannuelle	162
Les cinquanteaires agricoles en Palestine, <i>el-khamsīnat</i>.....	165
La période de la cueillette des olives <i>mūsem jdād ezzeitūn</i>	167
Traire les olives	169
L'effet sur le prix	172
<i>Al-Tasyīf</i>	172
La quantité d'olives cueillies par olivier	173
Stockage des olives	174
Chapitre II : Localisation géographique de l'étude et la spécificité de son environnement naturel.....	175
Localisation	177
L'historique du gouvernorat	178
La réalité géographique de terrain.....	179
Le contexte géopolitique	180
Les sites du patrimoine culturel et naturel	181
La destruction des oliveraies	182
Chapitre III : Les villages de la périphérie Qura qada' Ramallah et la culture de l'olivier	185
La culture de l'olivier dans le gouvernorat de Ramallah	187
La superficie des oliveraies	188
Les ressources en eau	191
Les sols.....	191
L'inclusion de la terre, <i>tadmīn al-ʿard</i>	192
Environnement climatique favorable à la culture de l'olivier	193
Les variétés d'olives répandues en Cisjordanie	194
PARTIE IV	198
corpus.....	198
Les pressoirs à vis en fer archive matérielle d'une industrie rurale	199
L'huilerie du village d'Abu-Shukeidim.....	201
Introduction générale et historique du village.....	201
Repérage du site	202
Bâtiment 1 de l'étude : <i>Al-badd al-qadim d'Abu-Shukeidim</i>	202
Le pressoir à vis en fer d' <i>Abu-Shukeidim</i>	203
Cinq vestiges de pressoirs à vis en fer et de moulins dans le village de 'Ajjoul.....	206
Introduction générale et historique du village.....	207
Repérage du site	208

Bâtiment 2 : <i>Badd dar</i> ‘Abdallah	208
Le pressoir à vis en fer du <i>badd dar</i> ‘Abdallah	209
Bâtiment 3 de l’étude : <i>M’saret Sami Dīb Makhalfeh</i>	212
Le pressoir à vis en fer du Sami Dīb Makhalfeh	212
Bâtiment 4 de l’étude : <i>Badd el bayk ou badd Hussein</i>	213
Le pressoir à vis en fer de <i>badd el bayk ou badd Hussein</i>	213
Bâtiment 5 de l’étude : <i>Badd dar Ibrahim Abu-‘Abdelqader</i>	214
Le pressoir à vis en fer du <i>badd dar Ibrahim Abu-‘Abdelqader</i>	215
Bâtiment 6 de l’étude : <i>m’saret dār Daūd</i>	218
Le pressoir du <i>m’saret dār Daūd</i>	218
Deux pressoirs à vis en fer et des moulins dans le village d’<i>al Mazra’u al-Qabaliyeh</i>.....	220
Introduction générale et historique du village	220
Repérage du site	220
Bâtiment 7 de l’étude : <i>Badd dār Qunna</i>	221
Le pressoir à vis de <i>badd dar Qunna</i>	221
Bâtiment 8 de l’étude : <i>Badd el-Khan ou badd dār-‘Othman</i>	224
Le pressoir à vis en fer <i>Badd el-Khan ou badd dar-‘Othman</i>	224
Le pressoir a vis en fer et le broyeur du village de <i>Dura el-Qare’</i>	226
Introduction générale et historique du village	226
Repérage du site	226
Bâtiment 9 de l’étude : <i>Ma’sarat Dura al-Qare’</i>	226
Le pressoir à vis en fer de <i>Dura al-Qare’</i>	227
Les pressoirs à olives de ‘Ein ‘Arīk	230
Introduction générale et historique du village	230
Repérage du site	230
Bâtiment 10 de l’étude : <i>Badd dar Abu Dayyeh</i>	231
Le pressoir à vis en fer du <i>badd dār Abu Dayyeh</i>	232
Bâtiment 11 de l’étude : <i>Badd dār el-Embayed</i>	233
Le pressoir à vis en fer de <i>badd dār Embayed</i>	236
Bâtiment 12 de l’étude : L’ancien broyeur, <i>al-Badd al-Qadim</i>	237
Des vestiges d’anciens pressoirs	239
Les trois pressoirs à vis en fer de <i>Deir ‘Ammar</i>.....	240
Introduction générale et historique du village	240
Repérage du site	240
Bâtiment 13 de l’étude : <i>Badd dār al-‘Awwada</i>	241
Le pressoir à vis en fer de <i>badd dār al-‘Awwada</i>	241
Bâtiment 14 de l’étude : <i>Badd dār Moussa</i>	244
Le pressoir à vis en fer de <i>Badd dār Moussa</i>	244
Bâtiment 15 de l’étude : <i>Badd dār el-badaḥa</i>	246
Le pressoir à vis en fer du <i>badd dār al-badaḥa</i>	247

Synthèse I	249
Les différents types des pressoirs à vis en fer à activation manuelle	252
Type 1 et 2.....	253
Caractéristiques principales identifiées en Type 1.....	254
Caractéristiques principales identifiées en Type 2.....	256
Caractéristiques principales identifiées en Type 3.....	257
Caractéristiques principales identifiées en Type 4.....	260
Les huileries : bâtiments ruraux et industriels	261
Localisation et typologie des villages visités.....	262
La structure sociale et administrative à l'intérieur du village	263
Une structure sociale désignée autour du <i>hamula</i>	263
Le système matrimonial.....	265
Le bâtiment rural	266
L'huilerie : le bâtiment	267
Les zones d'activité à l'intérieur des huileries	268
Les compartiments de stockage.....	268
La meule.....	268
Nombre d'ouvriers.....	269
Remplissage des paniers.....	271
Nombre d'ouvriers.....	273
Extraction de l'huile olive	274
Nombre d'ouvriers.....	276
Le recueil de l'huile d'olive.....	277
Préparation de l'huile olive.....	277
Le rendement.....	279
Al-jefet, le marc.....	279
Synthèse II	281
L'enquête de terrain	281
Données d'Ali Nassouh Aṭaḥer, l'inspecteur de l'Agriculture	282
Les pressoirs mécaniques propulsé par un moteur.....	283
L'inventaire de Riwaq.....	284
Comparaison : Le recensement d'Aṭaḥer (1941-1942) / L'inventaire de Riwaq (2000-2006) / L'enquête de terrain menée entre 2013 et 2015	285
Projet sur la patrimonialisation des sites liés à la culture de l'olivier en Palestine.....	292
Historiques des quatre types de pressoirs à vis en fer documentés dans les villages de Ramallah	302
Les pressoirs Vasiliadis fabriqués en Grèce.....	302
Les pressoirs à vis en fer de Victor Coq.....	305

Les pressoirs à vis en fer des frères Wagner	308
Les pressoirs à vis en fer de fabrication Stein	312
Conclusion générale	315
Glossaire des mots arabes, turcs et anglais utilisés dans la thèse.....	321
Terminologie palestinienne, utilisée sur le terrain de la production de l'huile d'olive.....	324
Terminologie française utilisée pour la production de l'huile d'olive	326
BIBLIOGRAPHIE	327
Annexes et Carte:	344

Note sur la translittération

Pour la translittération, j'ai utilisé le système IJMES. Pour les noms de certains localités, j'ai préféré d'adopter une prononciation classique pour les localités plutôt que celle d'origine. Exemple : *Bilad Esham* au lieu de *bylād al-cham*, ou *willay-yett Esham*. au lieu de *Velayet*, *Jabal Naplouse* au lieu de *jabal nables*. Pour les mots arabes féminins se terminant par "t marbouta", j'ai simplement utilisé un a... Exemple *al-Rachededeya* au lieu de *al-Rachededeya²*

IJMES TRANSLITERATION SYSTEM FOR ARABIC, PERSIAN, AND TURKISH

CONSONANTS

A = Arabic, P = Persian, OT = Ottoman Turkish, MT = Modern Turkish

	A	P	OT	MT		A	P	OT	MT		A	P	OT	MT
ء	◌	◌	◌	—	ز	z	z	z	z	ك	k	k or g	k or ñ	k or n
ب	b	b	b	b or p	ژ	—	zh	j	j				or y	or y
پ	—	p	p	p	س	s	s	s	s				or ğ	or ğ
ت	t	t	t	t	ش	sh	sh	ş	ş	گ	—	g	g	g
ث	th	ṯ	ṯ	s	ص	ṣ	ṣ	ş	s	ل	l	l	l	l
ج	j	j	c	c	ض	ḍ	ẓ	ẓ	z	م	m	m	m	m
چ	—	ch	ç	ç	ط	ṭ	ṭ	ṭ	t	ن	n	n	n	n
ح	ḥ	ḥ	ḥ	h	ظ	ẓ	ẓ	ẓ	z	ه	h	h	h ¹	h ¹
خ	kh	kh	h	h	ع	ʿ	ʿ	ʿ	—	و	w	v or u	v	v
د	d	d	d	d	غ	gh	gh	g or ğ	g or ğ	ي	y	y	y	y
ذ	dh	ẓ	ẓ	z	ف	f	f	f	f	ة	a ²			
ر	r	r	r	r	ق	q	q	q	k	ال	a ³			

¹ When h is not final. ² In construct state: at. ³ For the article, al- and -l-.

VOWELS

	ARABIC AND PERSIAN	OTTOMAN AND MODERN TURKISH
Long or	آ ā و ū ي ī	ā ū ī
		} words of Arabic and Persian origin only
Doubled	آي iy (final form ī) آو uw (final form ū)	iy (final form ī) uvv
Diphthongs	أ au or aw إ ai or ay	ev ey
Short	ا a و u ي i	a or e u or ü / o or ö ı or i

For Ottoman Turkish, authors may either transliterate or use the modern Turkish orthography.

Liste des abréviations utilisées

AB : Administration Britannique

ANP : Autorité Nationale Palestinienne

AP : Autorité Palestinienne

ARIJ : Applied Research Institute Jerusalem

BSAJ : École Britannique d'Archéologie de Jérusalem

DACH : Département d'Archéologie et du Patrimoine Culturel

EO : Empire Ottoman

FATAH : Mouvement de Libération de la Palestine¹

FPLP : Front Populaire de Libération de la Palestine²

HAMAS : Mouvement de résistance islamique³

JNF : Fonds National Juif⁴

JWU : Jerusalem Water Undertaking

MISP : Manual Iron Screw Press

OCHA : United Nations Office for Coordination and Humanitarian Affairs

OLP : l'Organisation de la Libération Palestinienne

OT : Territoires occupés⁵

PASSIA : Palestinian Academic Society for the Study of International Affairs

PCBS : Palestinian Central Bureau of Statistics

PEF : Fonds d'Exploration de la Palestine- Palestine Exploration Fund⁶

PO : Pressoir à Olive

PVFM : Pressoir à Vis en Fer à activation Manuelle

RIWAQ : centre de préservation architecturale

UNESCO : Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture

UNOSAT : Organisation des Nations Unies pour les Informations Géo-Spatiales

¹ Harakat al-Tahrir al-Watani al-Filastini.

² al-Jabha al-Sha'biyya li-Tahrir Falastin.

³ Harakat al-moqawama al-Islameyya.

⁴ Jewish National Fund.

⁵ Occupied Territories.

⁶ sunduq istikshaf filastin.

Unités des mesures utilisées dans cette thèse

1 *dunum* : environ 1 000 mètres carrés

1 *hecheya* : jarre à l'huile qui peut contenir l'équivalent de 6 *tanakeh*

1 kg de l'huile d'olive = 0.913 L

1 quintal = 100kg

1 *ratl* : 2,88 kg⁷

1 *tanakeh* : peut contenir entre 16 et 17 kg d'huile d'olive

1 *tumniya* : l'équivalent de 2,25 litres

1 *Uqiyya (ukijeh)* = 240 grammes

1 *Uqqa* = 5,3 *uqiyyas* = 1,28 kg

Jarret zeit : amphore de 30 litres utilisée pour le stockage de l'huile d'olive.

Oqqa (*Uqqa*) = 1,28 kg

Monnaies en Palestine du XIX^e siècle

Piastre : monnaie ottomane, appelée *qirsh* en arabe et en turc⁸.

Livre anglaise = entre 117 et 140 piastres (en 1858)⁹.

Livre d'or française = 20 francs (= 93 piastres)¹⁰.

Livre turque, monnaie ottomane : équivalent à 100 piastres¹¹.

Dirhams : monnaie ottomane du XVI^e siècle.

Livre tournois : unité monétaire française utilisée dès le XIII^e siècle, jusqu'en 1795.

⁷ Cette unité de mesure varie. Elle est aujourd'hui de 2,564 kg.

⁸ *bishtlik (beslik)* monnaie ottomane, équivalent à 5 piastres.

mejidiyya monnaie ottomane, équivalent à moins de 19 piastres

⁹ Falestin, N. I. (2007). La mémoire et l'oublié à Artas : Un élément de l'Histoire rurale de la Palestine, 1848-1948. (dissertation de doctorat, Université de Provence-Aix-Marseille I).

¹⁰ *Ibid.*

¹¹ *Ibid.*

Introduction Générale

L'expression « Patrimoine culturel » nécessite, dans un premier temps, de retracer les processus historiques, politiques et géographiques ayant influencé la formation de la société et la façon dont celle-ci a établi sa relation avec son passé. Dans ce travail de thèse nous commençons par aborder la relation de la société palestinienne avec son contexte géographique, le berceau de tout patrimoine culturel et naturel. Dans le contexte palestinien, le sujet du Patrimoine culturel ne peut être étudié sans prendre en compte toutes les transformations et les nombreux changements qui ont eu lieu sur la scène politique, culturelle et sociale tout au long des deux cents dernières années. Nous nous devons de les replacer dans un cadre de séquences historiques, traitées chronologiquement. L'organisation du passé, afin de mieux connaître ou comprendre l'histoire, la relation des Palestiniens à leur patrimoine culturel, peut aussi être une tentative de réorganisation du passé. Pour Daher, l'objectif visé par l'organisation du passé afin de comprendre les enjeux du patrimoine n'est pas l'histoire, mais la matérialisation de cette histoire¹².

La perception du patrimoine culturel paraît habituellement suite à une urgence, souvent politique ou sociale. Par exemple en France : c'est à partir de la fin XVIII^e siècle, précisément en 1790, que l'on commence à avoir une perception sur le patrimoine, suite aux actes de vandalisme¹³, quand l'archéologue Aubin-Louis Millin¹⁴ fait appel à la Nation afin de porter attention aux “monuments historiques”, en réaction à la confiscation des biens de l'Église et des propriétés des nobles, et en vue de considérer ces œuvres comme propriété publique, tout du moins celles qui méritaient d'être conservées et transmises aux générations futures¹⁵. L'Abbé Grégoire¹⁶ souligne l'existence d'un patrimoine collectif dont la sauvegarde est d'utilité publique et qui intéresse la mémoire et l'identité nationale¹⁷.

¹² Daher, R., (2014). *The Politics and Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. I.B. Tauris London and New York. P. 17.

¹³ En 1794 le mot vandalisme apparaît pour la première fois, adopté par l'Abbé Grégoire dans sa célèbre citation “Je créai le mot pour tuer la chose.” Marie-Anne Sire. (1996) *La France du Patrimoine*. Gallimard. Paris. P. 20.

¹⁴ L'archéologue Aubin-Louis Millin appelle l'attention des membres de l'assemblée constituante sur les “monuments historiques”, en introduisant cette expression dans le langage courant “monuments historiques”.

¹⁵ Sire, M-A., (1996) *La France du Patrimoine*. Gallimard. Paris. p. 18.

¹⁶ L'Abbé Grégoire a été nommé pour faire le travail d'inventaire sur tous les monuments historiques de France.

¹⁷ Sire, M-A.,(1996). p.18.

Le mot patrimoine, héritage ou *irth*, se définit comme la transmission légale des biens à un successeur qui en est l'héritier. Selon Janet Blake, l'expression « patrimoine culturel » est un acte politique créé afin d'offrir une relation symbolique entre une société et sa culture¹⁸. Nous pensons que le sujet le plus crucial dans ce domaine est la question de l'histoire du patrimoine et la relation avec l'histoire. Tous les biens culturels (matériels ou immatériels) qui sont hérités ont inévitablement un historique, la relation avec l'histoire devient par conséquent pour l'héritier une relation personnelle qui, selon Matthes, est définie ainsi : la relation à l'histoire devient une question morale et politique plus large concernant notre relation avec l'identité, le passé, et l'autre¹⁹. De ce fait, ce lien créé avec l'héritage va exiger de l'héritier cet argument clé : la construction de l'histoire pour créer un récit culturel qui détermine bien notre relation au passé, laquelle dès lors interprète notre relation au patrimoine. Et se pose une seconde question : comment et quand cet héritage est-il reçu et dans quel environnement ? Ces questions susciteraient donc des attachements avant tout personnels à l'héritage et, en conséquence, généreraient des questions plus larges, s'agissant du sujet de l'identité. Dans les pages qui viennent (notamment les chapitres I et II)²⁰, nous avons repéré et classé les événements historiques “contemporains” qui ont façonné la relation au « patrimoine culturel » des palestiniens. La période concernée s'étend depuis la fin de l'ère Ottomane au Mandat Britannique, puis à l'occupation israélienne, jusqu'à la création du premier organisme qui gèrera le patrimoine culturel après la signature des accords d'Oslo en 1993: l'Autorité Palestinienne.

Tracer ce contexte historique permettra d'exposer de quelle façon la notion de patrimoine fut formulée au cours de ces deux siècles, qui correspondent à une période critique dans l'histoire du peuple palestinien et qui a largement conditionné la formulation de cette relation avec le patrimoine et l'identité culturelle palestinienne.

Ensuite, cette thèse se base sur un travail de terrain visant à la réalisation d'un inventaire sur les presses à vis en fer à activation manuelle (autrement dit PVFM), existant encore *in situ* dans la région rurale du gouvernorat de Ramallah et d'al-Bireh. Cet inventaire peut être considéré comme une première étape de valorisation du patrimoine lié à la production de

¹⁸ Blake, J. (2000). On Defining the Cultural Heritage. *Cambridge University Press*, 49 (1), pp. 61-85. Extrait de <http://www.jstor.org/bases-doc.univ-lorraine.fr/stable/761578>. p. 68.

¹⁹ Matthes, E. H. (2016), The ethics of historic preservation, *Philosophy Compass*, doi: 10.1111/phc3.12379. P. 13.

²⁰ Chapitre I: Histoire des changements au cours des deux derniers siècles & Chapitre II : La question du patrimoine culturel palestinienne depuis la création d'Israël

l'huile d'olive, illustrant la Palestine à travers la proto-industrie rurale qui existait dès la deuxième moitié du XIX^e siècle, et jusqu'au début du XX^e siècle.

L'olivier et son l'huile jouent encore un rôle important dans le contexte culturel et économique palestinien ; en réalité, c'est encore une source de subsistance pour des milliers de familles. Dans notre recherche, nous allons étudier et analyser l'histoire de la Palestine moderne au travers d'une technologie dite "moderne" qui participe à la production de l'huile d'olive.

Les noms de nombreux villages palestiniens sont associés à la culture de l'olivier et à l'extraction de l'huile d'olive, comme *al-Ma'sara* dont le nom signifie "pressoir" (au sud du gouvernorat de Bethléem), les deux villages de *'Aşira* dérivé de "presser les olives" (l'un au nord et l'autre au sud de Naplouse), *Zeita* "l'huile" (au nord-ouest d'Hébron), et un autre *Zeita* (au sud-ouest de Naplouse), *Bīrzeit* "puit de l'huile" (Au nord de Ramallah), *'Ein al-zaytūn* "la fontaine des olives" (au nord de Safad), et le village de *Sīlūn* "l'écoulement de l'huile"²¹ (entre le nord de Ramallah et le sud de Naplouse)²². Ces villages sont établis sur les ruines des villages antiques appelées *khirba* (pl. *khirab*)²³ et ils sont spécialement connus pour leur production d'huile d'olive, notamment ceux situés dans la partie centrale montagneuse de la Palestine (les villages de Naplouse et Ramallah) où de nombreux vestiges archéologiques liés à la production d'huile d'olive ont été trouvés²⁴.

Les traces des techniques d'extraction d'huile d'olive peuvent traduire les traces humaines de la société et sa relation avec le paysage. Ces techniques ont contribué au développement économique à travers le commerce de l'huile d'olive et illustrent une histoire qui remonte à l'âge de Bronze (3150 à 1200 av. J.-C.)²⁵.

L'olivier *chajaret al-zaytūn* et son huile d'olive *zeit al-zaytūn* sont regardés aujourd'hui comme les seules bénédictions et symboles qui réunissent encore les sociétés méditerranéennes. Cet arbre a prospéré à travers l'histoire, dans les terres des zones montagneuses de la Méditerranée, grâce à la brise de sa mer, accompagnées de son climat modéré, lequel a joué un rôle majeur dans l'émergence de nombreuses civilisations depuis les premiers établissements humains à Jéricho en 9 000 av. J.-C.

La production d'huile d'olive a joué un rôle important dans le développement de la région au cours de l'histoire, elle a été l'une des industries les plus anciennes et les plus importantes.

²¹ Sayl al-zaytun :l'écoulement de l'huile.

²² Voir khirbat sīlūn. See: <http://alt-arch.org/ar/tel-shiloh-ar/>

²³ *Khirba* peut être aussi un village satellite planté sur des plaines en période de labour de la terre. Source : Reilly, J.(1981). p. 7.

²⁴ Voir dans le corpus les vestiges d'anciens pressoirs.

²⁵ Eitam, (2000); Frankel, (1999).

Selon Warnock, l'industrie de l'huile d'olive est devenue une partie intégrante du commerce [en Palestine] depuis l'antiquité²⁶. Il a été souvent mentionné par les chercheurs du domaine de la production de l'huile d'olive en Méditerranée que l'huile d'olive a été regardée comme le pétrole de l'antiquité²⁷. Les fouilles archéologiques montrent que la production traditionnelle a chronologiquement commencé dès la période Néolithique (8 300 à 4 500 av. J.-C.)²⁸ et qu'elle s'est achevée avec la mécanisation du secteur oléicole par l'introduction des machines, notamment les pressoirs à vis en fer à activation manuelle (PVFM).

C'est donc, la zone rurale de la Méditerranée avec sa structure sociale et son environnement climatique unique qui a permis le développement de la culture de l'olivier et, par la suite, le développement de la technologie liée à l'extraction de l'huile d'olive.

Les machines "modernes" du XIX^e siècle ont été largement répandues dans les villages palestiniens de l'extrême nord jusqu'à l'extrême sud des zones rurales de la Palestine historique ; l'apparition des PVFM montre qu'ils répondaient au besoin pressant d'augmenter la quantité de d'huile d'olive produite et révèle les transformations dans la société palestinienne à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle.

L'étude vise à documenter une partie de ces évidences restantes qui avaient contribué à établir une relation entre le village et la ville.

Toutefois, le facteur principal du déploiement de ces machines est l'opulence de l'olivier, l'existence de moyens d'exportation et d'un marché qui acquiert ce produit et ses produits dérivés tel que l'industrie du savon. La zone rurale était donc la source de cette matière première, les savonneries dépendaient de la moitié de cette production. Un quart de la production était alors utilisé pour la nourriture et le chauffage, un autre quart était destiné à l'exportation²⁹. J'ai réalisé des entretiens avec les héritiers de ces machineries qui sont également des descendants de ce que nous appelons la bourgeoisie rurale qui possédait des capitaux et des ressources foncières, majoritairement des oliveraies. Cette bourgeoisie avait des relations étroites avec les commerçants de la ville de Naplouse, connue pour son industrie savonnière.

²⁶ Warnock. (2007). p. 4.

²⁷ Warnock. (2007). p. 2. Beaucoup de chercheurs travaillant sur le secteur de l'olive de la Méditerranée ont mentionné que l'huile d'olive était considérée comme le "pétrole de l'Antiquité".

²⁸ Frankel, R. (1994). Ancient oil mills and presses in the land of Israel. R. Frankel, A. Avitsur and E. Ayalon. History and Technology of Olive Oil in the Holy Land. Arlington, Va.-Tel Aviv, 19-89. P. 19.
Plusieurs sources agronomes, biologistes et archéologues (Liphschtz, 1996 ; Stager, 1985 ; Zohary and Hopf, 2000 ; Zohary and Spiegel-Roy, 1975) affirment que la culture des olives a commencé à la période Chalcolithique (4 500 à 3 150 av. J.-C.) Source : Warnock, P., (2007). *Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains*. England. Archaeopress. P. 12.

²⁹ Scholch. (1993). p. 91.

Cette étude nous permettra de traiter un sujet du patrimoine culturel à travers la perspective de considérer les PVFM comme une source de connaissances historiques ; leur apparition raconte la Palestine du XIX^e siècle, témoigne du projet colonial et de la manière dont il a été réalisé.

En 1872, les correspondances de Tyrwhitt Drake, du Fonds d'Exploration de la Palestine³⁰ révèlent, « brutalement » selon Scholch³¹ que le plus grand obstacle au projet colonial était la présence de *felahīn* (les paysans) dans au moins 418 villages voisins des grandes villes d'importance économique. Cette formule, commentée par Scholch, souligne l'importance du secteur agricole. Cependant, les recherches sur l'histoire industrielle et commerciale de la fin de la période de domination ottomane peut mettre en lumière l'histoire sociale contemporaine des palestiniens et la montée du projet colonial au début du XX^e siècle. (voir annexe I, fig.1 The Middle East the Economy of the 19th. Century)³².

Ces biens matériels, dont les PVFM sont une des caractéristiques, ont souffert de négligence sur le plan de la recherche. Bien qu'ils peuvent être vecteur d'un projet de patrimonialisation qui fait sortir le patrimoine de l'histoire vers une approche socioculturelle. Il ne s'agit pas seulement d'inventorier les vestiges mais d'introduire ce que l'archive veut dire ; une grande partie de l'histoire méconnue de ce patrimoine peut être révélée dans un contexte historique et ethnographique. Leur valorisation en tant que composants du patrimoine culturel palestinien est un élément essentiel dans la compréhension des changements structurels qui ont affecté la société palestinienne.

Les PVFM sont documentés et inventoriés essentiellement lorsqu'ils constituent une archive matérielle. La constitution d'archive émerge souvent quand se présente un produit unique d'un processus historique qui n'est pas répété. Il s'agit également de traces pour une société³³ dans laquelle l'archive devient un outil essentiel d'explication du passé, surtout dans un contexte où les personnes sont déjà confrontées au défi de voir activement brouiller leur histoire et leur passé.

Ces biens représentent une micro-histoire qu'il s'agit d'étudier partiellement ; la micro-histoire repose sur l'interprétation des différentes périodes et sujets en fonction d'une archive

³⁰ Palestine Exploration Fund.

³¹ Scholch. (1993). p. 73.

³² Voir Annexe 1, figure 1 : Middle East the Economy of the 19th. Century (TAVO) B IX 15 Source: Andreas Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tubingen. 1981.

³³ Doumani, B. (2011). Arshaft Falstīn w-al falst īnyeen. In *Awraq 'a 'leyya: dirāsāt fī al-tārīkh al-ijtiā'ī al-mo'ašer lī Falstīn. (Histoire sociale contemporaine de la Palestine)*. Institute for Palestine Studies. 9-19.

matérielle (biographies, photographies, archives familiales, bâtiments). Elle a souvent été élaborée en tant qu'étude rétrospective ce qui signifie selon l'historien et sociologue palestinien Salim Tamari que la micro-histoire essaie de repenser la vision traditionnelle de l'Histoire³⁴ ; elle revoit l'histoire par le bas, afin d'intégrer les détails de vie des Palestiniens dans l'histoire et non pas au travers de l'étude sur la Terre Sainte et sur le conflit israélo-palestinien.

Dans le corps du texte, différentes installations "industrielles" de production d'huile d'olive sont décrites afin de renforcer notre argument et dans le but d'intégrer, d'incorporer et d'introduire les PVFM dans le cadre d'une technologie locale largement répandue au cours de XIX^e siècle pour extraire l'huile d'olive à des fins industrielles. La technologie représente toujours une accumulation scientifique. Elle est comme l'histoire, elle représente une évolution constante, les anciennes techniques disparaissent pour laisser place aux avancées technologiques ; les changements technologiques ne se produisent pas brusquement mais présentent une continuité dans le développement. Nous pouvons, pour illustrer nos propos, citer Bruno Jacomy pour qui "*le changement de mode de vie, malgré sa relative rapidité par rapport aux évolutions précédentes, se produit progressivement et n'élimine pas d'un seul coup les anciennes pratiques*"³⁵.

Les techniques de production d'huile d'olive répondent aussi à cette continuité technique, d'autant qu'elles sont liées à une pratique culturelle et à un savoir-faire. Comme cette technologie de production s'inscrit dans une accumulation de savoirs à travers l'histoire, les études qui ont été faites sur le développement historique de ce secteur aideront à renforcer la compréhension du rôle de l'introduction de ces machines à vis en fer dans le cadre de ce processus technologique et à démontrer le potentiel que constitue le patrimoine industriel, car ceci s'inscrit dans le triptyque patrimoine scientifique, technique et culturel. Selon Cresswell, la transformation sociale précède toujours la transformation culturelle³⁶, en adoptant l'hypothèse qu'un développement technologique dépend en premier lieu de l'environnement et de la structure sociale au sein desquels il a pu se produire. Gasnier dit également qu' "*Il n'est pas en effet d'activité artisanale ou de production industrielle sans outil, sans machine, sans processus technique, pas plus que sans savoir-faire*"³⁷.

³⁴ Tamari, S. (2011). *Dirāsāt fī al-tārīkh al-ijtiā'ī al-mo'āṣer lī Falstīn*. (Histoire sociale contemporaine de la Palestine). Institute for Palestine Studies. p. 1-9.

³⁵ Jacomy, B. (1990). *Une histoire des techniques*. SEUIL.p.26-27.

³⁶ Alban, B., Cresswell, R. (1996a). À propos de la technologie culturelle. Entretien avec Robert Cresswell. Pp. 120-136. 10.3406 / Genes. 1996. 1404. p. 126.

³⁷ Gasnier, M. (2007). *Patrimoine Industriel et Technique*. Perspectives et retour sur 30 ans de politiques publiques au services des territoires. Paris. Lieux Dits Éditions. p. 25.

Les bâtiments industriels qui contenaient les équipements nécessaires au processus d'extraction de l'huile d'olive sont considérés comme des traces d'archéologie industrielle dans la mesure où leur rôle principal était de produire des biens destinés à la consommation et au commerce. Ces bâtiments ont fortement marqué la zone rurale, tout comme les usines dans les villes industrielles. Cette archéologie industrielle existe encore en grand nombre dans la plupart des zones rurales palestiniennes. Dans cette thèse, le terme « patrimoine industriel » est envisagé selon sa signification la plus large ; les PVFM sont un exemple intéressant de ce patrimoine industriel. L'huile d'olive représente une activité principale de la production rurale en Palestine, qui remonte à la Période Néolithique (8 300-4 500 av J.-C.). L'expression « patrimoine industriel » n'existe quasiment pas dans la terminologie disponible pour évoquer l'histoire des techniques liées à la production d'huile d'olive en Palestine. Les recours à cette expression sont même rares de la part des spécialistes du domaine du patrimoine culturel ou encore des archéologues focalisés sur les techniques de production de l'huile d'olive. La signification la plus simple du terme proto-industrialisation est l'industrialisation avant l'ère industrielle, autrement dit « la première phase de l'industrialisation ». Franklin Mendels, créateur du terme « proto-industrialisation » l'a utilisé pour la première fois en 1969, suite à la publication de sa thèse doctorale sur l'industrie du lin flamand³⁸.

Dans notre contexte, l'étude d'Alexandre Scholch³⁹ montre que le savon à l'huile d'olive faisait partie des biens les plus exportés depuis les trois principaux ports palestiniens d'Haïfa, Acre et Jaffa. La moitié de l'huile d'olive produite en Palestine au XIX^e siècle était orientée vers les industries du savon qui représentaient la production industrielle urbaine la plus prospère de l'époque et l'infrastructure économique du pays pour laquelle l'huile d'olive produite au village était bien évidemment la matière première de base.

³⁸ Oglivie, C., Cerman, M. (1996). The theories of proto-industrialization.
<http://www.econ.cam.ac.uk/people/faculty/sco2/full-texts/Ogilvie-Cerman-1996-Theories.PDF>

³⁹ L'étude d'Alexander Scholch, *Palestine in Transformation, 1856-1882: Studies in Social, Economic and Political Development*, publiée en 2006, montre l'émergence du projet colonial qui était conçu principalement pour des raisons économiques.

Selon les données de *salaname*⁴⁰ de 1871-1872, portant sur l'infrastructure économique⁴¹ des villes principales palestiniennes possédant de grandes fabriques d'huile d'olive montre qu'elles ont très probablement acquis ces machines, les PVFM, pour accroître leur production. Jérusalem comptait 9 usines, Jaffa 7, Ramla 7, Lydda 16, Gaza 19 et Safad 4. Les manufactures de savon étaient distribuées ainsi : Jérusalem comptait 20 manufactures, Hébron 1, Jaffa 11, Ramla 7, Lydda 10 et Gaza 6.

Les statistiques de Weinryb montrent que 523 PVFM ont été comptés entre 1928 et 1941⁴². Ce chiffre significatif montre l'importance de la production d'huile d'olive en Palestine et la large diffusion de ces machines dans la plupart des villages palestiniens. Elles ont été utilisées entre le milieu du XIX^e siècle et celui du XX^e. Ces pressoirs se sont avérés très efficaces car ils ne dépendaient que de la force motrice humaine. Ali Aṭaḥer⁴³ qui travaillait comme inspecteur agricole au début des années 1940, avait compté 94 pressoirs à vis avec 94 meules dans la seule région de Ramallah, entre 1928 et 1947. C'est précisément cette région de Ramallah sur laquelle ont porté nos recherches et les rapports de cet inspecteur ont été un fil conducteur majeur pour notre enquête. L'apparition de la presse à vis en fer manuelle au milieu du XIX^e siècle a montré un développement naturel et logique dans la production d'huile d'olive dans le village palestinien. L'apparition de ces machines témoigne aussi de la prospérité de cette industrie et du fait que les Palestiniens aient été en pointe en ce qui concerne les techniques modernes qui permettaient de maximiser la quantité et la qualité de l'huile produite, principalement en zones rurales.

Comme il n'y a pas de production sans outil, nous ne pouvons utiliser le terme « patrimoine industriel » sans faire une assimilation à une technologie. Peut-on donc catégoriser ces machines, les pressoirs à vis en fer ? Peuvent-elles être assimilées à un patrimoine proto-industriel ? Et donc, toute cette technologie liée à la production d'huile d'olive peut-elle être

⁴⁰ Un inventaire, qui contenait toutes les publications annuelles des documents gouvernementaux, et fournissait des informations institutionnelles, administratives, financières, démographiques, éducatives ainsi que sur les changements statistiques en ce qui concerne la période de l'empire Ottoman, les ministères et les provinces. Source Historical Dictionary of the Ottoman Empire. Selouk Aksin Somel. 2003. Screcrow press, Inc. US.

⁴¹ Les villes principales qui fabriquaient le savon.

⁴² Weinryb, B. D. (1947). Industrial Development of the Near East. *The Quarterly Journal of Economics*, 61 (3), pp. 471-499. <http://doi.org/10.2307/1879564>

⁴³ Aṭaḥer, A.N. (1947). Olive Tree, History, agriculture, diseases, industries. "Shajarat Azaytoun: Tarikhoha-Zera'toha-Amradoha- Sina'toha." Amman: Alordon Press.

considérée comme un patrimoine industriel et par conséquent appartenir à l'ensemble du patrimoine culturel palestinien ?

Pour répondre à ces questions, ce sujet de thèse nécessite de couvrir trois thèmes principaux :

Le patrimoine culturel dans le contexte palestinien.

La technologie de production de l'huile d'olive.

Les machines mécaniques de la fin du XIX^e siècle : les pressoirs à vis en fer.

Par conséquent, la construction d'un état de l'art pertinent qui peut relier, faire comprendre et décrire les trois composantes principales qui forment cette étude, était complexe. Subséquemment, les questionnements de cette recherche ayant été formulés en deux phases pour compléter cet exercice de recherche, il était alors nécessaire de s'interroger sur :

- Qu'est-ce qu'un patrimoine culturel ? Comment a-t-il été formulé dans le contexte palestinien ? Quelles sont les transformations rencontrées par rapport à la formation du sujet large du patrimoine culturel dans le contexte palestinien ? Comment ce patrimoine est-il inscrit dans la politique locale et nationale ?
- Quelles sont les techniques traditionnelles de production d'huile d'olive pratiquées depuis l'Antiquité ?
- Pourquoi les pressoirs à vis en fer, objet des présentes recherches, ne sont-ils pas inscrits dans l'historique des processus techniques de production traditionnelle d'huile d'olive ?
- Ne s'agit-il pas d'une machine de production et de ce fait un héritage d'un savoir-faire ?
- Comment ces machines sont-elles arrivées dans les villages ? Est-ce que l'apparition de ces machines au XIX^e siècle et leur introduction au village peuvent être considérées comme une première étape de proto-industrialisation ? Dans quelle mesure l'apparition de ces machines s'inscrit-elle dans un processus d'incitation à l'industrialisation de ce secteur ? Qui produisait l'huile d'olive en Palestine à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e ? Comment et pourquoi ?
- Quelles sont les transformations rencontrées par les groupes sociaux impliqués dans la production de l'huile d'olive ? S'agit-il d'une question de patrimoine industriel ou d'une industrialisation qui a été accompagnée par une colonisation ?
- Et plus particulièrement, quelles sont les mesures de protection et de valorisation de ces pressoirs pour les futures générations ? Est-ce que ces installations, les pressoirs avec leurs

ensembles architecturaux, peuvent s'intégrer dans un processus de patrimonialisation ? Si tel est le cas, comment ceux-ci sont-ils inscrits dans les mémoires collectives communautaires (mémoire visuelle et historique) ?

- Comment les études précédentes portant sur les technologies de production d'huile d'olive en Palestine ont-elles traité ce sujet ?

Plusieurs études sur ce secteur ont été faites par des archéologues, des historiens et des géographes, particulièrement israéliens. Ces recherches historiques ayant abordé la question des techniques historiques de production d'huile d'olive, spécifiquement en Palestine, se sont attachées à traiter le sujet dans une perspective archéologique. Nous devons mentionner le travail très enrichissant de Raphael Frankel, dans son livre coécrit avec d'autres spécialistes, *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land* dont la partie écrite par Frankel intitulée *Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel*⁴⁴ a fourni des analyses techniques précises sur chaque technologie traditionnelle utilisée dans ce secteur ; en décrivant comment ces technologies d'extraction ont fonctionné tout au long de l'histoire, tout particulièrement dans la zone géographique de la Palestine historique. La mécanisation du secteur oléicole a été montrée à travers le projet de colonisation et ne traite évidemment pas de la prospérité du secteur avant le Mandat Britannique de la Palestine entre 1918 et 1948. Shmuel Avitsur qui travaille sur la géographie historique et l'ethnographie en Israël, a rédigé un chapitre intéressant intitulé *Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial*⁴⁵. Ce chapitre est une référence de base, essentielle à notre travail sur les PVFM. Avitsur explique que le consul britannique, Sir Finn, a importé les deux premiers PVFM pour soutenir les minorités chrétiennes de Palestine en 1852⁴⁶ et que, plus tard, d'autres machines ont été importées grâce à l'immigration juive en Palestine de 1881. Il explique aussi que la fabrication des pressoirs à vis en fer a commencé avec l'ingénieur Leon Stein, ce dont témoignent encore de nombreuses installations *in situ*. Avitsur ne fait pas référence aux machines Wagner qui ont également été fabriquées en Palestine par les templiers allemands au cours de la même période. Les machines Wagner sont à replacer dans le même contexte de fabrication que les pressoirs de Leon Stein. Avitsur a spécifiquement démontré que les reproductions de Leon Stein ont été le vecteur de modernisation de ce secteur dans les

⁴⁴ Frankel, R. (1994). pp. 19-86).

⁴⁵ Avitsur, Sh. (1994). pp. 91-156.

⁴⁶ Avitsur, Sh. (1990). L. Stein Factory: early attempts to establish a modern industry. In G. Gilbar. *Ottoman Palestine 1800-1914*. P. 159-179. Leiden. Brill

villages palestiniens, sans qu'il fasse référence à l'importation d'autres types de pressoirs à cette époque.

Gustaf Dalman, dans une étude en deux volumes publiée en 1923, intitulée *Arbeit und Sitte in Palästina*⁴⁷ et *Work and Customs in Palestine*⁴⁸, synthétise d'importantes recherches menées sur le terrain palestinien pendant 12 ans et se concentre sur la culture populaire palestinienne préindustrielle du début du XX^e siècle. Un volume de cette série est consacré à la production de l'huile d'olive ; cela dit, les illustrations sur les méthodes d'extraction sont très claires et comparables à celles de Frankel qui s'en est inspiré.

Seymour Gitin a montré à travers ces travaux archéologiques que la production de l'huile d'olive dans la Palestine antique consistait bien en une activité industrielle qui a été pratiquée en masse. Il a présenté son article dans une conférence sur les fouilles de *tel meqni*⁴⁹, intitulé "*Ekron of the Philistines: From Sea Peoples to Olive Industrialist*"⁵⁰. Gitin et son équipe ont démontré qu'Ekron était le plus grand site industriel ancien connu pour la production d'huile d'olive en Palestine antique⁵¹ où 115 installations d'huile d'olive ont été découvertes sur une petite superficie, avec une capacité de production annuelle estimée à au moins 500 tonnes⁵². Pourtant, cette petite zone au sud (central) est actuellement peu reconnue pour la production d'huile en comparaison avec la zone centrale et plus particulièrement la partie nord de la Palestine historique.

Les travaux de Jean Pierre Brun, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique*, montrent que les plus anciens sites concernant cette production sont situés du côté syro-palestinien, à Chypre et en Crète et datent de l'âge du Bronze⁵³. *L'Archéologie du vin et de l'huile, de la préhistoire à l'époque hellénistique* ainsi que son inventaire sur *L'oléiculture Antique en Provence* ont été très bénéfiques pour nos recherches et nous nous sommes largement inspirés de la terminologie créée par Brun.

En 2004, l'anthropologue Moheb Chanesaz a publié sa thèse intitulée *Le Maṭrūf, le Madras et le Beqūf*⁵⁴, dans laquelle il étudie les techniques traditionnelles d'extraction d'huile d'olive pratiquées au Liban rural dans un passé récent et démontre comment les installations

⁴⁷ Dalman, G., & Männchen, J. (2000). *Arbeit und Sitte in Palästina* (Vol. 8). Walter de Gruyter.

⁴⁸ Dalman, G. (2013). *Work And Customs In Palestine* (Georg Olms Verlag edition, Vol. I/2). Dar Al Nasher. (Vol. I/II). Ramallah.

⁴⁹ Une des cinq villes de la célèbre pentapole philistine.

⁵⁰ Gitin (Sy). (1998). *Ekron of the Philistines: From Sea Peoples to Olive Industrialist*, Houston Library. Extrait de: <http://www.snipview.com/q/Ekron>

⁵¹ Faust, Avraham. (2011). p. 63.

⁵² Sy Gitin, 1998, and Avraham Faust, 2011a, p. 63.

⁵³ Brun, J-P. (2003). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique*, Paris, Errance, p. 152.

⁵⁴ Chanesaz, M. (2004). *Le Maṭrūf, le Madras et le Beqūf*. Lyon. Maison de l'Orient et du laboratoire Archeorient.

d'extraction de l'huile étaient toutes situées à proximité de cours d'eau ou de rivières, et comment l'extraction d'huile d'olive dépendait de cette énergie. Cette étude est la seule portant sur cette région, sur cette technologie et sur la société "moderne" qui l'accompagne.

Les recherches de Beshara Doumani, *Rediscovering Palestine: Merchants and Peasants in Jabal Nablus, 1700-1900* (publiées en 1995)⁵⁵, peuvent être considérées comme une source majeure qui offre une image de la société palestinienne au bord de sa modernité. Il analyse la relation entre les commerçants et les paysans de la classe moyenne rurale, ceux que l'on peut appeler la bourgeoisie rurale, et comment ils ont utilisé tous les moyens et techniques commerciaux possibles pour produire l'huile d'olive et marchander ce bien aux savonneries. Son étude montre cette atmosphère à travers ce qu'on appelait alors les contrats de *salam* qui étaient très communs à l'époque. Le principe de ces contrats *salam* permettait un avancement immédiat d'argent par la première partie (un marchand ou un *cheikh* qui représente souvent la bourgeoisie rurale) en contrepartie d'une livraison d'huile d'olive par la seconde partie (un paysan) à l'issue de la future saison de production de l'huile d'olive, à un prix réduit fixé au moment de l'accord⁵⁶. Rien ne garantissait au paysan la possibilité de fournir la quantité d'huile d'olive négociée, d'autant qu'il s'agit d'une culture bisannuelle.

Les registres agricoles de Ali Nasouh Aṭaḥer, écrits entre 1940 et 1942, sont publiés en 1946 dans un travail de recherche intitulé *History, agriculture, diseases, industries, Shajarat Azaytoun: Tarikhoha - Zera'toha - Amradoha - Sina'toha*. Cette étude s'est révélée être une référence essentielle pour connaître la superficie des oliveraies propre à chaque village et pour obtenir des indices sur la technologie utilisée pour l'extraction d'huile d'olive. Aṭaḥer a indiqué le nombre d'installations à huile d'olive en fonction à l'époque.

L'inventaire concernant les bâtiments historiques effectué par Riwaq⁵⁷, "*The inventory on historical buildings*", publié en 2006, est également une référence primordiale dans la mesure où nombre de ces bâtiments référencés portent la mention de *mabna al-ma'sara* ou *mabna al-badd*⁵⁸.

⁵⁵ Doumani, B. (1995). *Rediscovering Palestine: Merchants and peasants in Jabal Nablus, 1700-1900*. Univ of California Press.

⁵⁶ Doumai, 1995, p. 135.

⁵⁷ O.N.G. palestinienne agissant pour la conservation de l'architecture rurale.

⁵⁸ La presse à olives ou le bâtiment de pressage des olives.

Les recherches susmentionnées constituent, parmi de nombreuses autres, un corps de connaissances indispensables à consulter afin de comprendre le statut de la production de l'huile d'olive et de quelle manière elle a été produite en Palestine au XIX^e siècle.

Les études archéologiques s'appuient sur une théorie qui est la continuité de cette technologie culturelle. Cependant il existe un réel écart entre les études archéologiques portant sur cette technologie et la continuité de cette technologie traditionnelle, toujours en pratique à l'époque moderne. Le présent sujet de recherche a été élaboré à partir de cet écart, dans lequel les travaux consultés portent sur une pure analyse technique et historique, fondée sur ces constatations archéologiques ; le sujet de recherche tente de les relier aux périodes durant lesquelles ces techniques étaient élaborées ou pratiquées.

Trouver de la documentation sur les pressoirs PVMF fut une tâche difficile, comme tout sujet de terrain et notamment dans le domaine d'un patrimoine, les questions très importantes à poser ont été : d'où commence-t-on à étudier les traces ? Du champ ? Ou à partir de la collecte d'archives ? Et comme très peu d'informations existent, la collecte des données de terrain a été une composante majeure de ce travail de recherche.

Au début du travail de recherche sur cette thèse, l'objectif était de documenter et d'étudier cinq différentes techniques utilisées pour extraire l'huile d'olive pouvant encore être trouvées *in situ* dans les actuels territoires palestiniens. Après avoir étudié tous les travaux et les dessins qui ont été faits par Frankel, nous avons commencé à chercher des traces d'anciennes installations de presses. Mais une fois sur le terrain, nous avons vu un certain nombre de ces machines et elles ont été perçues comme si elles refusaient de disparaître avant d'être documentées, d'autant que ces quelques découvertes documentées marquent encore la mémoire d'un grand nombre de personnes. Elles sont des témoins de la première évolution des pratiques traditionnelles d'extraction de l'huile d'olive vers une méthode plus sophistiquée (proto-industrielle) mais pourtant toujours traditionnelle, d'une continuité de développement d'une technique et d'un savoir-faire.

Par conséquent, la conception de la construction de la recherche fut d'enquêter sur tout ce qui existe encore *in situ* dans une zone géographique spécifique, le gouvernorat de Ramallah et al-Bireh. Le choix des limites géographiques s'est imposé en raison de la volonté de mener une étude compréhensive et un inventaire consistant. Bien que ces machines et leur fonctionnalité se ressemblent, chacune d'entre elles fut fabriquée séparément, dans des fonderies différentes, à différents endroits. Les observations de terrain furent le point central autour duquel se sont concentrées les recherches. Il ne s'agissait pas uniquement d'inventorier et d'étudier les

pressoirs PVFM fonctionnels, mais également d'analyser les installations situées à l'intérieur qui forment la chaîne de production traditionnelle de l'huile d'olive dans l'espace dédié. Il nous fallait donc aussi prendre en compte, documenter et étudier tout le matériel présent à proximité des bâtiments du *Ma'sra*, ainsi que tout appareil lié à la technologie de la production de l'huile d'olive. Les recherches ont donc été menées d'un point de vue architectural, archéologique et social. Les questions posées lors des entretiens ont été prudemment sélectionnées et formulées, car le but était également de faire prendre conscience de l'importance de ce patrimoine et de le rendre plus visible.

L'étude a commencé principalement par identifier l'ancienne huilerie du village, pour ensuite produire le moyen d'archivage nécessaire dans le but de collecter divers documents d'archives utiles pour notre travail, mais également pour contribuer à la future conservation de ces machines et à la mise en valeur des huileries. Les documents collectés sont divers (photographies, dessins architecturaux, entretiens), ce qui nous a aussi permis de collecter l'historique des bâtiments et des PVFM, les pratiques agricoles et la terminologie employée dans le domaine de la production de l'huile d'olive.

Les travaux préalables ont été importants et ont demandé beaucoup de temps, ce qui explique l'impossibilité de mener l'étude sur une plus grande échelle. Des 71 villages formant le gouvernorat Ramallah et al-Bireh, 55 ont été visités lors des recherches de terrain.

En prenant en considération le nombre significatif des machines ayant été démolis et ceux vendus ou volés, en sus du nombre de meules ayant disparu, on a finalement recensé 50 bâtiments ou parties de bâtiments contenant une meule *Baad* ou une autre technique de pressage des olives, et 17 pressoirs à vis en fer. Les fragments de pierre à concassage, de meules et de poids de vis retrouvés dans les villages ont été inventoriés, éléments indiquant la continuité de production. D'autres types de pressoirs ont également été identifiés et répertoriés, généralement situés à proximité des bâtiments pressoirs. Leur nombre atteint un total de 28 à 30 pièces.

La collecte des données de terrain s'est étalée sur deux années, durant lesquelles des visites régulières dans les villages de la région rurale de Ramallah et al-Bireh ont été faites afin d'étudier les huileries.

La documentation porte sur les installations de production ainsi que sur les "bâtiments industriels" spécialement construits pour améliorer la production d'huile d'olive dans les villages. La plupart de ces bâtiments et pressoirs existent encore dans leur milieu naturel in situ, répartis dans 68 villages. L'archéologie de ce patrimoine industriel n'est pas très

ancienne ; c'est pourquoi quelques ensembles de ces édifices existent encore et peuvent être restaurés et protégés. Certains de ceux qui ont disparu sont encore présents dans la mémoire collective et, de ce fait, peuvent être perçus grâce à la mémoire orale.

Plusieurs entretiens se sont déroulés dans les villages dans le but d'obtenir des informations nous permettant de faire une analyse cohérente des cultures d'oliviers, des bâtiments pressoirs ainsi que des techniques traditionnelles pratiquées au sein des villages. Les entretiens ont également permis de déterminer la date à laquelle les pressoirs à vis en fer sont arrivés dans les villages, d'où ils venaient et quelles autres techniques d'extraction étaient employées avant.

La plupart des machines étaient localisés dans l'huilerie du village al-Ma'sra, l'ancien bâtiment dédié à la production d'huile d'olive. L'un des objectifs de l'étude était de collecter des informations qualitatives et quantitatives à propos de l'ensemble des pressoirs et de la culture des oliviers dans le village.

Structure de la thèse

Les villes de Palestine faisaient partie de l'ensemble des villes de l'Empire Ottoman, dont la plupart des zones ne purent se tenir à l'écart des transformations politiques qui ont émergées suite à la Première Guerre mondiale ; La zone géographique du Levant a été formée géographiquement puis partagée entre les systèmes coloniaux, notamment la France et le Royaume Uni. Avec la fin de la colonisation, des systèmes politiques et nationaux ont été mis en place dans le monde arabe, accordant une grande importance à la construction d'une identité culturelle et nationale indépendante pour chacun des pays concernés. Pour la Palestine, la réalité a été bien différente car l'émergence de la relation avec le patrimoine culturel s'est développée différemment de celle des pays arabes voisins. La Palestine reste à ce jour en manque d'une entité politique et d'une géographie unifiée rassemblant le peuple palestinien. Des changements importants dans les domaines politique, géographique, social et culturel ont influencé la réalité de la société palestinienne contemporaine, en particulier sa relation avec le « patrimoine culturel ».

La première partie de la thèse, intitulée “La perception du patrimoine culturel à travers le contexte palestinien”, présente ces développements historiques dont le **Chapitre I** illustre l'histoire des changements culturels, sociaux, et géographiques au cours des deux derniers siècles au travers des premières lois relatives à la propriété culturelle établies par l'Empire Ottoman, le Mandat Britannique, et l'administration jordanienne.

Le **Chapitre II** de la **première partie**, “La question du patrimoine culturel palestinien depuis la création d'Israël”, continue de décrire la problématique du patrimoine culturel dans le contexte palestinien à travers la nouvelle structure politique, géographique et sociale formée en 1948, c'est-à-dire avec la création d'Israël. Nous commencerons par introduire les lois de protection du patrimoine culturel qui ont été instituées à cette période et la façon dont des groupes sociaux, désormais isolés de la société palestinienne, ont formé la matérialité d'un patrimoine culturel palestinien sous différents incubateurs politiques et culturels, et donc partagé différentes expériences culturelles reflétant le plus souvent l'image de l'appartenance à la terre ; ceci jusqu'à la création de l'Autorité Palestinienne et nous verrons comment celle-ci a géré le sujet du patrimoine culturel depuis sa création suite aux accord d'Oslo.

Le **Chapitre III** de la **première partie** est “L’histoire de la production de l’huile d’olive dans le village palestinien à partir du XIX^e siècle peut-elle être assimilée à un patrimoine industriel ?” Il s’agit d’introduire une rétrospective historique liée à la prospérité de la production de l’huile d’olive et aux techniques nécessaires à cette industrie florissante en Palestine, notamment durant le XIX^e siècle, pour justifier que les pressoirs à vis et à activation manuelles (PVFM), utilisés pour répondre aux besoins d’un marché plus large que le marché local, peuvent être associés à une archéologie industrielle. Afin de développer ce chapitre, nous avons dû rassembler un grand nombre d’informations sur les éléments qui ont conduit au développement du secteur oléicole à cette époque, à travers la structure de la société palestinienne, alors que les marchands dépendaient d’une production rurale produite par les *felahīn* pour répondre aux besoins d’un marché international.

La **deuxième partie** de la thèse porte dans son **Chapitre I**, intitulé “Typologie et chronologie des techniques d’extraction de l’huile d’olive”, sur les méthodes d’extraction de l’huile d’olive pratiquées depuis l’antiquité. De nombreuses technologies ont été utilisées depuis cette époque pour extraire l’huile d’olive. La coutume fut d’abord de broyer les fruits afin de faciliter le processus d’extraction du jus de l’huile et ensuite de séparer l’huile de l’eau de végétation. Les techniques d’extraction ont été traditionnelles jusqu’à l’apparition des PVFM. Toutes les techniques de broyage ou de pressage utilisées en Palestine ont été décrites par les spécialistes qui s’intéressaient à leur côté technique plutôt qu’à leur aspect et leur contexte social. Au cours de ce chapitre, nous allons introduire le développement de la technologie afin de présenter les PVMF qui représentent un cadre économique et social.

Le **Chapitre II** de la **deuxième partie** : Les pressoirs à vis en fer *makabes al-borghi al-hadīd*, des traces matérielles d’un patrimoine industriel ? Afin de débattre sur ce sujet, nous allons démontrer que leur introduction dans la Palestine rurale évoque une exposition à la modernité par l’importation de ces machines de France et de Grèce et aussi qu’ils ont continué à être produits à l’intérieur de la Palestine dans une atmosphère coloniale. Écrire cette partie de la recherche sur les composants du patrimoine culturel palestinien a montré à quel point l’histoire récente de la Palestine manque de documentation. Ce chapitre vise à initier l’histoire des PVFM et la façon dont ils sont arrivés au village au cours de la deuxième moitié du XIX^e siècle. Il s’agit particulièrement d’introduire une archive matérielle qui témoigne d’une industrie rurale, représente une inégalité d’un patrimoine culturel tangible et une exposition de la Palestine rurale, de sa vie sociale et de ses productions.

La **Troisième partie** dont le **Chapitre I** sur La culture de l'olivier souligne les défis de gestion des ressources à cause de la réalité géopolitique des villages étudiés, notamment l'expansion urbaine et la croissance démographique de la société palestinienne, obligée de croître sur une superficie de plus en plus limitée. Ces éléments ont été pris en compte pour exposer les défis de tout travail sur le développement durable, pour envisager les politiques de protection des terres et du patrimoine lié à la terre.

Ensuite la **troisième partie, Chapitre II** : Les villages de la périphérie Qura qada' Ramallah et la culture de l'olivier montre la spécificité de Ramallah, zone montagneuse favorable à la culture de l'olivier. Ce chapitre illustre les pratiques ethnographiques ; les proverbes, le calendrier agricole, les pratiques rurales liées à la culture de l'olivier sont traités dans une perspective ethnologique et montrent comment la culture de l'olivier a au cours du temps dépassé son champs agricole et économique pour devenir le symbole de l'attachement à la terre.

La **quatrième partie**, le corpus, a pour objectif dans son **Chapitre I** de constituer un catalogue d'une archive matérielle des « huileries modernes » du XIX^e siècle, soit les pressoirs à vis en fer à activation manuelle (PVFM), *makbas al-borghī al-ḥadīd* (Manual Iron Screw Press, MISP). Six villages font l'objet du corpus, lesquels englobent la description de quinze huileries qui contiennent des pressoirs à vis à activation manuelle. Le nombre des villages visités était plus significatif que celui comptabilisé dans le corpus, mais il s'agit des villages qui contiennent la majorité des machines qui existent encore *in situ*. À partir de ces 71 villages de Ramallah, 55 villages ont été visités lors du travail de terrain pour repérer ce qui reste d'un patrimoine industriel caractérisé par les anciennes huileries des villages : vingt-huit (28) bâtiments (huileries) ont été inventoriés. Seuls quinze (15) pressoirs à vis en fer à activation manuelle ont été trouvés. Trente-sept (37) meules « broyeurs » à propulsion animale, ainsi que des fragments des anciens vestiges utilisés pour l'extraction de l'huile d'olive, ont été opérés à l'intérieur ou à l'extérieur des bâtiments industriels. Cette partie de l'étude a aussi pour vocation de donner vie à un patrimoine bâti ; les modestes bâtiments ayant abrité les équipements requis pour la production d'huile d'olive qui sont une partie intégrante du paysage rural palestinien, l'historique du village ainsi qu'à celui du bâtiment. L'ensemble a été illustré à partir des archives et des entretiens.

Synthèses I et II. Nous avons discerné que la méthodologie de construction de la synthèse doit se diviser en deux parties : la **première** analyse la structure sociale du village palestinien vers la deuxième moitié du XIX^e siècle et le début du XX^e, afin d'intégrer notre étude faite sur les huileries et toute la chaîne de production qui se déroule à l'intérieur du bâtiment, incluant le PVFM qui a un impact remarquable sur la production de l'huile d'olive à cette époque. La **deuxième partie** de la synthèse expose des données scientifiques recueillies de plusieurs sources afin de soutenir nos recherches de terrain. Les documents sur lesquels nous sommes basés afin de constituer la deuxième partie de la synthèse ont été :

Le recensement d'Aṭaḥer⁵⁹ sur les huileries en fonction entre 1941 et 42, sorti en 1947.

Les données retrouvées dans l'inventaire du « Centre for Architectural Conservation, Riwaq » sur les bâtiments historiques⁶⁰.

L'étude des documents d'archive de la Palestine mandataire qui ont été récemment rendus accessibles (en 2016) et se trouvent parmi les documents d'archive de l'État Israélien⁶¹.

Ces trois références nous ont été très utiles pour détecter les localisations supposées de ces bâtiments industriels, à propos desquels certains de ces documents renforce notre argument de départ : les PVFM sont le produit technique d'une époque particulière, le résultat de pratiques agricoles induisant des évolutions sur la production de l'huile d'olive.

⁵⁹ *Ali Nassouḥ Aṭaḥer*, (1907-1982). Né à Yaffa, il étudie l'ingénierie agricole à l'université de Nancy. De retour en Palestine (sous mandat britannique) en 1933-46, il est nommé inspecteur en chef de l'horticulture, puis s'installe en Jordanie, où il occupe plusieurs postes au ministère de l'agriculture, et a été nommé ministre de l'agriculture en 1962. voir aussi l'introduction de son livre: (Aṭaḥer, 1947).

⁶⁰ Riwaq.(2006). Riwaq's registry of historic building in Palestine. www.riwaqregister.org/buildings.

⁶¹ Economic advisor olive oil, from May 1, 1942 through June 30, 1942. Industry. <http://www.archives.gov.il/archives/#!/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

Partie I : La perception du patrimoine culturel à travers le contexte palestinien

Chapitre I : Histoire des changements au cours des deux derniers siècles

Introduction

Il est nécessaire de rappeler que la Palestine n'est pas restée à l'écart des transitions mouvementées qui se sont produites dans le monde arabe dès la deuxième moitié du XIX^e siècle. Après avoir partagé ce dénominateur commun que constituent les systèmes coloniaux⁶², la relation au patrimoine culturel en Palestine s'est développée différemment « des autres pays du monde arabe », elle survit jusqu'à nos jours en absence d'une autorité unifiée. En effet, les pays du monde arabe ont développé tout au long de la période post-coloniale un concept de la notion de patrimoine culturel, en marge du système politique et national, auxquels ces nouveaux systèmes commencèrent à accorder une grande importance pour la construction d'une identité nationale.

La Palestine et la société palestinienne durant les deux siècles passés ont connu des transformations substantielles sur la scène politique, géographique, sociale et culturelle ; ces changements ont beaucoup influencé la réalité de la société Palestinienne contemporaine et notamment sa relation au « patrimoine culturel » qui fut formée à travers la façon dont certains événements au cours de ces longues années ont été collectivement mémorisés, comme l'explique Lowenthal « L'interaction avec un patrimoine modifie continuellement sa nature et son contexte, que ce soit par choix ou par hasard ⁶³. »

À travers ce déroulement historique, nous allons dans cette partie présenter la manière dont les premières lois au sujet des biens culturels ont été établies par l'Empire Ottoman, le Mandat Britannique, l'Administration Jordanienne, l'Occupation Israélienne, et enfin l'Autorité Palestinienne.

⁶² La relation à l'héritage culturel du *mashreq* au *maghreb* arabe était influencée par la tenure de ces régimes ottoman, français et britannique, lesquels ont joué un rôle important dans le dessin des frontières actuelles. Ils ont créé la géographie du monde arabe telle que nous la connaissons aujourd'hui.

⁶³ "Interaction with a heritage continually alters its nature and context, whether by choice or by chance." Lowenthal, 1985, p. 263. Daher, R., (2014). *The Politics and Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. I.B. Tauris London and New York. P. 3.

Les limites géographiques de la Palestine au temps de l'Empire Ottoman (1831-1918)

Les changements sociopolitiques et géographiques au cours de la première moitié du XIX^e siècle pendant l'Empire Ottoman sont exposés ici afin de montrer comment le concept "Palestine" commence à être formé par la communauté locale, bien avant la formation géographique de la Palestine par le Mandat Britannique⁶⁴. La gouvernance ottomane avait accordé une souveraineté limitée aux autochtones dans ces zones dont cette administration a facilité plus tard les divisions et la colonisation dans la région. (Voir Annexe I, figure 2 & 3,⁶⁵)

À la veille de l'occupation égyptienne de la Grande Syrie *Bilad Esham*⁶⁶ par Muhammad 'Ali en 1830 et en prévision de ce changement politique. La Sublime Porte a pris des précautions pour fortifier ses fronts militaire et politique sur le terrain de *Bilad Esham*. L'une de ces mesures portait sur le territoire qui nous intéresse ici et visait à unifier toute la région de la Palestine qui, à l'époque, se divisait en trois provinces⁶⁷: la province de Jérusalem (*sanjaq al-Quds*), la province de Naplouse (*Sanjaq Nables*) et la province d'Acre (*Sanjaq 'Akka*). Ces provinces ont été unifiées et regroupées sous le gouvernorat d'Acre⁶⁸, afin de bloquer les ambitions de Muhammad 'Ali. C'est ainsi que le « concept » de la Palestine commence à prendre sa forme tout au long du XIX^e siècle⁶⁹.

En 1831, Muhamed 'Ali, alors gouverneur (*walī*) d'Égypte, prend le contrôle de la Grande Syrie (Bilad Esham). Il facilite l'expansion et l'institutionnalisation des activités religieuses missionnaires et autorise la désignation des premiers consuls européens en Palestine. En conséquence, le premier consul britannique⁷⁰ fut désigné en 1838. Muhammad 'Ali pensait que nommer des représentants européens à Jérusalem, surtout en accordant la priorité aux britanniques, allait l'aider à former un contrepoids à l'expansion et à l'influence russe en

⁶⁴ The Palestine Mandate Zone.

⁶⁵ Figure 2: Ottoman Empire. Provincial Administration at the End of the 19th Century, & Figure 3: Syria and Palestine at the End of the 19th Century. Andreas Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tubingen. 1981

⁶⁶ La Grande Syrie (*Bilad Esham*) est le terme arabe utilisé pour faire référence au « Levant », la zone géographique qui englobe la Syrie, le Liban, la Jordanie, la Palestine historique, ainsi qu'une partie du Sinaï en Égypte, Mossoul en Iraq, et les parties nord de l'Arabie adjacentes aux frontières jordaniennes.

⁶⁷ Province : *sanjaq* en langue turque.

⁶⁸ willay-yett : 'Akka.

⁶⁹ Scholch, A., (1993). *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. . 47.

⁷⁰ William Tanner Young. Source :

<https://web.archive.org/web/20111020122729/http://ukinjerusalem.fco.gov.uk/en/about-us/consulate-general/consulatgeneral-history>.

Palestine, le rôle de l'empire tsariste ayant émergé dans la seconde moitié du XIX^e siècle en tant que protecteur des citoyens orthodoxes de l'Empire Ottoman. De véritables institutions européennes ont commencé à s'implanter et à s'installer sur le terrain⁷¹. Depuis cette époque, la Palestine a commencé à prendre une importance particulière pour La Sublime Porte et pour les Européens.

Les grandes villes historiques palestiniennes commencent à se développer, chacune selon son importance, surtout les villes côtières d'Acre et de Haïfa comme centres économiques, Jaffa grâce à son port, et Jérusalem comme ville Sainte et centre administratif. Entre temps, les conflits internes de l'Empire Ottoman ont conduit à l'expulsion de l'armée de Mohammed 'Ali hors du territoire de la Palestine, grâce au soutien européen à l'Empire, tentative occidentale d'obtenir plus d'influence sur les territoires récupérés par l'empire, ce qui a stimulé davantage l'influence occidentale notamment sur la Palestine.

En 1840, l'Empire Ottoman a pu reprendre son pouvoir sur la Grande Syrie⁷². Les zones géographiques sous contrôle de l'Empire Ottoman commencent à devenir des unités composées politiquement plutôt qu'administrativement. En effet, les Ottomans commencent à instaurer des mesures de recomposition géographiques et institutionnelles.

Pour ce faire, l'Empire reprend les divisions administratives préexistantes à l'invasion égyptienne par l'armée de Mohammed 'Ali. La Grande Syrie est alors divisée en quatre gouvernorats : le gouvernorat de Damas (*Willay-yett Esham*), le gouvernorat de Tripoli (*Willay-yett Tarables*), le gouvernorat d'Alep (*Willay-yett Halab*) et le gouvernorat de Beyrouth (*Willay-yett Saiddā*).

En ce qui concerne la Palestine, les provinces d'Acre et de Naplouse (*lewa' 'Akka*⁷³, *lewa' Nables*) furent alors placées sous le contrôle du gouvernorat de Beyrouth (Sidon), et le reste du territoire sous le contrôle du gouvernorat de Damas (*Willa-yyet Esham*). Pendant cette période, qui s'étend de 1841 à 1854, Jérusalem (*Sanjaq al-Quds*) fut placée directement sous le contrôle de La Porte à Istanbul⁷⁴.

⁷¹ Kark, R. (1984). Changing patterns of landownership in nineteenth century Palestine: the European influence, p. 2. *Journal of Historical Geography*, 10, 4, pp. 357-384.

⁷² Après que les Britanniques et les armées Autrichiennes aient bloqué le littoral du delta du Nil, aient bombardé Beyrouth (11 septembre 1840) et après que Acre ait capitulé (3 novembre 1840), Muhammad 'Ali a accepté les conditions de la Convention le 27 novembre 1840. Ses termes l'obligeaient à renoncer à ses prétentions sur la Crète et Hejaz, réduisant sa marine et réduisant son armée permanente à 18 000 hommes, à condition que lui et ses descendants jouissent d'une règle héréditaire sur l'Égypte et le Soudan - un statut inouï pour un vice-roi ottoman.

⁷³ *Lewa* : signifie « province » en langue turque. Ce terme remplace celui de *sanjaq* à partir de 1840.

⁷⁴ Scholch, A., (1993). *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. P. 47

Cette division administrative est restée en vigueur jusqu'en 1864, date à laquelle La Porte a énoncé une nouvelle loi. Cette dernière porte sur la réorganisation de ses gouvernorats qui divise la Grande Syrie en seulement deux gouvernorats : le gouvernorat de Damas (*Willay-yett Esham*) et le gouvernorat d'Alep (*Willay-yett Halab*). Toute la région de la Palestine était alors placée sous la direction du gouvernorat de Damas. Selon l'historien Henry Laurens, à partir des années 1860, avec ces nouvelles distributions géographiques, l'on commence à faire référence à une identité Syrienne ou Arabe sans que cela soit contesté⁷⁵.

La modernisation institutionnelle : la période des Tanzimat et la création des écoles et des musées

Les divisions administratives mises en place sont également inscrites dans le cadre de la modernisation institutionnelle de l'Empire Ottoman, connue sous le nom de « période des *Tanzimat*⁷⁶ » entre (1839-1876). Cette période correspond à la néo-ottomanisation et la modernisation de l'Empire, sous les règnes d'Abdul Hamid I^{er} (1839-1861) et d'Abdul 'Aziz (1861-1876), puis se poursuivit sous Abdul Hamid II (1876-1909). C'est également une période d'islamisation de l'Empire que l'on peut alors opposer à la période des Jeunes-Turcs (1909-1918) qui se concentraient plutôt sur l'ottomanisation de l'empire à travers le programme d'institutionnalisation, dans la droite ligne de ce qu'avaient fait les dirigeants susmentionnés⁷⁷.

Pendant la période des *Tanzimat* l'Empire accorde une importance particulière au secteur de l'éducation, basé sur le modèle européen. Le sultan Abdul Hamid II ordonne l'éducation obligatoire, même dans les régions les plus reculées de l'Empire, ainsi que la construction d'écoles primaires et secondaires⁷⁸.

C'est également pendant cette période de modernisation que commence à émerger l'idée de créer des musées. En 1846 est créé un musée à *Hagia Irene*⁷⁹, spécifiquement désigné pour accueillir les collections impériales, principalement composées d'armes. Puis, en 1860, c'est la création du musée impérial à Istanbul, dont la collection était composée d'antiquités

⁷⁵ Laurens, H. (2008). L'Identité Palestinienne d'hier à aujourd'hui. *Presses de l'IFPO*, pp. 1-10.

⁷⁶ *Tanzim* : organiser et classer.

⁷⁷ Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem 1890-1930. *Bridgewater State University*, pp. 5-45.

⁷⁸ Laurent, B. S., & Taskömür, H., 2013, pp. 5-45.

⁷⁹ Hagia Irene : église grecque orthodoxe orientale située dans la cour extérieure du palais de Topkapi à Istanbul.

classiques collectionnées dans les provinces de l'Empire⁸⁰, et dont l'objectif était de montrer les possessions de l'Empire et son emprise sur l'aire géographique qu'il couvrait.

Pendant cette période des *Tanzimat*, les musées de l'Empire étaient sous la responsabilité du ministère de l'Éducation et donc sous l'autorité des ministres désignés. La création des musées était inscrite dans le cadre d'un système éducatif, avec pour but clairement affirmé de moderniser la structure éducative. Les musées étaient donc considérés comme un outil d'instruction et d'éducation, engagés dans la construction et l'illustration de l'histoire, de la culture et de l'identité du monde ottoman⁸¹.

Windy Shaw⁸² nous dit qu'en 1869 Safvet Pasa, alors ministre de l'Éducation, a publié la première édition réglementant la collection des antiquités des provinces de l'Empire, à travers les canaux administratifs et les gouverneurs des provinces ottomanes. Safvet Pasa sollicita la collecte des vestiges afin qu'ils soient exposés dans le nouveau musée à Istanbul. Il exigea que la personne responsable d'envoyer ces vestiges à Istanbul consigne les informations concernant son état de conservation, le site de découverte et la valeur locale de ce vestige. L'article est ensuite acheté, correctement emballé et envoyé au musée d'Istanbul⁸³.

La création des musées et lois de l'Antiquité en Palestine ottomane

Toutefois, dans le contexte de la Palestine, cette période voit aussi des luttes entre les puissances européennes, l'Angleterre, la Russie, la France et la Prusse (ou l'Allemagne), afin d'accroître leur présence et de parvenir à l'autonomisation de leur présence institutionnelle culturelle, religieuse et politique en Terre Sainte⁸⁴. Cette concurrence européenne se jouait sur le terrain à travers leurs consuls et cette présence européenne se manifestait au premier plan au travers des premières missions religieuses chrétiennes qui ont commencé à établir des institutions et des écoles missionnaires principalement placées sous le contrôle des quatre pays mentionnés. Cette existence étrangère se manifestait également par l'intérêt croissant porté à l'archéologie biblique en "Terre Sainte".

⁸⁰ Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem 1890-1930. *Bridgewater State University*, 5-45.

⁸¹ Laurent, B. S., & Taskömür, H., 2013, pp. 5-45.

⁸² Shaw. Ottoman Perception of Antiquities 1799-1869. Source : Laurent, B. S., & Taskömür, H., 2013, pp. 5-45.

⁸³ Laurent, B. S., & Taskömür, H., 2013, pp. 5-45.

⁸⁴ Scholch, A., (1993) *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. p. 48.

L'archéologie biblique et la diversité religieuse du Levant⁸⁵

La région du Levant qui est marquée par la diversité religieuse de ses habitants, et certains archéologues occidentaux ont commencé leurs recherches de terrain en se basant sur le texte biblique comme source historique. Par conséquent, ces premières fouilles et projets de restauration archéologiques menés dans le monde arabe étaient focalisées sur le patrimoine archéologique des civilisations classiques puis sur le patrimoine religieux, et a ainsi mené à l'instauration de l'Archéologie Biblique⁸⁶. Comme le soulignent Maffi et d'autres érudits, l'âge d'or de ce terrain d'étude fut la période comprise entre le milieu du XIX^e et le début de XX^e siècle. Cela est perceptible à travers les noms des institutions qui vinrent s'installer dans le Levant, la première étant le Fonds d'Exploration de la Palestine (Palestine Exploration Fund⁸⁷). Il est utile de noter aussi que les archéologues qui travaillaient pour ces institutions étaient souvent des personnalités religieuses, pasteurs protestants, prêtres catholiques, moines et rabbins, focalisant leurs travaux sur les périodes historiques en relation avec l'histoire religieuse du judaïsme et du christianisme⁸⁸. Irene Maffi ajoute que ces archéologues : « *ont orienté leurs études principalement vers l'âge du fer, la période qui correspond approximativement aux événements rapportés dans l'Ancien Testament, afin de fonder les preuves archéologiques confirmant la véracité du texte biblique* ⁸⁹ ». Cependant, ces institutions accompagnées par des missions d'évangélistes ont permis à l'ouest chrétien de s'approprier l'héritage religieux du Levant et d'en être son protecteur absolu.

Les fouilles archéologiques au nom de l'archéologie biblique ont contribué à créer une dérive importante vis-à-vis la relation au patrimoine culturel dans le monde Arabe, dont l'intérêt porté aux monuments religieux par différentes confessions créa une relation distincte avec le sacré dans les diverses communautés. La majorité musulmane commence à percevoir l'importance du patrimoine culturel à travers les monuments religieux musulmans.

⁸⁵ Les pays d'*al-machreq al-'arabi* (antonyme d'*al maghreb al-'arabi*) sont les pays du *Proche-Orient*, qui englobent les territoires géographiques du Liban, de la Jordanie, de la Syrie et de la Palestine (*Bilad Acham*). Par exemple les États français du Levant sont la Syrie et le Liban.

⁸⁶ Dever (1985). The institutionalization of biblical archeology was the work of William Albright during the 1930s (Irene Maffi, p. 74).

⁸⁷ The Palestine Exploration Fund (PEF). Établi à Londres en 1865, leur but était de créer une cartographie géographique et historique de la Palestine ancienne afin de trouver une narration pour conférer une crédibilité historique de la Bible.

⁸⁸ Maffi, I. (2014). The intricate life of cultural heritage: colonial and postcolonial processes of patrimonialisation in Jordan. *The Politics And Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. New York (1st edition). I.B. Tauris. (66-104). p.78.

⁸⁹ Maffi, I., 2014, p.78.

L'importance donnée à l'héritage de cette période islamique est due aussi à l'intérêt que portait le projet colonial, celui-ci s'intéressant particulièrement à cette période préislamique de la région. De plus, l'étude de l'ère islamique n'était pas aussi intéressante que les anciennes civilisations, le passé religieux arabe et islamique était exclu du terrain de la recherche euro-américaine, cette dernière se focalisant sur les écrits judéo-chrétiens, les archéologues occidentaux étant en quête de leurs propres racines à travers les civilisations antiques⁹⁰.

Le rapport à cet héritage, basé sur les trésors spirituels découverts sur le terrain des recherches, créa un tel prétexte qu'il devint ainsi l'unique façon d'imposer leur identité et leurs racines pour appartenir à la géographie.

Ce lien au patrimoine religieux est parfaitement défini par Chastel & Babelon dont je cite : « C'est évoquer l'attachement jaloux d'une population pour un objet sacré et son reliquaire, qui dépasse le sentiment purement religieux pour offrir à la communauté le seul vrai symbole de son identité. »⁹¹

Depuis, l'héritage culturel dans le Monde Arabe fut donc perçu à travers ces deux champs, à savoir : soit un patrimoine archéologique que nous n'avons pas en commun et que nous ne partageons pas, pour la simple raison que ces projets de recherches étaient menés par un colonisateur, ce dernier ayant exclu les communautés locales de leur contexte géographique et historique. Soit un patrimoine religieux qui est devenu un facteur important lorsqu'il s'agit d'affirmer une identité et une appartenance à la géographie et donc à l'Histoire.

La création du Fonds d'Exploration de la Palestine

La création du Fonds d'Exploration de la Palestine⁹² en Grande-Bretagne en 1865⁹³ est une manifestation de cet intérêt. L'instauration de cette première institution de recherches archéologiques a pavé la route à l'installation de plusieurs autres institutions archéologiques et bibliques telles que la Société Américaine d'Exploration de Palestine (1870), la Société Allemande pour l'Exploration de la Palestine (1877), la Société Impériale Orthodoxe de

⁹⁰ Maffi, I. (2014). The intricate life of cultural heritage: colonial and postcolonial processes of patrimonialisation in Jordan. *The Politics and Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. New York (1st edition). I.B. Tauris. (66-104). p. 74.

Arab Islamic periods was crucial for the local inhabitants, it was excluded from genealogy of the Euro-American and Judeo-Christian historical narration, and therefore far less interesting than more ancient periods for the Western archeologists seeking the roots of their own civilization." (Irene Maffi, p. 74)

⁹¹ J.-P. Chastel & A.Babelon, 1994, p. 17.

⁹² (PEF) *Sunduq Istikshaf Filastin*.

⁹³ TAHA, H. (2003). Managing Cultural Heritage in Palestine. The Palestinian cultural project and its future strategy. *Supreme Council of Arts and Culture*, pp. 171-189.

Palestine (1882), l'École Biblique Française (1890), l'École Britannique d'Études Bibliques (1919)⁹⁴. La création de ces institutions a pu être conçue dans le but de contrer les ambitions des ottomans dans l'institutionnalisation de ses provinces, mais elle constituait aussi une démonstration des pouvoirs européens sur le terrain de la Terre Sainte. La Palestine a donc connu une période de fouilles archéologiques massives, accompagnée de trafic des vestiges archéologiques, au nom de l'archéologie biblique. Les pouvoirs européens, présents sur le terrain à travers leurs consuls et institutions, ont incité les Ottomans à leur accorder plus de liberté dans les pratiques religieuses, par le biais d'un contrôle total sur leurs monuments et leurs institutions religieuses, ainsi que sur l'organisation des visites des pèlerins en Terre Sainte.

Les lois des antiquités pendant l'époque ottomane

Cependant, en 1871, Ahmet Vefik Efendi, fut nommé ministre de l'Éducation, et dans le cadre de cette fonction il était chargé de désigner les directeurs des musées de l'Empire. Anton Philip Dethier⁹⁵ fut nommé directeur du musée d'Istanbul et il suggéra la révision du code⁹⁶ sur l'antiquité datant de 1869 et rédigé par l'ancien ministre de l'Éducation Safvet Pasa. Cette révision aboutit à la loi des antiquités de 1874, *Asar-i Atika Nizamnamesi*⁹⁷, qui s'élevait particulièrement contre les fouilles archéologiques occidentales pratiquées dans les provinces de l'Empire et fut publié en anglais et en français. Windy Shaw souligne que cette nouvelle législation aida à contrôler le nombre d'antiquités quittant les territoires impériaux mais que, par contre, elle ne réussit pas à contrôler les zones de terres fouillées⁹⁸. En 1884, cet arrêté fut révisé encore une fois par le ministère de l'Éducation, et la nouvelle législation porta sur le contrôle de la prise des terres par les occidentaux pour fouilles archéologiques et sur le contrôle du trafic des antiquités en dehors de l'Empire. Shaw souligne que malgré cette loi et en raison de la situation politique, c'est-à-dire de la faiblesse de l'Empire face à l'influence

⁹⁴ Taha, H. (2003). Managing Cultural Heritage in Palestine. The Palestinian cultural project and its future strategy (pp. 171-189). Ramallah. The Supreme Council of Arts and Culture/Palestine. P. 91.

⁹⁵ Directeur du musée Impérial Ottoman à Constantinople. Membre de nombreuses sociétés savantes et du Comité ottoman pour l'Exposition universelle de 1873 à Vienne.

⁹⁶ Ce texte est traduit du turc à l'anglais: The 1869 Legislation of Antiquities, prohibited exporting of excavated artifacts (1869/2) but excluded old coins from this prohibition (1869/4). In 1869 Legislation of Antiquities, it is stated that the only items related to sales are excavated artefacts, but they can not be exported abroad, but they can sell it (1869/2). According to Article 3, which gives the works contained in the property, and the 4th items which exclude all kinds of bickering abroad, it shows that the persons can sell them because the property is given to the persons and there is no separate article prohibiting the sale.

⁹⁷ Shaw dans (Possessors). Laurent, B. S., & Taskömr, H. (2013). The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem, 1890-1930. *Bridgewater State University*, pp. 5-45.

⁹⁸ *Ibid.*

européenne sur le terrain, la loi n'a pas réussi à contrôler le trafic des antiquités dans les collections européennes⁹⁹.

Le concept géographique de la Palestine après la période des Tanzimat

En 1878 un rapport sur les travaux du Fond d'Exploration de la Palestine fut publié dans le journal égyptien *al-Muqtataf* sous le titre *kharitat filastin*, ce qui signifie « la cartographie de la Palestine ». Ce rapport décrit comment le Fond d'Exploration de la Palestine a tracé le pays de Dan à Beersheba (*min Dan ila Bir-Esab'*), et du Jourdain à la Méditerranée¹⁰⁰. Le terme "Palestine" a été "vendu" sous la protection des recherches religieuses et principalement bibliques, dont les missions religieuses des pays occidentales avaient déménagé en Palestine et résidaient à Jérusalem *Sanjaq al-Quds*¹⁰¹.

Les institutions créées par les Européens voulaient être autonomes dans leur fonctionnement par rapport au gouvernement ottoman. Par exemple, l'année de sa création en 1865, le Fond d'Exploration de la Palestine a publié un relevé de la zone de Jérusalem, puis un relevé de toute la zone géographique de la Palestine¹⁰² en 1870¹⁰³.

Sur cette base de présence, les consuls exerçaient une pression sur les autorités ottomanes afin que plus de liberté de croyance soit autorisée, notamment aux populations non locales. En conséquence, un décret fut adopté par l'Empire en 1867 permettant aux étrangers résidant en Palestine d'acquérir des terrains urbains ou agricoles dans les limites des frontières de l'Empire, à l'exception du Hedjaz. Cette mesure facilita l'installation étrangère. La Palestine

⁹⁹ *Ibid.*

¹⁰⁰ Scholch, A. "De Dan à Beersheba" est une phrase biblique utilisée neuf fois dans la Bible hébraïque pour se référer aux zones occupées par les Tribus d'Israël, entre Dan au nord et Beersheba au sud. Ce terme a conditionné la position des hommes politiques britanniques durant les négociations du Mandat Britannique sur la Palestine après la Seconde Guerre Mondiale. Source: Scholch, A., (1993), *Palestine in Transformation 1856-1882*, Institute of Palestinian Studies, p. 10.

¹⁰¹ *Sanjaq al-Quds* : province de Jérusalem, centre administratif du sud de la Palestine.

¹⁰² Cette étude constitue le premier relevé détaillé des zones ouest de la Palestine, elle fut initialement publiée par le Palestine Exploration Fund entre 1881 et 1888. Toute la partie à l'ouest du Jourdain, de Tyre au nord à Beersheba au sud fut étudiée, toutes les villes, villages, tombes de Saints, arbres sacrés, et tous les tas de pierres ont été méticuleusement enregistrés. Les villes en ruines, les tombes et les sites d'intérêts ont été fouillés, dessinés ou photographiés. Les noms de lieux, géologiques et les spécimens en lien à l'histoire naturelle aussi bien que les antiquités, furent collectés et des moulages des inscriptions furent réalisés. La zone relevée inclut l'Israël moderne et les territoires palestiniens, la zone la plus au sud du Liban et la Jordanie jusqu'au Jourdain. L'archéologie islamique de Jérusalem et des environs fut aussi méticuleusement relevée. Les auteurs de cette étude sont les lieutenants Claude Reignier Conder et Horatio Herbert Kitchener, tous deux officiers dans le corps des Ingénieurs Royaux. Les volumes traitant de géologie, de faune et de flore furent rédigés par des spécialistes. Le volume sur les fouilles de Jérusalem fut écrit par Lt. C. Warren et Lt. Conder.

¹⁰³ Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem 1890-1930. *Bridgewater State University*, pp. 5-45.

commença alors à connaître de grands échanges commerciaux avec les pays européens et, dans le même temps, le mouvement de construction institutionnel coïncida avec l'installation d'un grand nombre d'européens, venus individuellement ou en groupe, qui s'installaient principalement dans les grandes villes d'importance économique comme Haïfa, Jaffa, Jérusalem et Naplouse. Ces investissements européens étaient économiquement satisfaisants pour ces minorités européennes, chrétiennes et juives, venues de pays expérimentés sur l'échelle économique et ayant trouvé en Palestine un lieu stratégique pour la prospérité de leurs investissements. C'est le cas de la Société des Templiers allemands, par exemple, dont nous élaborerons l'histoire en Palestine dans les chapitres suivants, en rapport avec les premières machines à extraction d'huile d'olive fabriquées dans leurs colonies en Palestine à la fin du XIX^e siècle. Tous ces groupes ont joué un rôle important dans les changements sociaux et économiques sur le terrain. Les compagnies françaises contribuent à la pose du chemin de fer, même si la majorité fut posée par le gouvernement ottoman et l'ensemble du projet fut supervisé par l'ingénieur Meissner¹⁰⁴. L'inauguration du chemin de fer a contribué au développement des villes côtières en tant que villes commerciales et a permis le développement économique du pays¹⁰⁵.

L'année 1869 marque l'achèvement de la première route reliant Jaffa à Naplouse et, en 1892, la première ligne de chemin de fer fut inaugurée, elle reliait Jaffa à Jérusalem. Maher Sharīf, souligne que dans les années 1870 l'utilisation des moteurs fit son apparition pour l'irrigation, la charrue, la faucille moderne, les moissonneuses-batteuses ainsi que l'engrais dans l'agriculture et la machine à vapeur dans la mouture du grain. Tout ceci s'additionne au développement de l'éducation et de la culture¹⁰⁶.

Cependant les délégations chrétiennes ont joué un rôle majeur dans l'acquisition de terrains ayant des dimensions historiques et religieuses, mais aussi de terrains pouvant être exploités à des fins économiques et agricoles. Ces derniers ont également contribué à assurer une vie décente aux chrétiens palestiniens, ce qui a abouti à un démarrage économique dans les régions à forte présence chrétienne comme la Galilée et les villes de *Haïfa*, *Jaffa*, *Jérusalem* et *Bethléem*. L'expansion des délégations religieuses était assurée par les subventions européennes, provenant surtout de France et de Russie dans le cadre de la concurrence entre

¹⁰⁴ Originaire de Saxe en Allemagne, il était directeur général du projet ferroviaire initié dans les deux dernières décennies de l'Empire ottoman en Palestine.

¹⁰⁵ Gilbar, G. (ED.). (1990). *Ottoman Palestine 1800-1914: studies in economic and Social History*. Lieden, Netherlands: E. J. Brill.

¹⁰⁶ Sharīf, M. (2004). *Ishkaleyat albaḥṭh fī tarikh falsafīn al-ḥadīth*. (problématiques de la recherche dans l'histoire de la Palestine contemporaine). *Journal of Palestinian Studies*, 59-71.

les églises occidentale et orientale¹⁰⁷. L'objectif de cette mesure accordée par l'Empire, portant sur la liberté d'acquisition des terres, était principalement d'améliorer son image dans la région. Parallèlement, cette présence européenne permettra à l'Empire de reconstruire son économie qui, à cette époque, n'était plus aussi florissante.

Cependant, les consuls européens ont sollicité l'Empire afin qu'il reprenne la même division administrative qu'à la période pré-Muhamed 'Ali. De ce fait, à partir de 1872, la géographie de la Palestine engloba *Sanjaq al-Quds* (province de Jérusalem), les villes d'importance économique telles que *liwa' Akka* et Nables et leurs villages *aqdeyas*, Jérusalem bien sûr, et se nomma *sanajaq falastin* (province de Palestine) comme demandé par les consuls européens¹⁰⁸.

En effet, en 1872, les consuls européens ont annoncé avec grande satisfaction que les provinces de Jérusalem, de Naplouse (*Nables al-Balqa'*)¹⁰⁹ et d'Acre ont été unifiées afin de former la province de Jérusalem ou, comme ils l'ont exprimé pour la première fois, la « province de la Palestine ». Toujours en 1872, durant le mois de juillet, Thurayya Pasha, gouverneur-général d'Alep s'apprête à prendre ses fonctions officielles de gouverneur de la nouvelle province de Jérusalem¹¹⁰. Les recherches d'Alexander Scholch rapportent les réactions des consuls autrichien et allemand nommés à Jérusalem suite à l'unification des trois provinces en une seule « province de Jérusalem » :

« Selon le témoignage du représentant Autrichien, ce nouvel ordre administratif a réalisé l'un des vœux les plus chers pour la population du pays. Son collègue Allemand a rapporté que la fin de la dépendance de la Palestine au gouvernorat-général a été accueillie avec jubilation. Un grand obstacle au développement du pays a maintenant été levé, ils ont dit que les grands obstacles pour Jérusalem et pour l'ensemble du pays ont été soulevés par cette mesure¹¹¹».

¹⁰⁷ Kark, R. (1984). Changing patterns of landownership in nineteenth century Palestine: The European influence, p. 3. *Journal of Historical Geography*, 10, 4. pp. 357-384.

¹⁰⁸ En 1872, les consuls européens ont annoncé que les provinces de Jérusalem, Naplouse (*Balqa'*) et Acre étaient unifiées pour former la province de Jérusalem ou province de Palestine. Scholch, A., (1993) *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institut of Palestinian Studies. P. 13.

¹⁰⁹ En 1888, *Jabal Nables*, le Mont de Naplouse, a officiellement changé de nom pour devenir *mutasarrifiyya de Jabal Nables et al-Balqa* (situé dans la Jordanie d'aujourd'hui). B. Doumani, *Rediscovering Palestine*, p. 48.

¹¹⁰ Scholch, A., (1993) *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institut of Palestinian Studies. P. 13.

¹¹¹ Ibid. "According to the testimony of the Austrian representative, this new administrative order fulfilled one of the dearest wishes of the country's population. His German colleague reported that the end of Palestine's dependency on the governor-general in Damascus was greeted with jubilation. A big impediment to the development of the country had now been removed, they said; great hopes for Jerusalem and for the entire country were raised by this measure."

Les pouvoirs européens ont énormément apprécié la création de la province de Palestine qui comprenait tous les sites religieux de la Terre Sainte, tels que Safed, Tibériade, Nazareth, Jérusalem, Bethléem et Hébron. Cette zone correspond à l'histoire biblique et aidera en conséquence à dessiner les futures frontières de la Palestine. Cette réjouissance des pouvoirs européens conduira La Porte à se rétracter aussitôt. En effet, dans le courant de l'année 1872, la province de Palestine fut démantelée. L'explication donnée par La Porte pour justifier cette mesure fut que la province de Jérusalem était trop grande pour assurer une administration ordonnée et efficace. Ainsi, Jérusalem redevint un *Mutasrifeyyet al-Quds*¹¹², sous le contrôle du gouvernorat de Damas (*Wilayat Ehsam*). En réalité, cette mesure avait pour but de compliquer l'expansion européenne en Terre Sainte.

¹¹² Chaque province (*liwa'*) avait un *mutasriff* nommé directement depuis La Porte à Istanbul. Le *mutasriff* a pour mission de mettre en œuvre les instructions du gouverneur (*wali*). Le *mutasriff* supervise l'appareil administratif dans la province, la sécurité et sa remise aux restes de *alaqdeyya* (*pl.qada'*).

La province de Jérusalem (*liwa' al-Quds*)

En 1873, la province de Jérusalem (*Liwa' al-Quds*) fut séparée du gouvernorat de Damas (*wilayat Ehsam*) pour être rattachée directement à Istanbul¹¹³. À cette période, Jérusalem était perçue par ses habitants comme la capitale administrative et religieuse de tous les palestiniens. Elle comprenait cent vingt villages, neuf tribus bédouines (nommées arabes à l'époque) et cinq sous-districts : Bethléem, Ramallah, Jéricho, 'Ebwein et Saffa¹¹⁴. En conclusion, c'est dans cet environnement que "Jérusalem" est devenue la capitale effective du pays¹¹⁵. La province de Jérusalem (*Liwa' al-Quds*) comprenait aussi les périphéries (*Aqdeyyas*)¹¹⁶ suivantes : Jaffa, Beeresabe', Gaza et *al-khalil* Hébron. En 1887, Beyrouth devenait le troisième gouvernorat (*Willaya*) de la Grande Syrie (*Bilad Esham*) qui comprenait les provinces (*Liwa'*) de Naplouse, d'Acre, de Beyrouth et de Tarables. La province d'Acre (*liwa' Akka*), comprenait les périphéries (*Aqdeyyas*) de Haïfa, Tibériade, *Saffad* et Nazareth. La province de Naplouse (*Liwa' Nables-al-blqa'*)¹¹⁷ comprenait les périphéries (*aqdeyyas*) de Jénine, Bani sa'b¹¹⁸ et Tulkarem.

Cette législation portant sur la redistribution des provinces et la création des nouveaux gouvernorats (*Willayyattes*) établit également un règlement de l'Empire pour mieux contrôler ses territoires, en mettant les élites de ces gouvernorats en concurrence pour obtenir les nouveaux postes administratifs formés par la création des assemblées administratives et les conseils municipaux. «*La petite bourgeoisie chrétienne et juive ont bénéficié de l'implantation de cette législation, comme ils étaient représentés dans les conseils administratifs et les conseils municipaux dans les villes centrales de l'Empire*¹¹⁹».

¹¹³ Voir Annexe I, Figure 3: Syria and Palestine at the End of the 19th Century.

¹¹⁴ Al-Dabagh, MM., (2006). Biladuna Falastin, Daral-Huda.

¹¹⁵ Maher Sharif, tarikh falstin al-'othmani. Quatrième Épisode.

http://www.ppp.ps/ar_page.php?id=ebc311y15450897Yebc311#sthash.Ic1u3WGd.dpuf

¹¹⁶ Chaque sous-district (*qada'*) était dirigé par un sous-gouverneur (*qa'em-maqam*), sous l'autorité du gouverneur (*mutasarif*) de la province (*lewa'*). Il était lui aussi entouré d'un conseil administratif composé de façon similaire au conseil administratif des provinces. En 1867, un décret porte sur la création de conseils municipaux dans chaque province, gouvernorat et sous-district. Dans les villages, des positions de *mukhtar* (maire) sont créées. Ils représentaient l'autorité administrative ottomane au sein du village, étaient élus par tous les villageois de plus de 18 ans, payant 50 *qirsh* d'impôts par an à l'état. Si le village comprenait plusieurs confessions, un *mukhtar* de chacune était désigné pour chaque culte (*ta'iffa*). Le *mukhtar* était assisté du conseil des grands du village (*majliss khetyaryet alqaryya*).

¹¹⁷ En 1888, *Jabal Nablless* le Mont de Naplouse a officiellement changé de nom pour devenir (*mutasarrifiyya*) de *Jabal Nablless* et *al-Balqa* (situé dans la Jordanie d'aujourd'hui) Beshara. Doumani.Rediscovering Palestine. p. 48.

¹¹⁸ Cela correspond aujourd'hui à la région qui entoure la ville palestinienne de *Tulkarem*.

¹¹⁹ Manna', *tarikh falastin fi awakher al'ahed al-'Othmni*. Histoire de la Palestine a la fin de l'EO. Source: Maher Sharif, ibid.

La création de ces divisions administratives a contribué à formaliser la première relation avec le territoire et aussi à la création d'une identité. Henry Laurens dit : « les identités qui forment l'Empire étaient : les Ottomans, les Arabes (de la péninsule), les Syriens (de la grande Syrie), et du point de vue juridique, seules les références confessionnelles sont inscrites au code de la nationalité Ottomane dans les documents d'identité et les recensements¹²⁰. »

L'année 1881 a connu la première vague d'immigration juive en Palestine, autrement nommée « Alya » ('aliya)¹²¹. En 1882, l'Empire commence à accorder encore plus d'importance à la Palestine, d'abord parce qu'après le débarquement de l'armée anglaise elle est devenue une zone frontalière avec l'Égypte, puis lorsque la Palestine est devenue un centre d'attention du mouvement sioniste qui commence à coloniser le pays. D'autre part, les relations entre l'Angleterre et l'Empire se sont déjà beaucoup détériorées lorsque l'Angleterre occupe l'Égypte et, au moment où la France occupe la Tunisie en 1881, le projet de colonisation occidentale des territoires sous contrôle de l'empire est devenu plus évident à l'Empire. D'un autre côté, pour garder un équilibre avec l'Europe, le Sultan Abdelhamid II commence à fortifier ses liens avec l'Allemagne. Cette relation avec l'Allemagne était très concrète sur le terrain en Palestine. Elle passait par l'augmentation des investissements allemands à partir de la dernière décennie du XIX^e siècle et les consuls allemands avaient un statut particulier au sein de l'Empire¹²². Tous ces événements coïncidèrent avec l'effondrement du règne ottoman en Palestine. Il est vrai que, durant la période ottomane, il n'existait pas d'entité administrative portant le nom de « Palestine ». La Palestine n'était pas identifiée avec des frontières internationales ; avec l'accélération coloniale européenne, particulièrement l'extension britannique vis-à-vis des terres stratégiques du Levant, une frontière fut établie avec l'Égypte.

¹²⁰ Laurens, H. (2008). L'Identité Palestinienne d'hier à aujourd'hui. *Presses de l'IFPO*, pp. 1-10.

¹²¹ Elle fut suivie par un mouvement d'ouvriers pionniers de la Seconde Alya, vague d'immigration juive en Palestine, 1904-1914.

¹²² Manna', *tarikh falastin fi awakher al'ahed al-'Othmani*. Histoire de la Palestine à la fin de l'EO. Source : Maher Sharīf, Tarikh falstin al-'othmani, quatriem episode, http://www.ppp.ps/ar_page.php?id=ebc311y15450897Yebc311#sthash.Ic1u3WGd.dpuf.

Initiation des premiers musées à Jérusalem

En 1891, suite à la continuation du trafic des antiquités, l'Empire décida d'établir des musées provinciaux en dehors d'Istanbul (*Muze Humayunler*). Le musée de Jérusalem fut l'un des quatre musées provinciaux impériaux proposés¹²³. La création du musée à Jérusalem avait essentiellement pour but d'abriter les antiquités découvertes lors des fouilles intensives pratiquées sur le terrain par les institutions archéologiques installées en Terre Sainte. Nous pouvons supposer que les projets ottomans d'institutionnalisation ainsi que les nouvelles lois sur les biens culturels étaient une réponse aux puissances européennes quant à leur projet d'expansion et leur souhait de diviser l'Empire. Préalablement aux réformes de l'éducation pendant la période des *Tanzimat*, le Sultan Abdelhamid avait ordonné d'établir de nouvelles écoles dans les provinces de l'Empire.

À Jérusalem, le premier lycée (*i' dadiya*¹²⁴ : *al-Ma'muniyya*) fut ouvert en 1891, suivie par l'école élémentaire *al-Rachededeya* en 1906 et l'école *Qadisiyya* pour les filles¹²⁵. Le musée de Jérusalem fut ouvert au public en 1901 dans les locaux du lycée *i' dadiya* sous le nom officiel de « Musée gouvernemental de Jérusalem », mais il était essentiellement appelé en ottoman turc *Muze-i Humayun* ou *Muzhane*. Il était sous la direction de Hamdi Bey alors ministre de l'Éducation à Istanbul¹²⁶. Frederick J. Bliss, archéologue américain et représentant du Fonds d'Exploration de la Palestine à Jérusalem entre 1891 et 1900, fut impliqué dans la création du Musée de Jérusalem après avoir été licencié du Fonds d'Exploration de la Palestine pour avoir milité pour la création du Musée de Jérusalem ou le musée gouvernemental de Jérusalem¹²⁷. Ce dernier était un musée temporaire en attendant l'aménagement prévu de la citadelle de Jérusalem.

Le choix de la citadelle était surtout lié à sa proximité des sites touristiques et du chemin des pèlerins. L'administration locale à Jérusalem devait assurer la responsabilité du musée avec les financements provenant du tourisme, mais ce projet d'installer le musée à la citadelle de Jérusalem n'a jamais vu le jour à cause du déclenchement de la Première Guerre Mondiale¹²⁸.

¹²³ Les trois autres musées proposés sont à Bursa ouvert en 1904, Konya et Bergame en Anatolie. Source : Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). *The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem. 1890-1930. Bridgewater State University*, pp. 5-45.

¹²⁴ *Ma'muniyya idadiye* : Lycée idadiye.

¹²⁵ *Almadrasah al-Qadisiyyali l banat* (date de son initiation non trouvée).

¹²⁶ Source : Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). *The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem 1890-1930. Bridgewater State University*, pp. 5-45.

¹²⁷ *Ibid.*

¹²⁸ *Ibid.*

La colonisation Britannique

Après la défaite de l'Empire suite à la Première Guerre Mondiale, la Palestine devint une zone du Mandat Britannique, suite à la division du Levant entre la Grande-Bretagne et la France¹²⁹. L'administration britannique utilisa le mot « Palestine » pour nommer les institutions du pays. Et c'est ainsi que, une fois de plus au cours des siècles, les rapports entre les Palestiniens et leur géographie ont été formés et déterminés aux temps contemporains par des étrangers à la Palestine, ce qui fut également le cas d'autres pays du monde arabe placés sous la dominance turque. Parallèlement à l'influence croissante des européens au Levant, notamment grâce aux consuls européens dont le rôle fut prépondérant dans les domaines économiques, archéologiques et religieux. Ce contexte a influencé les palestiniens dans leur première approche du patrimoine culturel. Cette position était donc centralisée autour des composantes religieuses du patrimoine culturel, dominant les composantes civilisationnelles, culturelles, historiques, et archéologiques. Cette attitude continuera à conditionner le rapport à l'identité, à la question du patrimoine culturel et à l'histoire des Palestiniens en général, toujours influencée par l'élément religieux. Pendant la période qui a précédé la Première Guerre Mondiale. Scholch dit que « *Toutes les puissances de l'Europe s'efforçaient de construire et d'étendre leur présence en Palestine. Notamment par la pénétration religieuse et culturelle, y compris la protection des minorités chrétiennes. A cette fin, chacun soutenait énergiquement les activités philanthropiques, culturelles et missionnaires de ses propres citoyens*¹³⁰. » Cette même période du début de la colonisation occidentale et de la fin de l'ère ottomane correspond aussi à l'éveil du nationalisme arabe dans les régions colonisées. Dans ce contexte, le rapport des populations au patrimoine culturel ne pouvait être que conditionné et influencé par le politique et l'administratif, ce qui s'applique également au Mandat Britannique. (Voir :Annexe III, figure 3 : Palestine sous mandate Britannique, 1920-1948)

¹²⁹ Accord Sykes-Picot signés le 16 mai 1916, entre la France et le Royaume-Uni.

¹³⁰ Scholch, A., (1993) *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. P. 48.

La géographie de la Palestine à travers le projet colonial

Le projet colonial en Palestine fut préparé sur le terrain avant sa déclaration officielle, suite à la Première Guerre Mondiale en 1918. Dans cette période, le territoire de la Palestine commence à se recomposer à nouveau, fondée sur une géographie proposée par le Fonds d'Exploration de la Palestine, exposé dans la partie précédente. La Palestine est maintenant définie comme un territoire aux contours géographiques précis, centralisé autour de Jérusalem¹³¹.

L'administration Britannique sur la Palestine (1918-1948)

Après l'effondrement de l'Empire ottoman, les représentants français François Georges-Picot et britannique Mark Sykes ont écrit, le 16 Mai 1916, la première ébauche des résolutions connues sous le nom des « accords Sykes-Picot ». Ces accords portent sur une convention de la redistribution des gouvernorats (*willayyattes*) arabes qui étaient sous la domination ottomane. La France contrôle le Liban et les littoraux Syriens jusqu'en Anatolie. La Grande Bretagne contrôle toute la région située entre Baghdâd et le Kuweit. Les ports d'Acre et de Haïfa ainsi que le reste de la Palestine, c'est-à-dire la province de Jérusalem (*sanjaq al-Quds*), seront négociés lors d'un futur plan en coordination avec la Russie, sur la base de "l'internationalisation" des lieux saints de Jérusalem. En attendant, la Palestine est restée sous un condominium franco-britannique¹³² (1916-1918). La convention a été rectifiée en 1918 par les premiers ministres britannique David Lloyd George¹³³ et français Georges Clémenceau. Le représentant britannique était le seul homme au sein du gouvernement britannique qui avait toujours voulu que la Palestine soit contrôlée uniquement par la Grande-Bretagne et il a encouragé la création d'un foyer national juif en Palestine. Suite à ces accords, la France a renoncé à son contrôle sur le Mossoul au bénéfice de l'Angleterre qui, en échange, a laissé à la France le contrôle de toute la Syrie.

En 1915, le gouvernement britannique demanda à Hubert Samuel, en tant que membre du ministère de la Guerre, de faire un rapport sur le futur de la Palestine. Ce dernier conclura par deux hypothèses. D'une part, malgré tous les accords de partage du Levant avec la France, la Palestine doit rester en dehors de ces conventions, car elle possède des frontières importantes

¹³¹ Laurens, H. (2008). *L'Identité Palestinienne d'hier à aujourd'hui*. Presses de l'IFPO, pp. 1-10.

¹³² Ibid.

¹³³ Sharîf, M. (2016, May 21). Les Accords Sykes et Pikot et leurs liens avec les promesses de Belfourt. *ahewar*.

avec l'Égypte. D'autre part, ce rapport soulignait l'importance de la création d'une grande union juive sous le patronage britannique en Palestine. C'est-à-dire que les britanniques, ayant le contrôle sur la Palestine, peuvent faciliter aux organisations juives l'acquisition de terrains, installer des colonies, organiser l'immigration et contribuer ainsi au développement économique du pays. En conséquence, le gouvernement britannique dirigé par Arthur James Balfour, rédigea en 1917 la célèbre déclaration de Balfour¹³⁴. Celle-ci proclame qu'il n'y a qu'un seul peuple en Palestine qui a des droits nationaux, le peuple juif¹³⁵. Balfour déclare : « *Personnellement, j'espère que les Juifs réussissent en Palestine, et qu'ils puissent éventuellement créer un État juif. Ils ont maintenant tous les éléments qu'on a mis à leur disposition, on leur a offert la chance de leur vie*¹³⁶. » Le 8 avril 1918, le colonel Ronald Storrs fut nommé gouverneur militaire de Jérusalem¹³⁷. En 1920, suite à la Conférence de San Remo, il fut décidé par ces deux puissances, France et Grande Bretagne, que la Palestine et l'Irak seraient placées sous Mandat Britannique tandis que le Liban et la Syrie seraient placés sous Protectorat Français¹³⁸. Scholch dit que « *le conflit ne s'est pas produit dans la région, mais il a été planté là de l'extérieur*¹³⁹.

Pour les Palestiniens, cette période est considérée comme la substitution de quatre siècles de règne ottoman et islamique par un règne britannique et chrétien. Cela coïncida aussi avec l'arrivée et l'installation juive en Palestine. La période du Mandat Britannique connaît la naissance du nationalisme arabe et la maturité de l'identité palestinienne, mais la relation au patrimoine culturel a toujours été façonnée à partir de l'élément politique et religieux, à cause du symbolisme qui porte un lien avec la géographie.

¹³⁴ *Ibid.*

¹³⁵ Rashid Khalidi, communication intitulée "The Hundred Year War in Palestine". (Columbia University) au Centre for Palestine Studies, SOAS University of London, le 11 Mars 2016. "Un seul peuple en Palestine possède des droits nationaux, ce sont les Juifs. Les Palestiniens ne sont pas décrits en tant que population non juive existante... Ils n'ont pas de garantie de droits civils et religieux" ("There is only one people in Palestine with national rights, the Jewish people, the Palestinian are not described as existing non Jewish population... they are not guaranteed civil and religious rights"). <http://www.soas.ac.uk/lmei-cps>.

¹³⁶ Sharīf, M. (2016, May 21).

¹³⁷ Jerusalem 1918-1920 : Being the Records of the Pro-Jerusalem Council during the first Two Years of the Civil Administration (London: Jhn Murray, 1921). Source : Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem 1890-1930. *Bridgewater State University*, pp. 5-45.

¹³⁸ Sharīf, M. (2016, May 21).

¹³⁹ Scholch, A., (1993). Palestine in Transformation 1856-1882. Institute of Palestinian Studies. P. 47. "Ce conflit n'a pas émergé dans cette région, mais il y fut planté de l'extérieur" ("This conflict did not arise in the region itself but was planted there from outside").

Le patrimoine culturel à l'ombre de l'administration Britannique : la création des musées et leur loi sur les antiquités

Au début du Mandat Britannique en Palestine en 1920, l'administration britannique a établi un département d'antiquités, qui consistait principalement en l'*École Britannique d'Archéologie de Jérusalem*¹⁴⁰, fondée en 1919 par le Fonds d'Exploration de la Palestine, et financée par l'Académie britannique. Elle fut dirigée par le Professeur J. Garstang qui était également professeur d'archéologie à l'Université de Liverpool. Ce dernier a créé, dans cette même école, un département d'antiquité constitué d'un directeur, d'un conservateur des musées, d'une équipe d'inspection et d'un conseil consultatif d'archéologues. Les permissions de fouilles étaient données par cette école en coordination avec plusieurs autorités compétentes sur le terrain¹⁴¹. L'une des missions principales de l'école était d'envoyer des experts et des étudiants en archéologie, principalement britanniques, pour conduire des fouilles et recherches archéologiques manipulées pour les adapter au récit biblique¹⁴². L'administration militaire (1918-1920), représentée par le Colonel Storrs voulait montrer que cette présence britannique avait pour but de sauver la Terre Sainte des mains des Turcs et de la restaurer aux mains des chrétiens. Storrs a créé une association nommée Société Pro-Jérusalem (Pro-Jerusalem Society) à laquelle il assigna la responsabilité de revaloriser des monuments historiques et la création des musées de la ville¹⁴³. Hamdan Taha¹⁴⁴ souligne que « *les tentatives de recherche qui traitaient la Palestine ont été clairement influencées par la prédominance des études théologiques par rapport aux recherches archéologiques et historiques. Avec une absence manifeste de fondement épistémologique des approches historiques qui a fait que les recherches historiques sont presque entièrement dépendantes du récit biblique*¹⁴⁵ ».

¹⁴⁰ Nassar, I. (1999). *The British School of Archeology*. The Institute of Jerusalem Studies. L'École Britannique d'Archéologie de Jérusalem, EBAJ (British School of Archeology in Jerusalem, BSAJ) se situe dans le quartier de *Sheikh Jarrah* à Jérusalem, sur la "Route de Naplouse" (Nablus Road), juste en face de l'hôtel Mount Scopus. Cet hôtel est un bâtiment de trois étages que possédait la famille Murad et qui, avant 1976, servait de résidence au Consul Britannique Général. L'EBAJ continue de mener des recherches en Palestine jusqu'à aujourd'hui.

¹⁴¹ Nassar, I. (1999). *The British School of Archeology*. The Institute of Jerusalem Studies. http://www.palestine-studies.org/sites/default/files/jq-articles/4_british_school_1.pdf

¹⁴² Al-Ju'beh, N.(2008). Cultural Heritage in Palestine: Contested and Neglected Heritage, 1-5. RIWAQ. <http://www.riwaq.org/content/cultural-heritage-palestine-contested-and-neglected-heritage-palestinian-position-0>.

¹⁴³ La Pro-Jérusalem Society a organisé deux expositions entre 1921 et 1922 sur les industries artisanales palestiniennes et l'agriculture.

¹⁴⁴ Premier directeur général du Ministère du Tourisme et des Antiquités, fondé après les accords d'Oslo de 1994.

¹⁴⁵ Taha, H. (2009). Le patrimoine culturel et l'identité palestinienne, At-turath at-thaqafi wal haweyya al falastineyya. *Inash al-Usra*, pp. 85-99.

Une nouvelle loi sur l'Antiquité a été développée par cette institution : l'Ordonnance sur les Antiquités (*Antiquities Ordinance*), qui date de 1929. En 1923 un musée d'art islamique fut fondé à Jérusalem¹⁴⁶ en parallèle à la création du musée d'art juif¹⁴⁷. En 1930 commence la construction du Musée Archéologique de la Palestine (Palestine Archeological Museum). La construction en fut achevée en 1935 et le musée fut inauguré en 1938. Il est aujourd'hui connu sous le nom de Rockefeller Museum¹⁴⁸.

Le projet de création d'un musée au sein de la citadelle de Jérusalem est à nouveau envisagé mais il est rapidement abandonné. Le Colonel Storrs changea les noms des rues à l'extérieur des murs de Jérusalem, par exemple la rue du Musée (Museum Road) fut nommée Cœur de Lion Road¹⁴⁹. Le premier musée d'archéologie en Palestine a été établi au temps de l'administration britannique. Il était localisé dans un bâtiment appelé "*Way House*" situé rue Cœur de Lion¹⁵⁰. L'école britannique d'archéologie était basée au rez-de-chaussée de la "*Way House*", dans un beau bâtiment de style ottoman comportant trois étages. En 1921 Phythian Adams, directeur adjoint de l'école britannique d'archéologie, fut le premier à être nommé gardien du Musée Archéologique de la Palestine. Sa principale responsabilité était de déballer les caisses qui contenaient des objets archéologiques, gardés et entreposés par les ottomans dans plusieurs lieux de Jérusalem, soit pour être exposés au futur "Musée de la Citadelle" envisagé par les ottomans, soit pour être exportés vers le musée *Ham-ayun* à Istanbul ; ces vestiges ont donc formé la collection principale du nouveau musée¹⁵¹.

Le 31 octobre 1921, le Musée Archéologique de la Palestine, fut officiellement inauguré par le Haut Commissaire Lord Herbert Samuel. Son discours d'inauguration souligna combien la politique britannique était différente de celle des Turcs. Pour lui, l'étude des antiquités est le meilleur moyen de poser le fondement de nos connaissances historiques. Lord Samuel annonça également d'autres projets de musées dans les villes d'Acre, Irlit, Askalon et Césarée. Des discussions furent tenues pour déplacer le musée dans un nouveau lieu remarquable. Une terre fut alors achetée par l'administration britannique, située à côté de l'école ottomane

¹⁴⁶ Fondé en 1923, suite à une décision prise par le conseil suprême islamique, le musée se situe à l'angle sud de la mosquée *al-Aqsa*.

¹⁴⁷ Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem 1890-1930. *Bridgewater State University*, pp. 5-45.

¹⁴⁸ *Ibid.*

¹⁴⁹ *Ibid.*

¹⁵⁰ Ce musée s'appelait aussi "The Road's Museum". Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). *Ibid.*

¹⁵¹ *Ibid.*

Rashidiyyah, où se trouve un château de XVIII^e siècle appartenant à *al-Shaykh al-khalili*¹⁵².

Ce « nouveau musée » d'archéologie de la Palestine est l'actuel musée Rockefeller. La construction de ce musée a commencé en 1930, financée en grande partie par deux millions de dollars donnés par John D. Rockefeller, et il a ouvert ses portes en 1938 sous le nom de Musée d'Archéologie de Palestine. Ce dernier est aujourd'hui l'un des pavillons du Musée israélien de Jérusalem¹⁵³. En 1920, des collections d'art juif furent temporairement entreposées à l'Académie d'Art Bezalel à Jérusalem, dans l'attente d'ouvrir un musée pour l'art juif, ce qui fut fait dans les locaux de la Citadelle en 1935.

En 1921 Lord Samuel établit le Conseil Suprême Musulman dont les membres comprenaient des représentants notables de Jérusalem, de Naplouse et d'Acre. En 1922, le Conseil Suprême Musulman fonda le Musée Islamique et nomma Abdel Jabr directeur du musée et de sa bibliothèque ; le musée déménagea en 1929 à l'angle sud-ouest du Haram al-Sharif.

La loi d'archéologie de 1929 l'ordonnance de l'Antiquité

En conséquence de toutes ces manifestations, la loi d'archéologie est apparue en 1929. Elle fut ratifiée par l'administration mandataire britannique en Palestine, puissance dominante en lutte avec un autre pouvoir dominant, celui de l'Empire ottoman. La loi a pris en considération les relations avec l'Europe en favorisant la situation des missions archéologiques et de recherche en Terre Sainte. La Grande-Bretagne a tenu compte du contexte politique et s'est assuré qu'elle convienne à ses intérêts.

Les principales grandes lignes de l'ordonnance de l'Antiquité¹⁵⁴ portent sur le fait que toutes les découvertes ou constructions trouvées avant l'an 1700 après J.-C. soient considérées comme des antiquités. Tout ce qui appartient à des dates ultérieures serait laissé à la décision du directeur de direction de l'Antiquité. L'opinion du directeur, quant à savoir si un objet est considéré comme ayant une valeur archéologique ou non, doit être définitive conformément à

¹⁵² Ce château se trouve toujours dans l'enceinte de l'actuel Musée Rockefeller. Dans le château existe un pressoir à huile d'olive qui a été étudié dans le cadre de ces recherches comme référence. Nous avons une visite de site, dont interdite de voir la partie qui documente les anciens pratiques de production d'huile d'olive à l'actuel musée Rockefeller. Une photo des femmes en train de broyer des olives fut prise au début du XX^e siècle dans les oliveraies du château. Voir Figure 11 broyage des olives, partie II. Chapitre 1 : Typologie et historique des techniques d'extraction de l'huile d'olive.

¹⁵³ http://www.english.imjnet.org.il/page_2454

¹⁵⁴ Ordonnance sur les Antiquités, 1929 (Antiquities Ordinance) : "Any object, whether movable or immovable or part of the soil, which has been constructed, shaped, inscribed, erected, excavated or otherwise produced or modified by human agency earlier than the year 1700 CE, together with any part thereof which has at a later date been added, reconstructed or restored; Human and animal remains of a date earlier than the year 600 CE; Or any building or construction of a date later than the year 1700 CE, which the Director, by order, declare to be an antiquity".

la loi¹⁵⁵. Autrement dit, tout monument à caractère public ou privé qui existait après l'an 1700 ne pouvait être considéré comme antiquité à moins que le directeur n'en décide autrement. On peut légitimement supposer qu'un nombre important de ces monuments, qui étaient très pertinents pour la culture et l'histoire palestinienne, ainsi qu'une partie du patrimoine culturel furent très probablement vandalisés.

La création d'Israël

Après la fin de la Deuxième Guerre Mondiale, une résolution de partage de la Palestine, émise par l'Assemblée Générale des Nations Unies le 29 novembre 1947, déclare que les forces internationales soutiennent l'établissement d'un état juif en Palestine. Cette démarche a abouti à la création d'Israël en 1948 et a conduit à la Nakba palestinienne (la Catastrophe). Cet événement représente une cassure radicale de l'histoire et de la géographie des Palestiniens : 1 - la zone géographique à l'ouest du Jourdan, qui s'étend de Jénine à Hébron, fut placée sous l'administration civile des autorités politiques jordaniennes et a été depuis nommée « Cisjordanie », y compris Jérusalem-Est ; 2 - Gaza était administrée par l'Égypte et a été nommée depuis « Bande de Gaza » ; 3 - présence de minorités palestiniennes à l'intérieur des frontières israéliennes qui ont été tracées en 1948. (Voir Annexe IV, figure 1, United Nation Partition Plan)¹⁵⁶

Cette nouvelle réalité administrative et militaire transforma les deux tiers du peuple palestinien en réfugiés. Cette situation tragique a perduré depuis lors et a amené les Palestiniens à vivre dans des communautés dispersées, marginalisées et isolées, soit à l'intérieur de leurs terres historiques ou dans les pays arabes voisins, ainsi que dans la Diaspora en général. La population palestinienne connaît désormais un sort juridique et culturel complexe et multiforme : 1 - les résidents de la Cisjordanie et de Jérusalem Est sont annexés à la Jordanie, y compris ceux réfugiés dans les camps implantés par l'ONU pour abriter les Palestiniens enfuis de leurs villes et villages détruits en 1948. 2 - les Palestiniens de Gaza, y compris ceux des camps des réfugiés, sont sous administration égyptienne. 3 - les réfugiés au Liban et en Syrie, et dans d'autres pays arabes. 4 - les palestiniens qui ont réussi à rester dans certaines parties de leurs villes ou villages sont appelés par les autorités israéliennes « les arabes d'Israël ».

¹⁵⁵ Sauders, R., (2008). Between Paralysis and Practice: Theorizing the Political Liminality of Palestinian Cultural Heritage, 1-24. *Archaeologies*. 10.1007/s11759-008-9084-6. P. 6.

¹⁵⁶ Source: Palestinian Academic Society for the Study of International Affairs (PASSIA)

Conclusion

Désormais, après la création d'Israël, la société palestinienne dispose de plusieurs structures culturelles à l'intérieur d'une géographie politique très complexe et morcelée, et c'est ainsi que la question du patrimoine culturel sera définie après cet événement majeur dans l'histoire des palestiniens et la construction de l'identité culturelle palestinienne :

- Les Palestiniens qui vivent à l'intérieur de la ligne verte¹⁵⁷, y compris ceux de la ville de Jérusalem, représentent une minorité et vivent sous l'égide de l'état d'occupation israélien.
- Les Palestiniens de la diaspora en général y compris ceux qui vivent dans les camps des réfugiés dans les pays arabes, n'ont pas de relation matérielle avec la terre dans les lieux où ils se trouvent.
- Les réfugiés présents en Palestine, dans des camps, sur une autre terre que la leur.
- Les Palestiniens de la bande de Gaza et ses réfugiés sont complètement à l'écart, isolés géographiquement et même politiquement.
- Les Palestiniens de la Cisjordanie qui se compose de zones essentiellement rurales.

¹⁵⁷ La Ligne verte est une ligne dessinée autour de la totalité de la terre saisie par Israël pendant la guerre de 1948, et en divisant ainsi la ligne entre Israël d'une part et de la Jordanie, l'Égypte et la bande de Gaza et la Cisjordanie, Gaza, la Syrie et le Liban d'autre part.

Chapitre II : La question du patrimoine culturel palestinienne depuis la création d'Israël

Introduction

Dans ce chapitre nous allons élaborer la question du patrimoine culturel à travers les nouvelles compositions politiques, géographiques et sociales, à partir de l'année 1948, avec la création d'Israël. Nous allons commencer par l'illustrer des lois de sauvegarde du patrimoine culturel initiées sur le terrain par les différentes administrations. Par la suite, nous allons argumenter comment le patrimoine culturel palestinien s'est imposé en absence d'une gouvernance locale, puis comment les palestiniens sont traités en tant que groupes sociaux, dont chacun a un incubateur politique et culturel différent et donc une expérience culturelle qui se développe et est propre à ce groupe, cependant que l'identité est vécue en regard de la réalité spécifique que ces groupes vivent depuis plusieurs décennies. Ce qui caractérise cette carte culturelle est l'isolement de ces communautés les unes vis-à-vis des autres. Par conséquent, il n'y a pas une identité palestinienne commune construite sur un terrain commun, dans les temps contemporains. Toutefois, c'est l'expérience collective vécue qui les rassemble et, en fin de compte, après la Nakba le seul dénominateur commun pour rassembler tous les Palestiniens fut la mémoire commune qui reflétait l'image de la perte de la terre. Et enfin nous allons illustrer la problématique du patrimoine culturel à l'ombre d'une autorité palestinienne qui a été créée suite aux accords d'Oslo signés en 1993.

L'initiation du département d'antiquités israélien

À la suite de cette actualité géographique et politique, les territoires occupés de la Palestine historique a subi sous contrôle israélien une série de lois traitant du secteur des antiquités. Le département d'antiquités israélien a été établi le 26 juillet 1948, deux mois après la déclaration de l'état d'Israël du 14 mai, et ses activités furent basées sur l'ordonnance sur l'antiquité du mandat britannique¹⁵⁸. Le premier département d'antiquités israélien faisait partie du Département des Services des Travaux Publics sous le contrôle du Ministère du Travail avant d'être transféré au sein du ministère de l'Éducation et la Culture en 1955.

¹⁵⁸ Israel Department of Antiquities: http://www.antiquities.org.il/article_eng.aspx?sec_id=38&subj_id=154

Amir Drori fut le directeur de ce département de 1988 à 2000, et c'est grâce à lui que ce département a été converti en une unité indépendante : l'autorité des antiquités¹⁵⁹. On trouve également sur le site internet du ministère du Tourisme et de l'Antiquité israélien ce paragraphe qui décrit la récupération des archives qui existaient au musée d'archéologie de la Palestine : « *Pendant la période du mandat (1917-1948), tous les documents relatifs à l'archéologie d'Eretz-Israël, y compris les collections, les fichiers, les cartes et les plans, étaient concentrés dans les bureaux du Département des Antiquités du musée Rockefeller à Jérusalem. A la fin du Mandat britannique, toutes les archives sont restées entre les mains du Gouvernement jordanien, et les autorités israéliennes ont dû recommencer. Après la Guerre des Six Jours, le Musée Rockefeller avec ses archives est retourné à l'autorité d'Israël*¹⁶⁰. » Après la guerre des Six Jours¹⁶¹, des unités et des bureaux d'archéologie du gouvernement militaire ont été établis en Judée, en Samarie (la Cisjordanie) et à Gaza, dans le Sinaï et sur les hauteurs du Golan. Ces bureaux ont été dirigés par un officier spécialisé en archéologie, placé sous le contrôle du gouvernement militaire et de l'administration civile israélienne¹⁶².

La loi israélienne de l'antiquité après 1967 la Guerre des Six Jours

Depuis 1967, suite à la Guerre des Six Jours, la Cisjordanie et la bande de Gaza sont passées sous les lois militaires israéliennes. En conséquence, toutes les lois précédentes ont été annulées, tandis que le reste du territoire de la Palestine historique a subi une série de lois israéliennes traitant des antiquités.

¹⁵⁹ Source: http://www.antiquities.org.il/article_eng.aspx?sec_id=38&subj_id=154

¹⁶⁰ Yuval Baruch and Rachel Kudish Vashdi. From The Israel Department Of Antiquities To The Founding of the Israel Antiquities Authority. Source: http://www.antiquities.org.il/article_eng.aspx?sec_id=38&subj_id=154

¹⁶¹ Du 5 au 10 juin 1967 eut lieu la guerre dite « des Six Jours » qui opposa l'État d'Israël, dirigé par le Premier ministre Levi Eshkol, à trois de ses voisins (Égypte, Jordanie, Syrie). S'estimant menacé, en particulier par l'Égypte de Gamal Abdel Nasser et par la nouvelle Organisation de Libération de la Palestine (O.L.P.) de Yasser Arafat, créée en 1964, Israël déclencha, sous la conduite du ministre de la Défense, Moshé Dayan, une attaque préventive. L'aviation égyptienne fut détruite au sol. Israël annexa la Cisjordanie, la partie arabe de Jérusalem, le plateau syrien du Golan, Gaza et le Sinaï (et ses gisements pétroliers) jusqu'au canal de Suez. Un million d'Arabes passèrent sous son administration, tandis que l'État d'Israël passait de 21 000 à 102 000 km². La politique israélienne pendant la guerre des Six Jours fut fermement condamnée par les pays socialistes et les pays du Tiers Monde, qui rompirent pour la plupart leurs relations diplomatiques avec Israël, ainsi que par la France du général de Gaulle. La résolution 242 du Conseil de sécurité de l'O.N.U. ordonna à Israël de restituer les territoires occupés, ce qui ne fut fait que pour partie. Les relations israélo-arabes allaient dorénavant se focaliser sur ce point. Source : <http://www.universalis.fr/encyclopedie/guerre-de-six-jours/>

¹⁶² Taha.H. (22/01/2016). Dirigée l'antiquité sous l'occupation en Palestine. Source : <http://www.tahawolat.net/MagazineArticleDetails.aspx?Id=1046>

Ces changements politiques et géographiques ont abouti à de nouvelles lois établies en 1979 et en 1985.

En 1978, l'ordonnance sur l'antiquité du mandat britannique a été remplacée par une loi israélienne d'antiquités qui a été adoptée par la Knesset¹⁶³.

La loi israélienne de 1978 se résume ainsi :

Les antiquités sont des traces de production humaine produites avant l'an 1700 de notre ère.

L'objet de création humaine (monument) de valeur historique, fait après l'an 1700 de notre ère, doit être déclaré par le ministre de l'Éducation et de la Culture comme une antiquité.

Les fragments biologiques qui appartiennent à la période avant l'an 1300 de notre ère sont considérés comme des biens culturels.

Les antiquités découvertes après l'entrée en vigueur de cette loi sont la propriété de l'État israélien. La zone dans laquelle elles ont été trouvées devient également propriété de l'État¹⁶⁴.

Enfin, en 1985, une unité de prévention du pillage des antiquités et une unité maritime ont été créées.

L'ordre militaire 418, appliqué des 1967 à 1993, a rendu les villages et les municipalités dans les zones occupées de 1967 (la Cisjordanie et la bande de Gaza) complètement impuissants sur leurs contrôles et sur la planification urbaine parce que ces domaines ont été gérés par le Comité de Planification Supérieur Militaire, et qui maintient jusqu'à aujourd'hui les actuelles zones géographiques de la zones C¹⁶⁵. Le comité mène un contrôle absolu sur les territoires et la politique de la planification et toute utilisation du sol¹⁶⁶.

Le sort de l'ordonnance des Antiquités de 1922

Quand la Cisjordanie et Jérusalem-Est sont passées sous administration civile jordanienne et la bande de Gaza sous administration égyptienne, la base de la loi sur les antiquités élaborée par l'administration britannique est restée en vigueur, avec des modifications mineures qui

¹⁶³ Le parlement de l'Israël moderne, créé en 1949. Il se compose de 120 membres élus tous les quatre ans.
Source: <http://fr.gdict.org/definition.php?mot=knesset>

¹⁶⁴ Antiquity Law 1978. Israel Ministry of Foreign Affairs.
Source : <http://www.mfa.gov.il/mfa/pressroom/1998/pages/antiquities%20law-%201978.aspx>.

¹⁶⁵ La bande de Gaza et les zones A et B de la Cisjordanie, à l'exception de la zone C. Cette dernière regroupe plus de 60 % de la superficie de la Cisjordanie et comprend une partie importante des sites qui peuvent être inscrits dans le domaine du patrimoine culturel palestinien. Voir Partie III, Chapitre 2 : Localisation géographique de l'étude - Le contexte géopolitique & Les sites du patrimoine culturel et naturel.

¹⁶⁶ al-Houdalieh, S., Sauders, R., (2009) Building Destruction: The Consequences of Rising Urbanization on Cultural heritage in Ramallah Province. *International Journal of Cultural Property*. 16: 1-23.
doi:10.1017/S0940739109090043. pp. 3-4.

portent sur la nomination des dirigeants des ministères, des directions régionales et des musées¹⁶⁷.

Par exemple, en ce qui concerne le musée d'archéologie de la Palestine, une loi temporaire a été initiée par les autorités jordaniennes le 15 août 1966 afin de préciser que le gouvernement du Royaume hachémite de Jordanie est responsable et propriétaire du Musée des Antiquités de la Palestine. Cela concerne donc tous les biens mobiliers et immobiliers, tous les fonds déposés au nom du musée, en Palestine ou à l'étranger. Dans cette même loi, un article porte sur la dénomination du musée, lequel est désormais nommé « Musée Archéologique Palestinien ».

Nous avons répété ici encore une fois le texte de la loi pour rappeler que l'administration jordannienne a appliqué la même loi, initiée par le mandat britannique, en modifiant uniquement quelques nominations des départements et musées ; cette loi est également adoptée par l'administration jordannienne sur son sol jusqu'à cette date : « la loi temporaire pour ce qui concerne les antiquités fut créée en 1966¹⁶⁸ ». La loi précise que le terme antiquité signifie ou porte sur une trace historique mobile ou immobile, créée, construite, décorée, découverte, recrée ou modifiée par l'homme, avant l'année 1700 de notre ère, y compris les parties qui ont été ajoutées à cette trace ou ruine, ou une construction ajoutée à ce monument après sa date initiale de construction. Et toutes traces humaines ou animales préalable à l'année 600 de notre ère. Quant aux traces mobiles ou immobiles qui appartiennent à une date postérieure à l'année 1700 de notre ère, c'est au ministre¹⁶⁹ lié à ce département de décider si cette trace doit être considérée comme une antiquité ou non.

Toutes les lois qui se sont succédées dans le domaine de l'archéologie au cours des cent dernières années donnaient les pleins pouvoirs au Directeur du Département des antiquités (ministre ou directeur). Selon cette ordonnance, les monuments historiques qui ont été construits après 1700 de notre ère ne sont pas classés comme historiquement précieux. Par exemple, le bâtiment de la “Way House”, utilisé après la guerre de 1948 comme poste militaire jordannien, a été détruit jusqu'à ses fondations par la Haganah juive¹⁷⁰.

¹⁶⁷ La loi sur les antiquités palestiniennes, appliquée sous le mandat britannique, est restée telle quelle est sous l'administration égyptienne dans la bande de Gaza. (Taha. 2003)

¹⁶⁸ Une année avant l'occupation israélienne de la Cisjordanie et de la bande de Gaza en 1967, suite à la Guerre des Six Jours.

¹⁶⁹ Le ministre ou le président ou le directeur régional de l'antiquité.

¹⁷⁰ Bâtiment déjà mentionné en chapitre 1 de cette partie I : Le premier musée d'archéologie en Palestine a été établi au temps de l'administration britannique. Il était localisé dans un bâtiment appelé “Way House” situé rue Cœur de Lion, Ce musée s'appelait aussi “The Road's Museum”.

La Nakba

L'utilisation du terme Nakba correspond à ce moment de l'histoire où les Palestiniens ont perdu le contrôle de leur relation avec leur terre, suite à la déclaration de la création de l'état d'Israël en 1948¹⁷¹. L'effet de la Nakba représente un point central dans la construction de l'identité palestinienne contemporaine. Elle représente également un événement de l'histoire qui est toujours d'actualité. La seule réalité bien comprise par tous les Palestiniens, quel que soit leur lieu de résidence, est que la Nakba les a déracinés de leurs terres et de leur histoire ; les manipulations et les transformations se sont produits à la fois dans leur histoire et dans leur géographie. Suite à tous ces changements, leur perception du patrimoine culturel s'est fortement modifiée.

Ces changements ont non seulement affecté la relation des Palestiniens à leur patrimoine culturel mais également à leur récit dans son entier. Après 1948, près des trois quarts des Palestiniens ont été dispersés par la Diaspora¹⁷². La moitié de cette population venait des zones rurales de la Palestine historique. Au total, 418 villages furent complètement détruits¹⁷³ et leurs noms changés¹⁷⁴. Ces villages représentent également la moitié du total des villages de la Palestine historique¹⁷⁵. Les serres du modernisme de la Palestine, comme l'indique l'historien Salim Tamari¹⁷⁶, Haïfa, Jaffa et Acre, ont été occupées plutôt qu'effacées, mais pareillement vidées. Toute l'infrastructure économique culturelle et sociale a été détruite, et la majorité des esprits qui étaient le produit d'un siècle de modernisation fut expulsée à l'étranger : à Beyrouth, à Amman, en Syrie et dans d'autres capitales arabes. Edward Saïd ajoute que plus de trente mille habitants de Jérusalem-Ouest, dont sa propre famille, représentant des élites scientifiques et économiques de la ville, furent expulsés¹⁷⁷.

¹⁷¹ Après la fin de la Deuxième Guerre Mondiale, une résolution de partage de la Palestine émise par l'Assemblée Générale des Nations Unies le 29 novembre 1947, déclare que les forces internationales soutiennent l'établissement d'un état juif en Palestine. Cette démarche a abouti à la création d'Israël en 1948 et a conduit à la Nakba palestinienne (la Catastrophe), cet événement représente un grand détournement de l'histoire et de la géographie des palestiniens. Lorsque la zone géographique centrale de la Palestine a été négociée comme la Cisjordanie, y compris Jérusalem-Est, fut placée sous l'administration civile des autorités politiques jordaniennes. Alors que Gaza était administrée par l'Égypte et nommée depuis « Bande de Gaza ». Avec une présence des minorités palestiniennes dans les frontières qui ont été tracées en 1948 (la ligne verte).

¹⁷² Khalidi, W. (Ed). (1997). *Kai La Nansa. "So Not to Forget". Beirut. Institute of Palestinian Studies. p.xxi*

¹⁷³ Ibid.

¹⁷⁴ See Zochrot ("remembering" in Hebrew) is an NGO working since 2002, to promote acknowledgement and accountability for the ongoing injustices of the Nakba, the Palestinian catastrophe of 1948 <http://zochrot.org/en/content/17>.

¹⁷⁵ Khalidi, W. (Ed). (1997), p.xxi

¹⁷⁶ Tamari, S. (2008). *Mountain against the sea: essays on Palestinian Society and Culture*. California. University of California press. p. 75.

¹⁷⁷ Said, E.(1998). p. 209.

Pour Henry Laurens la diaspora palestinienne se constitue d'une petite fraction de la bourgeoisie qui émigra vers la Grande-Bretagne et les États-Unis. Un ensemble plus conséquent de travailleurs et de cadres a fuit vers les pays du Golfe où ils jouent un rôle majeur dans la constitution des économies pétrolières¹⁷⁸ et le reste est composé de réfugiés dispersés dans les camps dans les pays voisins. Par conséquent, le lien entre les Palestiniens et l'histoire de leur modernité qui était caractérisée à travers les ports, les chemins de fer, les hôpitaux et les écoles, n'était plus disponible, plus accessible. Les Palestiniens, ainsi massivement privés de leurs villes et de leurs villages, voient alors se détruire leur relation avec la terre, le paysage et l'Histoire.

L'absence d'un lien concret avec la géographie, ou plutôt de la privation de ce lien concret avec la terre, c'est ce que la Nakba incarne parfaitement, toujours présente dans l'esprit de tous les Palestiniens. Le déracinement¹⁷⁹ a créé un passé commun pour une communauté ayant vécu le rapport à la terre et maîtrisé une relation avec un lieu. Après la disparition de ce lieu, tout ce qui reste de la relation (au lieu) est la mémoire persistante. Edward Saïd écrit en 1998 un texte pour le cinquantenaire de la commémoration de la Nakba, portant sur l'histoire de sa propre famille vivant à l'ouest de Jérusalem dans le quartier prestigieux de *Talbeyeh* ; d'après son père, la famille "*āl-Shamass*"¹⁸⁰ (ses oncles) consommaient 10 barils d'huile d'olive chaque année, pour illustrer que la plénitude de l'huile d'olive signifiait également la plénitude de la terre. "*Aujourd'hui, tout cela a disparu*"¹⁸¹, dit Saïd.

L'historien israélien Baruch Kimmerling dit : « dans ce contexte aussi, souvenons-nous que la Palestine avant 1948 s'est développée dans deux directions, la première étant traditionnelle qui a gardé la vie en Palestine à son stade de conservation même après 1948. Toutes les villes comme Naplouse, Hébron et Tulkarem et des centaines de villages sont restés figés¹⁸². Tandis qu'environ 450 villages et localités civiles ont totalement disparu de la face de la terre. Ces destructions se sont passées principalement sur la zone de la plaine côtière, où se trouvait la Palestine contemporaine¹⁸³. » Or, la seconde direction relève de la modernité que la Palestine a connue au début de XX^e siècle dont tous les indices ont disparu ; la société palestinienne

¹⁷⁸ Laurens, H. (2008). L'Identité Palestinienne d'hier à aujourd'hui. *Presses de l'IFPO*, pp. 1-10.

¹⁷⁹ *Uprootment* signifie « déracinement ». C'est le terme utilisé par Edward Saïd pour décrire la Nakba. Il décrit la Nakba palestinienne comme un acte de "déracinement" des Palestiniens par rapport à leurs villes et villages.

¹⁸⁰ *āl*: family, exemple *āl al-Husseini* means *al-Husseini family*.

¹⁸¹ Edward Saïd, 1998, p. 209. "*āl-Shamass (his uncles), consumed 10 barrels of olive oil yearly, to affirm that the plenitude of olive oil means the plenitude of lands. All is gone now.*"

¹⁸² Il fait référence aux villes et villages de l'actuelle Cisjordanie.

¹⁸³ Mohamad, Z. (2003). *al-Karmel* revue littéraire No (59). P. 33.

citadine, les industries, les institutions, l'architecture et leurs valeurs sociales sont devenues marginales au détriment de la culture rurale.

Les conséquences de la Nakba (1948) et de la Naksa (1967) sur l'identité culturelle palestinienne

L'identité se définit à travers différents éléments comme la langue, la culture, la religion, la conscience collective et les normes sociales héritées. En l'occurrence, l'identité palestinienne est formée de tous ces éléments, sans se réduire à un seul¹⁸⁴.

La thèse de Faical Darraj dit qu'il existe une antonymie identitaire qui met en évidence une autre identité. C'est à dire qu'une identité peut être "endormie" et que "l'anti-identité" joue un rôle pour l'éveiller et la reconstituer¹⁸⁵. Dans ce cas, l'identité existe, elle est toujours présente, mais l'antonyme identitaire participe à la reformuler. L'expérience de la Nakba redéfinit tous les éléments précédemment mentionnés, elle a été très significative lorsque les palestiniens ont été fondamentalement touchés par la perte de leur terre¹⁸⁶. À partir de ce moment de l'histoire, les Palestiniens se sont plus que jamais sentis obligés d'affirmer une identité en tant que lutte pour l'existence ; lutte dans laquelle le contre récit a joué un rôle important pour former l'actuel récit et l'identité palestinienne.

Avant 1948, 80 % des Palestiniens habitaient dans les zones rurales. Par conséquent, après la Nakba, la grande majorité des réfugiés provenaient des villages détruits en 1948.

Les Palestiniens ont commencé à réagir contre le choc du déracinement, tout particulièrement avec *Jil elnakba*, la seconde génération de la Nakba dans les années 60, surtout lorsqu'ils ont perdu tout espoir après l'occupation israélienne des zones frontalières qui appartenaient à la Syrie, au Liban et à l'Égypte (les pays où ils étaient réfugiés). Ils ont réalisé qu'il n'existait pas un réel équilibre de puissance pouvant ramener la situation à son état antérieur, leur permettant d'envisager leur retour dans leurs villages détruits en Palestine.

À partir de ce moment, l'identité culturelle palestinienne fut surtout affirmée par ceux qui étaient déracinés de leurs villages. Nous pouvons le remarquer à travers les représentations de la terre et les pratiques folkloriques du village qui étaient souvent représentées dans les expressions culturelles et visuelles des Palestiniens après leur diaspora. Cependant, les

¹⁸⁴ Darraj, F. (2010). *Al-haweyya, al-thaqafa, al-seyassa*. (l'identité, la culture, la politique). Amman. Azmina, p. 13.

¹⁸⁵ Mohamad, Z. (2002). *Fi qadayya althaqafa al-falastineyya* (la question de la culture palestinienne). Ramallah, MUWATIN, p. 25.

¹⁸⁶ Darraj, F.(2011).

expressions culturelles ont été au départ très conservatrices, elles reflétaient la scène dans le village.

Pour cette raison, la restauration de la mémoire, qui s'est la plupart du temps « incarnée en village », est une mission de patriotisme que tous les Palestiniens doivent maintenir, tout particulièrement dans la diaspora. Ce qui a également permis de mettre en évidence le «folklore palestinien»¹⁸⁷.

La création des associations du patrimoine avec la fondation de l'OLP

Avec la création de l'OLP (l'Organisation de la Libération de la Palestine) en 1967, cette organisation qui représente une grande transformation dans l'histoire de la Palestine contemporaine (surtout depuis que l'organisation a acquis sa légitimité par la ligue arabe en 1964), les palestiniens ont été reconnus comme un peuple à part entière, du moins sur la scène politique. Les années 60 ont été accompagnées par un éveil culturel palestinien et coïncide également à un éveil culture arabe et nationaliste au début de la période post coloniale. L'OLP a déclaré ses principes et a commencé à légitimer son existence en fortifiant les mouvements nationaux palestiniens, que ce soit à l'extérieur ou à l'intérieur de la Palestine, surtout au travers des mouvements du FATAH¹⁸⁸ et du FPLP¹⁸⁹. Ces deux mouvements politiques ont beaucoup contribué à offrir des aspects purement palestiniens à la culture, dans le but de donner un style de résistance à travers la culture, inspiré par des éléments visuels du village comme une composante de l'identité nationale palestinienne. Les organisations du patrimoine *jam'eyat al-turath* qui ont été créées depuis lors ont contribué à raviver la mémoire collective à travers la reproduction de la broderie palestinienne¹⁹⁰, les chants populaires, et la *dabkeh*¹⁹¹ pratiqués autrefois dans le village. Sharif Kanaaneh souligne que le mouvement du folklore

¹⁸⁷ Mohamad, Z. (2002), p 25.

¹⁸⁸ Le mouvement Fatah *Harakat al-Tahrir al-Watani al-Filastini*, organisation palestinienne de libération, est un mouvement national palestinien qui, depuis les années 1970, a été la faction dominante dans l'OLP.

¹⁸⁹ Le Front Populaire pour la Libération de la Palestine, également connu sous le nom de PFLP, *al-Jabha al-Sha'biyya li-Tahrir Filastin*. Depuis 1967, il a été le second des groupes formant l'OLP.

¹⁹⁰ En Palestine, la broderie est un élément important de la culture populaire. Du nord au sud du pays, dans les villes et les villages et aussi dans la frange nomade de la population, au désert du Neguev, les femmes palestiniennes portaient et souvent portent encore des robes richement brodées avec des dessins caractéristiques de chaque région de Palestine. Source : association française de soutien aux réfugiés au Liban. <http://afransaurel.blogspot.fr/p/presentation-des-broderies.html>

¹⁹¹ *La dabké* est une danse folklorique villageoise de pays du *machreq*, répandue en Palestine, la Syrie et le Liban.

palestinien a été toujours une partie intégrante du mouvement national palestinien, et un point intégral de la lutte palestinienne en générale¹⁹².

Les associations du patrimoine

Une des organisations les plus connues dans ce champ du patrimoine culturel était la société INASH¹⁹³, fondée en 1965 à l'intérieur des territoires occupés, et la société SAMED fondée en 1979 à Beyrouth ; cette dernière avait 26 ateliers qui fabriquaient des tissus et du textile brodés¹⁹⁴, des objets de décoration. Elle avait 15 branches réparties entre les camps de réfugiés au Liban et en Syrie. L'activité majeure de ces deux associations était de créer des emplois pour les femmes palestiniennes.

Ces organisations ont voulu transformer cette perte de la terre en faisant revivre la broderie palestinienne qui se pratiquait autrefois dans le village. Par ailleurs, ces broderies fabriquées représentaient un revenu stable pour ces femmes (et leurs familles) et une forme de résilience. Toutes ces manifestations de sauvegarde du patrimoine culturel étaient sous le chapeau du *sumud* (fermeté), des tentatives solennelles de se rattacher à ce composant important du patrimoine culturel palestinien ; mais il a par ailleurs beaucoup réduit le champ du patrimoine culturel. Car ces institutions, qui promouvaient le patrimoine culturel palestinien à travers ces aspects folkloriques, adoptaient une méthodologie de collecte et de tri du patrimoine immatériel sans avoir le moyen de l'analyser ou le critiquer ; ce travail de collecte a pris en charge le recueil des proverbes et des comptes populaires liés à la vie agricole et paysanne¹⁹⁵. Ceci a conduit à la perte de la notion de patrimoine culturel au sens plus large, surtout l'aspect matériel de la culture palestinienne.

¹⁹² De Cesari, C.(2010). Creative Heritage: Palestinian Heritage NGOs and Defiant Arts of Government. American Anthropologist.(PP. 1-13) P.4

¹⁹³ <http://inash.org/>

¹⁹⁴ Voir : Encyclopédia Palestina. (2014). Samed Society.

<http://www.palestinapedia.net>

¹⁹⁵ Hamami, R, Tamari,S, 1997, *Populist Paradigms*, American Sociological Association, 276. Pp. 275-279.

Le folklore palestinien – La formulation d’une identité culturelle

Le folklorisme a explosé suite à la Naksa¹⁹⁶ de 1967 quand le reste des villages palestiniens est passés sous occupation israélienne. La définition du folklore, telle que donnée par Knafel, indique qu’il s’agit de la description de la vie dans sa forme commune, influencée par les traditions surtout au niveau de la classe paysanne¹⁹⁷. Dans le contexte palestinien, le pic de folklorisme a explosé suite à la Naksa¹⁹⁸ de 1967 quand le reste des villages palestiniens sont passés sous occupation israélienne.

Dès lors nous commençons à trouver deux catégories de folklore :

Le premier apparaît dans les efforts pour reproduire l’histoire sociale qui se pratiquait auparavant dans le village, comme les traditions.

Le deuxième est visible à travers les compilations des divers aspects de la culture folklorique du village comme la danse, le chant et les costumes¹⁹⁹.

L’historien Azmi Bishara soutient que revenir sur des représentations folkloriques était une réaction dont le but était de sauvegarder un patrimoine culturel du village détruit et perdu après l’année 1948²⁰⁰.

Il explique aussi qu’à l’intérieur de la Palestine, lorsqu’on a expulsé les villageois de leurs terres, au lieu de défaire ce système villageois qui est rattaché au *ḥamula*²⁰¹, on a plutôt renforcé l’affiliation au village, au *ḥamula* et à la tribu *‘achirah* : c’était un moyen de renforcer cette affiliation locale plutôt qu’une affiliation à l’idée d’un foyer national. De plus, Israël, l’Égypte et la Jordanie, les autorités qui administrent les différentes parties de la Palestine, ont adopté une politique de coordination avec les Palestiniens en tant que groupes religieux et ethniques, *hamayel* (pl. *ḥamula*), Bédouins, Druzes, Circassiens, etc.

Ainsi donc, au lieu d’évoluer dans le contexte d’une modernité normale quand la ville s’est développée au détriment du village, comme cela s’est passé dans les capitales voisines, à

¹⁹⁶ 1967, Guerre des Six jours. Les états arabes sont vaincus par Israël qui occupe le Sinaï et le Golan, cette défaite est nommée : *La Nakssa*.

¹⁹⁷ Alqam, N. (2012). *madkhal fi dyrasāt al-folklor wa dyrasāt al-turath al-sha’b ī*. Ramallah. Dar al-shorouq. p. 27.

¹⁹⁸ 1967, Guerre des Six jours. Ibid.

¹⁹⁹ Hamami, R, Tamari, S. (1997) p. 277.

²⁰⁰ Mohamad, Z. (2002) p. 35.

²⁰¹ *ḥamula* pl. *hamayel* unité sociale endogame se reconnaissant un ancêtre commun. La société palestinienne est encore, jusqu’à aujourd’hui, façonnée à partir de cette structure fortement instaurée dès la période ottomane, et qui continue à se développer en absence d’une gouvernance et d’une législation réelles sur le terrain. Cette composition est également applicable dans les villes *modon*, et chez les tribus bédouines *al-qaba’el*. Ce groupe comporte de trois à sept générations qui ont une unité liée à un père commun. Les membres et les familles sont subséquentement des cousins, et n’importe quel membre ou famille de ce groupe est désigné au nom du père fondateur du *ḥamula*. Dans les villages, ces membres occupent un quartier de plusieurs maisons qui ont été construites selon leurs besoins et leurs richesses.

Damas et Beyrouth qui se sont développées naturellement, surtout pendant la période post-coloniale quand les habitants des zones rurales se sont éloignés pour s'approcher des villes centrales de ces pays, ce qui est passé en Palestine est à l'opposé, c'est le village qui a pris fonction du foyer local.

À cette fin, le folklore a vaincu l'histoire et il a assiégé l'histoire, au lieu d'être lui-même assiégé par l'histoire, en accentuant les tendances villageoises de la culture²⁰². Emma Aubin-Boltanski qui a précisément travaillé sur ce sujet dit que : «Le folkloriste ne se contente pas de légitimer la tradition pour la mettre au service de la nation, il fixe ce qu'elle « doit être » : son histoire, sa signification, son déroulement²⁰³.»

Par exemple, dans la diaspora et plus précisément dans les camps de réfugiés, les Palestiniens ont même revalorisé les relations sociales qui existaient auparavant dans leurs villages d'origine. Rose-Marie Sayegh souligne également que, dans les camps de réfugiés du Liban, valoriser cette appartenance au village était comme l'affirmation de leur droit au retour, dans ce même village auquel ils appartiennent²⁰⁴.

Cependant, nous avons deux sortes de folklorisme palestinien :

- l'un qui est né à l'extérieur du village ; il porte des significations très symboliques lorsqu'il est né à l'intérieur du camp qui est pour les réfugiés un lieu de résidence temporaire en attendant le moment de revenir au village²⁰⁵.
- l'autre qui est né à l'intérieur de la Palestine ; cette situation a conduit à revitaliser et renforcer le tribalisme²⁰⁶ au lieu de le défaire.

Pour beaucoup d'historiens, le folklorisme a été une réponse culturelle au projet sioniste de l'annihilation des Palestiniens de l'histoire. Suite à la guerre de 1967, le premier ministre israélien, Golda Meir, déclare : « Ce n'est pas comme si l'on pouvait parler d'un peuple palestinien [...]. Ces gens-là n'ont pas existé »²⁰⁷.

C'est à partir de ce moment que beaucoup d'historiens comme Edward Saïd commencent à reconstituer l'histoire de la perte et de la dépossession de la Palestine²⁰⁸.

Le Folklore représentait pour les Palestiniens un mode de résistance répondant aussi à l'oppression et à la marginalisation exercées contre eux, soit à l'intérieur de la Palestine historique, soit à l'extérieur. Par suite de la perte de la relation aux pratiques matérielles

²⁰² Mohamad, Z. (2002) p. 35.

²⁰³ Aubin-Boltanski, E. (2006). Le folkloriste comme technicien de la mémoire. *Territoires palestiniens de mémoire*. P.115-137.

²⁰⁴ Sayegh, R-M. (1979). *Palestinians: From Peasants to Revolutionaries*. P. 73.

²⁰⁵ Hillal, J. (1998) p. 24.

²⁰⁶ Esprit marqué par l'appartenance à un clan et à un parti.

²⁰⁷ Said, E., & Barsamian, D. (2003). *Culture and resistance*. Entretiens avec David Barsamian, p. 226.

²⁰⁸ Said, E., & Barsamian, D., 2003), p. 226.

humaines qui sont liées à la terre, le folklore a servi à créer une culture collective unique, à travers le retour à la culture des symboles, la danse traditionnelle, les chants, l'habit (traditionnel) et le keffieh. Comme expliqué Halbwachs : “la notion de symbole nous oblige à prendre en compte toute la gamme de l'expression culturelle, des textes, des images et des actions, en tant que porteurs ou représentations de la mémoire et de l'identité exprimant le temps, le soi et l'appartenance²⁰⁹”. Ces symboles ont aussi servi à préserver l'identité des Palestiniens dans les sociétés dans lesquelles ils se sont retrouvés en tant que réfugiés. Par conséquent, le folklore basé sur l'histoire orale et celle des pratiques traditionnelles qui circulent d'une génération à une autre, et non sur une recherche historique, a représenté l'expression culturelle de toutes les branches de la société palestinienne.

Le patrimoine culturel et la perception de la mémoire collective

“We are what we remember²¹⁰”

De nos jours le sujet du patrimoine culturel devient très important parce qu'il contient le principe de la sauvegarde de la mémoire, puisque le souvenir et l'appartenance sont si interconnectés. Beaucoup d'historiens, comme Pierre Nora, et d'autres accordent une importance particulière à la mémoire collective, ce qui fait que leurs études offrent un appui important aux recherches au sujet du patrimoine culturel, et ils sont défini en tant que « Mémoriologistes »²¹¹. Selon Shapira ce sont des historiens professionnels, ils rejoignent les politiciens et les sociologues, ce sont des agents de la mémoire qui, d'une part, forment l'image du passé selon les besoins et les agonies du présent, et d'autre part projettent cette image sur l'échelle de la recherche historique qui ne peut se libérer d'eux²¹².

D'autres disent qu'il est important de se souvenir du bien et du mal, des atrocités aussi bien que des accomplissements de l'histoire²¹³. Pour les Palestiniens, la sauvegarde de la mémoire représente aussi l'acte de repenser et réimaginer les objets et les expériences de vies qu'ils avaient vécues dans le village ; selon Jean Pierre Mohen “*la mémoire collective c'est une*

²⁰⁹ Maurice Halbwachs in Assmann, J. (2006). Form as a mnemonic device: Cultural texts and cultural memory. 76-82 “The notion of symbol forces us to take into account the whole range of cultural expression, of texts, images, and actions, as carriers or representations of memory and identity expressive of time, selfhood and belonging”.

²¹⁰ *Ibid.* Maurice Halbwachs in Assmann, J. (2006) form as a mnemonic device: Cultural textes and cultural memory, 76-82

²¹¹ Gedi, N., Elam, Y., (1996) Collective Memory-What Is It?, 8(1). pp. 30-50. Indiana university press. Extrait de http://www.jstor.org/stable/25618696?seq=1#page_scan_tab_contents. pp.30-50

²¹² *Ibid.*

²¹³ Sandis, Constantine, *Cultural Heritage Ethics: Between Theory and Practice*. Cambridge, UK: Open Book Publishers, 2014. <http://dx.doi.org/10.11647/OBP.0047>. (p. 13)

*volonté de régler la transmission de l'image d'eux-mêmes*²¹⁴. Sauvegarder cette mémoire est un acte de retransmission d'un héritage pour les générations qui succèdent à la Nakba.

L'idée de la mémoire collective émerge alors qu'un moment marquant spécifique de l'histoire d'un peuple se produit et, à partir de ce moment, l'histoire sera toujours perçue du point de vue de cet événement. Lorsque la terre fut perdue, la relation avec les composantes de la civilisation fut également perdue et, pour les Palestiniens, le sujet du patrimoine culturel fut désormais perçu à partir d'une autre perspective centrée sur la mémoire collective de la Nakba. La sauvegarde de cette mémoire est perçue comme un acte de maintien des souvenirs du passé et de l'identité palestinienne afin de les transmettre aux générations futures. En conséquence, la génération de la Nakba (*Jil al-Nakba*)²¹⁵ a transmis sa mémoire aux générations suivantes qui subissent toujours les conséquences du déracinement de leurs ancêtres. Par exemple, l'imagination commence à prendre le relais et se concentre sur les traits perdus de la vie rurale des 418 villages détruits en 1948, dès lors perçus, imaginés et envisagés comme des lieux de mémoire. Pierre Nora le résume ainsi : le « *lieu de mémoire se produit en même temps qu'un fonds immense et intime de mémoire disparaît, ne survivant que comme un objet reconstitué sous le regard de l'histoire critique* »²¹⁶.

À partir de là, ce souvenir est encore un moment actif parce que les conséquences de la Nakba n'ont jamais pris fin et d'autres expériences de vie ont été ajoutées à ce drame. Depuis la Nakba, la question palestinienne est devenue au fil du temps plus compliquée et ambiguë que jamais.

La terre, qui constitue un contenu important des nombreux éléments du patrimoine culturel, a été au cœur de la question palestinienne. Par conséquent, la relation avec la terre est très indicative de la relation des Palestiniens avec leur patrimoine culturel.

²¹⁴ Mohen, J-P. (1999) p. 35.

²¹⁵ La première génération de la Nakba.

²¹⁶ Nora, P. (1989) p. 12.

La création de l'Autorité Nationale Palestinienne

La création de l'Autorité Nationale Palestinienne (ANP) en 1994, à la suite des accords d'Oslo signés entre Israël et l'Organisation de la Libération Palestinienne (OLP), ont rendu les terres palestiniennes à des territoires plus que jamais fragmentés et déconnectés. L'ANP exerce depuis un auto-gouvernement sur la bande de Gaza et les zones A et B de la Cisjordanie²¹⁷, à l'exception de la zone C²¹⁸. Cette dernière regroupe plus de 60 % de la superficie de la Cisjordanie et comprend une partie importante des sites qui peuvent être inscrits dans le domaine du patrimoine culturel palestinien, où l'Autorité palestinienne n'est pas autorisée à pratiquer un quelconque type d'autorité. La manque de souveraineté sur la plus grande partie de la Cisjordanie rend très difficile l'investissement dans tout processus de développement, en particulier dans le domaine de la préservation de tous les composants du patrimoine culturel ou naturel²¹⁹.

De plus, l'occupation israélienne contrôle une partie substantielle des ressources touristiques à l'intérieur de ces territoires palestiniens occupés par l'annexion de ces sites aux colonies largement répandues. Selon l'ancien secrétaire général (2006-2014) du ministère du Tourisme et des Antiquités palestiniens, Hamdan Taha : La zone C comprend plus de 90 zones archéologiques et naturelles, y compris les sources d'eau et les parcs naturels²²⁰, et plus de cinquante milles monuments et bâtiments historiques sont répartis entre Jérusalem et la Cisjordanie ; plus de dix milles sites archéologiques se trouvent dans cette petite superficie. Toutefois les monuments historiques représentent uniquement 1 % de la superficie des plans structurels à l'intérieur des villes et villages palestiniens²²¹. De plus, ces sites sont toujours sous la tutelle du chef d'état-major israélien qui est responsable de l'antiquité dans la zone C, ce qui fait que les lois d'ordre militaire sont toujours applicables depuis 1967.

Aujourd'hui, plus de 23 ans se sont écoulés depuis la signature des accords Oslo ; les Palestiniens et les Israéliens sont engagés dans ce que l'on peut qualifier de processus de négociation infructueux sur les parties terrestres fragmentées, classées en catégories A, B et

²¹⁷ Après la signature d'un autre accord en 1995 à Taba en Égypte (les accords d'Oslo II).

²¹⁸ Voir : le contexte géopolitique et les sites du patrimoine culturel et naturel : partie III chapitre II

²¹⁹ La zone A comprend les sept grandes villes palestiniennes de Cisjordanie, à savoir Jénine, Qalqiliya, Tulkarem, Naplouse, Ramallah, Bethléem et Hébron, où il incombe à l'Autorité Palestinienne d'assurer la sécurité et l'administration. La zone A couvre 20 % de la Cisjordanie et comprend 55 % de sa population. Dans les faits, l'armée israélienne se donne le droit d'intervenir en zone A.
Source: <https://www.platforme-palestine.org/Les-differentes-zones-dans-les,3533>

²²⁰ Taha, H. (2012). mo'tamar al-athār w al-turath al- ḥaḍary fy al-waṭan al- 'o'tamaral-seyaḥa2 al-thaqafeya fi falasyn. p. 93-103. Extrait de <https://www.academia.edu/>

²²¹ Al-Ju 'beh, N. (2009, Avril). *Nables bila qish-la-qiha*. al-ayyam journal quotidien.

C. Cette complexité pour exercer le contrôle des Palestiniens sur la géographie devrait nous conduire à une autre complexité en relation avec notre compréhension du patrimoine culturel. Ce dernier constitue un socle épineux et une question essentielle dans le contexte palestinien et ce dossier a été exclu des accords d'Oslo II. Ces derniers, qui devaient négocier la gestion des sites archéologiques en Cisjordanie et dans la bande de Gaza, ont seulement permis aux Palestiniens d'assumer le contrôle administratif des zones A et B concernant le patrimoine archéologique et matériel que ces zones peuvent contenir. Les sites archéologiques de la zone C devaient être progressivement transférés à la juridiction palestinienne, après achèvement de nouvelles négociations. De fait, les sites archéologiques et les sites du patrimoine culturel étaient liés aux questions de négociation sur le statut final de Jérusalem-Est, le site du patrimoine culturel le plus contesté dans la région (*al-ḥaram al-sharif*²²²). Le dossier qui porte sur patrimoine culturel a été donc soustrait des accords d'Oslo II.

Ce qu'il est essentiel de mentionner ici, c'est que l'organisme qui devait gérer le secteur du patrimoine culturel a été établi sur une partie limitée d'un territoire déjà fragmenté de la Palestine historique qui est de plus déconnecté de son expansion historique et géographique ; par exemple, en ce qui concerne le patrimoine archéologique, ce corps a hérité de terrains déjà excavés à propos desquels de nombreux documents sur les fouilles archéologiques qui ont eu lieu entre 1967 et 1994 étaient inaccessibles²²³.

Le Ministère du Tourisme et des Antiquités, et le Département d'Archéologie et du Patrimoine Culturel DACH, et la loi de l'antiquité

Le ministère du Tourisme et des Antiquités, créé en 1994, gère aujourd'hui le dossier du patrimoine culturel à travers le département d'Archéologie et du Patrimoine Culturel créé en 1995²²⁴. Le département a été rattaché au département au sein du ministère de la Culture puis, en 2002, il a été annexé par le ministère du Tourisme et de l'Antiquité.

Il paraît évident qu'en « transférant » ce département du Patrimoine d'un ministère à l'autre (la Culture et le Tourisme), le sujet du patrimoine culturel n'a pas été pris soigneusement jusqu'à aujourd'hui par l'Autorité palestinienne, depuis son initiation. Il n'y a eu aucune législation au cours des vingt années qui ont suivi les Accords d'Oslo pour protéger, définir et

²²² Sauders, R. (2008). Between Paralysis and Practice: Theorizing the Political Liminality of Palestinian Cultural Heritage. *Archaeologies* 4(3): pp. 471-494. DOI: 10.1007/s11759-008-9084-6.

²²³ Taha. (2012). *mo'tamar al-athār w al-turath al- ḥaḍary fy al-waṭan al- 'arabi:al-seyaḥa2 al-thaqafeyya fi falastīn*. p.93-103 Retrieved from <https://www.academia.edu>. PDF (Hamdan Taha 2012, 0. 95)

²²⁴ La création de ce département a eu lieu seulement après la signature des accords d'Oslo II.

préserver le patrimoine culturel dans les territoires palestiniens. Paradoxalement, l'Ordonnance sur les antiquités de 1929, qui a été adoptée telle quelle est en 1966 par l'administration jordanienne, et désignée comme “loi temporaire jordanienne de l'antiquité” *al-qanūn al-ordonī lil-athār*, est toujours en vigueur sur les territoires contrôlés par l’Autorité palestinienne depuis 1994. En fait, l'ordonnance de 1929 sur les antiquités est encore valable jusqu'à présent en Cisjordanie et dans la bande de Gaza. Toutes les différentes administrations (coloniales et aujourd’hui nationale) qui ont alterné au contrôle du patrimoine culturel durant les cent dernières années ont donc accordé au chef de l'archéologie (ministre ou directeur) les pleins pouvoirs sur ce domaine.

À l'ombre de l'absence des législations claires qui auraient pu être adoptées par le Conseil législatif qui fonctionnait entre 1995 et 2007, une grande partie du patrimoine culturel a disparu ou a été détruit selon cette ordonnance qui dit que “tout bâtiment ou construction d'une date postérieure à l'année 1700 de notre ère, n'est pas considéré comme une antiquité, sauf si le directeur d'antiquité en décide autrement.” Cela signifie qu'un nombre significatif de bâtiments historiques, construits pendant la période ottomane et jusqu'à aujourd'hui, fait partie intégrante du patrimoine culturel palestinien mais pourrait être exposé à la destruction²²⁵.

Toutefois, le département du patrimoine a fait une proposition très générale pour exposer une loi définissant le patrimoine culturel. Voici le texte proposé : le « patrimoine culturel » se définit comme les biens tangibles et intangibles portant des valeurs historiques, architecturales, archéologiques, religieuses, artistiques, esthétiques, scientifiques, techniques, sociales, folkloriques, ethnographiques, anthropologiques, politiques, militaires, littéraires, bibliographiques, ou des collections d’archives qui ont plus de 50 ans d'âge²²⁶. Par exemple, l’association Riwaq, centre de préservation architecturale²²⁷, s'appuie sur ce texte, pour légitimer son travail sur le terrain. Récemment, un autre projet de loi a été développé en 2015 par l'UNESCO en collaboration avec le Ministère du Tourisme et des Antiquités, le ministère de la Culture, et d'autres institutions palestiniennes notamment Riwaq. Dont ce projet de loi qui traite plutôt du patrimoine immatériel.

²²⁵ Voir Annexe V. Article traduit par l’auteur de cette thèse exemple sur la destruction d’un monument historique qui porte une originalité architectural, historique et mémorial après la création de DACH.

²²⁶ Sauders, R. (2008). Between Paralysis and Practice: Theorizing the Political Liminality of Palestinian Cultural Heritage. *Archéologies* 4(3) : p. 471-494. DOI: 10.1007/s11759-008-9084-6. P. 478

²²⁷ Les organisations non gouvernementales travaillant dans le secteur de la préservation des biens culturels, notamment dans les villages de la Cisjordanie.

La réalité du terrain après Oslo

Ce nouveau-né, le ministère palestinien du Tourisme et de l'Antiquité avec son département d'Archéologie et de Patrimoine Culturel DACH, n'ont en réalité pas eu assez du temps pour travailler et développer des lois ou des législations ainsi que des idées de protection du patrimoine. De nombreux événements politiques durant les 25 dernières années se sont produits qui ont compliqué son travail depuis la signature des accords du paix, et le rendaient même impossible. À nouveau le contexte politique a produit un effet négatif sur tous domaines de la gestion de l'autorité palestinienne et notamment le domaine du patrimoine culturel.

Le premier de ces événements s'est produit en septembre 1996, "l'Intifada du tunnel" (*intifadat al-nafaq*)²²⁸, à la suite de l'ouverture d'un tunnel à côté du mur ouest des esplanades de la mosquée Al-'Aqsa *al-haram al-charif* à Jérusalem. Puis il a été suivi en septembre 2000 par la deuxième intifada, également connue comme *intifadat Al-'Aqsa*, qui s'est déclenchée lorsque le premier ministre israélien Ariel Sharon, accompagné ses soldats, ont fait irruption sur l'esplanade des Mosquées Al-'Aqsa. Ce soulèvement a duré environ cinq ans au cours desquels une destruction importante est survenue sur le patrimoine culturel dans de nombreuses villes et villages palestiniens. En effet, l'armée israélienne a envahi la plupart des villes de Palestine, les zones connues comme A et B, plus particulièrement les centres historiques, les places des églises comme la place de la Nativité²²⁹, et les vieilles villes comme Naplouse, dont les opérations militaires à l'intérieur de la vieille ville de Naplouse en 2002 ont entraîné des dégâts considérables sur les biens culturels, y compris des structures datant des époques romaine, byzantine et ottomane²³⁰. Les tout derniers événements ont été ce qu'on appelle la reviviscence de Jérusalem "*habbet al-Quds*" qui a commencé en 2015 lorsque les

²²⁸ Le terme Intifada porte sur la première révolte nationaliste des Palestiniens de Cisjordanie et de Gaza, déclenchée en décembre 1987. Depuis ce terme est utilisé pour toutes révolte en Palestine ou ailleurs dans le monde arabe.

²²⁹ <https://electronicintifada.net/content/israeli-distortions-during-siege-church-nativity/3984>

²³⁰ Keane, D., Azarov, V., (2013). UNESCO, Palestine and Archaeology in Conflict. *Denver Journal of International Law and Policy*, Vol. 41, No. 309, 1-35. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2297291>. P. 10.
Voir aussi : Amnesty Int'l, *Israel and the Occupied Territories: Shielded from Scrutiny: IDF Violations in Jenin and Nablus*, at 57-58, AI Index MDE 15/143/2002 (Nov. 4, 2002) [hereinafter Amnesty Int'l, *Israel*], available at www.amnesty.org/en/library/asset/MDE15/143/2002/en/c4ef6642-d7bc-11dd-b4cd-01eb52042454/mde151432002en.pdf.

Voir aussi : *Destruction of Palestinian Cultural Heritage: The Old City of Nablus*, negotiations affairs department: Palestine Liberation Organisation.(2013), <http://www.nad-plo.org/etemplate.php?id=69> (estimating damage at \$54 million USD).

autorités israéliennes ont empêché les *Mwrabitūn*²³¹ de demeurer dans la mosquée Al-'Aqsa, et en juin 2017 les événements contre l'installation des détecteurs de métaux aux entrées des esplanades. Tous ces soulèvements qui ont eu lieu au cours des vingt années qui ont suivi les Accords d'Oslo, toutes les réactions ont entraîné ce que les Palestiniens ont perçu comme une exploitation de leur existence à travers leurs sites de patrimoine culturel « qui se trouve religieux », lesquels rendent leur relation avec les lieux saints, relevant d'un statut devenu symbolique, importants pour le récit et l'existence palestinienne sur cette terre.

Sur le plan interne, une division *al-inqisam* à l'intérieur de l'Autorité Palestinienne a eu lieu en 2007, quand un conflit entre les deux principaux partis politiques palestiniens, le Fatah et le Hamas, a abouti à la prise de pouvoir de la bande de Gaza par le Hamas. Cette division a gravement affecté l'ensemble du processus de gestion dans le domaine du patrimoine culturel en ce qui concerne les législations pratiquées sur le terrain. Aujourd'hui, nous avons deux ministères qui s'occupent de l'archéologie et du patrimoine culturel ; l'un appartient à l'Autorité palestinienne en Cisjordanie, tandis que l'autre appartient au gouvernement du Hamas à Gaza. La division a paralysé les fonctions du Conseil législatif, ce qui se reflète sur le développement des lois régissant l'archéologie et le patrimoine culturel. Tous les projets juridiques qui ont été travaillés au cours des dernières années attendent toujours d'être ratifiés par le Conseil législatif pour devenir valides.

Ce bref récit historique du contexte palestinien est essentiel pour comprendre les obstacles majeurs qui font obstruction au plan national pour développer le concept du patrimoine culturel en Palestine.

En dépit de toutes ces difficultés, les Palestiniens ont pu réussir à obtenir leur pleine adhésion à l'UNESCO en 2011 et, en conséquence, les Palestiniens ont commencé à proclamer l'appropriation de leur patrimoine culturel et naturel à l'intérieur de ce cadre juridique international.

La situation politique actuelle de séparation entre la bande de Gaza et la Cisjordanie et l'instabilité politique qui caractérise l'ensemble de la scène a sérieusement affecté la capacité des Palestiniens à élaborer de nouvelles législations qui pourraient gouverner la vie des personnes en général et le patrimoine culturel en particulier.

²³¹ Un groupe de femmes et d'hommes religieux palestiniens, principalement de la ville de Jérusalem et des villes et villages à l'intérieur de la ligne verte, postés dans la Mosquée al-Aqsa pour revendiquer contre « la mise en œuvre de la judaïsation de la Mosquée Al-Aqsa », spatialement et temporellement, en autorisant les juifs de faire leur prières à l'intérieur des esplanades de la mosquée.

La valorisation et la promotion des sites religieux comme vecteur de développement touristique

Paradoxalement encore, comme déjà exprimé au chapitre I, l'idée de la Terre Sainte et de la Ville Sainte s'impose aujourd'hui plus que jamais dans les politiques de promotion des territoires palestiniens, afin de rappeler que cette réalité bien particulière de la Palestine servira à des fins politiques et touristiques, en affirmant cette identité religieuse et la relation à cette géographie. Le contre-récit qui se rattache au patrimoine religieux a débouché sur le fait que les Palestiniens utilisent les mêmes moyens pour appartenir à l'Histoire et donc affirmer une identité religieuse plutôt que civilisationnelle. Malgré le fait que ces mêmes méthodes aient été utilisées dans un passé proche pour légitimer un projet colonial.

Le discours d'Arafat et l'affirmation d'une légitimité territoriale par le biais du patrimoine religieux

Arafat²³², le leader palestinien très controversé sur l'échiquier politique, avec ses discours et son uniforme militaire, sans oublier son fameux *kuffeyeh*²³³ (devenu depuis le symbole de la résistance), a déclaré, entre autres célèbres propos, inviter à imposer cet attachement aux vestiges religieux :

« Un chibel (lionceau²³⁴) parmi nos achbal (pl. de lionceau) ou une zahra (fleur)²³⁵ parmi nos zahratona (pl. de fleur) vont soulever le drapeau palestinien, au-dessus des m'azen al-Quds (les minarets de Jérusalem) et des kana'es al-Quds (les églises de Jérusalem), et des aswār al-Quds (les murs de Jérusalem), qu'ils le veulent ou pas. »

Cet extrait d'un discours d'Arafat (répété à plusieurs reprises) peut être perçu comme une invitation à l'endroit de la société palestinienne à trouver, au travers de cet attachement au patrimoine religieux, un compromis au conflit israélo-palestinien, afin d'imposer une identité et des racines palestiniennes à la Terre Sainte. Imposer le passé chrétien et musulman à travers une profondeur historique que ces monuments religieux portent, c'est inciter la communauté internationale (le monde occidental) à prendre sa responsabilité envers les

²³² Leader palestinien né en 1929, et premier président de l'autorité palestinienne entre 1994 et 2004.

²³³ *kuffeyeh* : une étoffe en noir et blanc, portée surtout par les paysans palestiniens qui servait à essuyer sa sueur, et à protéger du soleil l'été et du froid l'hiver. Il devint un symbole de résistance depuis la révolution de 1936, quand les rebelles palestiniens portaient le *hata* pour cacher leurs visages lors des affrontements avec les soldats britanniques. Portée par Arafat dès sa première apparition politique, il est devenu le symbole de la résistance.

²³⁴ Pour désigner un petit garçon.

²³⁵ Pour désigner une petite fille.

chrétiens d'Orient. En réalité, c'est un arrangement politique, un contre-argument vis-à-vis du discours adopté par Israël qui use de l'histoire ancienne, et plus particulièrement du récit biblique, pour affirmer son identité religieuse ainsi que son droit d'existence et d'appartenance à cette terre. Comme le souligne Roosens : « l'héritage culturel peut devenir un symbole efficace pour une communauté dans ses tentatives à préciser fermement afin d'obtenir des privilèges bien spéciaux²³⁶. »

Le statut des monuments religieux

Il est important de souligner que la forte relation qui existe entre les communautés du Levant et leurs monuments religieux est maintenue avec le plus grand sens des responsabilités, contrairement à la relation avec d'autres monuments historiques de plusieurs civilisations antiques. Il est nécessaire d'affirmer ici que les monuments religieux furent sauvegardés et donc transmis, étant les témoins représentatifs d'une partie de l'histoire qui est communément partagée entre ces communautés, et c'est un bien, un bénéfice et ce, pour leur entretien et pour leur survie.

Cette vision de choisir le bien culturel ou patrimoine culturel dont nous désirons l'appropriation a été soutenue par Alois Riegl sur la question du monument désirable et indésirable²³⁷. Cet attachement au patrimoine religieux a été souligné par plusieurs spécialistes en héritage culturel du Moyen Orient tels Maffi et Shaw, et bien développé par J.-P. Chastel & A. Babelon²³⁸.

Dans le contexte de la Palestine, nous remarquons que le ministère du Tourisme et de l'Antiquité promeut particulièrement le tourisme religieux tel le site de l'église de la Nativité, présent dans les territoires de zone A qui sont sous l'autorité de ce ministère. Il est à noter que le ministre du Tourisme doit toujours être de confession chrétienne, un choix adopté par le gouvernement afin de protéger et promouvoir les sites chrétiens et le tourisme religieux, principalement dans la ville de Bethléem considérée comme la capitale touristique par l'Autorité Palestinienne et par ce ministère. Le siège principal de ce ministère est implanté à Bethléem, contrairement aux autres ministères basés dans la ville administrative de l'Autorité Palestinienne, Ramallah. Promouvoir le tourisme religieux à travers la ville de Bethléem, pour l'Autorité palestinienne et plus particulièrement le ministère du Tourisme et des Antiquités,

²³⁶ Daher, R., (2014). *The Politics and Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. I.B. Tauris London and New York. P. 2.

²³⁷ Riegl, A., (2003). *La Culte Moderne des Monuments*. Harmattan. P. 65.

²³⁸ Chastel, J.-P. & Babelon, A. (1994) p. 17.

consiste en une reprise des activités du tourisme religieux qui existaient avant 1967, lorsque les terres de la Cisjordanie, y compris la ville de Jérusalem, ont été administrées par les autorités jordaniennes.

Dans la plupart des pays arabes, il y a une catégorisation particulière pour le patrimoine religieux, à travers le système d'« *al-waqf* »²³⁹, qui a créé non seulement une compréhension mais aussi un attachement au patrimoine culturel dans le monde musulman. Et grâce à cet attachement, cette sensibilité a toujours été présente, malgré son inscription dans une particularité religieuse. Pour expliquer cet enjeu de Patrimonialisation²⁴⁰, je cite pour exemple les propos de *Faroqhi*²⁴¹, qui ayant analysé ces pratiques de patrimonialisation dans la *madina*, la ville sacrée du Hedjaz, dit : « *Les pratiquants de la madina ont réagi contre le calife Walid b. 'Abed al-Malik [règne : 705-715] qui a démoli les habitations modestes des femmes du Prophète, afin d'agrandir la mosquée. Apparemment beaucoup de personnes parmi elles, les fidèles, ont senti que ces maisons devaient être préservées pour illustrer l'extrême modestie et l'absence d'ostentation du Prophète, à l'époque où tous les trésors du monde Lui étaient aisément accessibles.* »²⁴². Néanmoins, Walid b. 'Abed al-Malik voulait agrandir la mosquée pour recevoir un plus grand nombre de pèlerins.

²³⁹ Le terme « *Waqf* », du verbe *awqafa*, *waqf* (pl. *awqaf*), est un système appliqué dans le cadre de la protection des monuments religieux, en les dédiant à des fonctions perpétuelles. Cette structure a été appliquée dès le VII^e siècle A.D., et grâce à ce système, de nombreux édifices tels que les monuments religieux chrétiens et musulmans du Levant ont été préservés. Il est important de mentionner que les fondations philanthropiques dans le monde arabe adoptent ce terme *waqf* ou *waqfiyah* pour définir ces fonctions de soutien à des projets culturels et éducatifs. Ce terme appartient donc désormais à la culture de la société.

Mohen J-P, explique son point de vue, à propos de cette relation avec le patrimoine culturel dans le monde musulman : « Pour renforcer le respect de la transmission aux générations futures, l'Islam définit la notion d'« *al-waqf* », instituée par Mahomet et correspondant à un don de perpétuité, pour le bien public et au bénéfice de la religion. »

Murat Çizakca ajoute que c'est grâce à ce système que « les plus grands accomplissements de la civilisation islamique, partout dans ce vaste monde (musulman) de l'Atlantique au Pacifique, les magnifiques œuvres architecturales ainsi que des capitales et des services vitaux pour la société ont été financés et maintenus pendant des siècles grâce à ce système »

²⁴⁰ Définition de patrimonialisation par Jean Davallon : La patrimonialisation est le processus par lequel un collectif reconnaît le statut de patrimoine à des objets matériels ou immatériels, de sorte que ce collectif se trouve devenir l'héritier de ceux qui les ont produits et qu'à ce titre il a l'obligation de les garder afin de les transmettre. Davallon, Jean., (2015). À propos des régimes de patrimonialisation : enjeux et questions. *halshs-01123906*, version 1. P. 1-28. p. 1.

²⁴¹ Daher, R.,(2014). *The Politics and Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. I.B. Tauris London and New York. p. 8.

²⁴² Daher, R., (2014). *The Politics and Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. I.B. Tauris London and New York. p. 8. D'après *Faroqhi* 1994.

Conclusion

Aujourd'hui encore, avec l'établissement institutionnel de l'Autorité Palestinienne (depuis 1995), le sujet du patrimoine culturel construit ses composantes à travers les festivals et événements culturels de nature folklorique, nous voyons rarement un festival dépourvu d'exposition folklorique en les prenant comme composants essentiels pour affirmer l'identité nationale palestinienne. C'est encore le portrait mémoriel du village qui donne un sens aux organisations du patrimoine culturel, qui ne doit pas être basé sur un argument ou un contrôle historique, alors pour les sociétés qui ont travaillé sur le sujet du folklore et ont pris position par rapport à leur passé de façon à mieux le manipuler et le contrôler, le but n'était pas uniquement de créer des événements folkloriques pour satisfaire des fins touristiques et économiques. Dans ces sociétés, il y a eu une période qui a précédé l'éveil folklorique qui est la période de séparation d'avec le passé rural²⁴³. Mais ce qui se passe actuellement en Palestine est exactement l'inverse, car c'est le passé du village qui essaie de manipuler l'étude du patrimoine culturel puisque les composantes de la ville moderne n'existent plus ; toute la plaine côtière ayant disparu, c'est l'esprit de la partie montagneuse avec ses villages qui domine les seules grandes villes qui restent, comme Hébron et Naplouse. Cette situation rend ce phénomène de folklorisme, très envahissant car l'histoire est mise en péril.

Le caractère rural domine toujours sur la scène culturelle palestinienne. Zakria Mohamad dit : « ce qui se passe depuis quelques décennies (après Oslo), ce sont des petites initiatives qui essaient de reproduire l'esprit culturel de la ville de Jaffa, pour faire face à l'esprit de montagne conservateur et ceci peut être l'essence du conflit à l'intérieur de la culture palestinienne contemporaine²⁴⁴. La perte de la côte, avec ses villes et villages, a fait que la partie centrale montagneuse de la Palestine historique, avec son caractère conservateur, a cristallisé l'identité palestinienne ».

Il existe une carence dans la collecte et la reconstitution des archives des Palestiniens d'une manière scientifique et nationale ; bien que ceci permettrait de réécrire l'Histoire qui est un des éléments essentiels pour le développement de la conscience vis-à-vis du sujet du patrimoine culturel en général. Le patrimoine culturel et les recherches sur la mémoire collective ont toujours été prises par des initiatives personnelles. On remarque qu'aucun

²⁴³ Mohamad, Z. (2002). p. 36.

²⁴⁴ Mohamad, Z. (2003). al-Karmel revue littéraire No (59). p. 34.

musée national ou aucune archive (nationale) n'ont été mis sérieusement sur l'agenda depuis l'établissement de l'Autorité palestinienne. Dans la plupart des pays, le gouvernement a pour fonction importante de définir, promouvoir et sauvegarder son patrimoine culturel. « L'institut national » en Palestine et ses pratiques de patrimonialisation par les organismes officiels ont beaucoup influencé la société palestinienne dans sa perception du patrimoine. Vingt trois ans après les accords d'Oslo, il n'y a pas une seule plate-forme nationale qui a un agenda national pour expliquer, valoriser et, surtout, catégoriser et sauvegarder ce qui subsiste de l'héritage culturel. Ce sujet a toujours été pris en charge par des associations de la société civile. Même le Palestinian Museum, inauguré récemment en 2016, appartient à ce secteur des institutions civiles. Les associations sont aujourd'hui les véritables représentantes de la culture palestinienne, bien que les moyens et les financements dont elles disposent reflètent finalement la vision de ces personnes et des institutions envers le sujet de patrimoine culturel.

Chapitre III : L’histoire de la production d’huile d’olive dans le village palestinien à partir du XIX^e siècle peut-elle être assimilée à un patrimoine industriel ?

“Depuis les premiers pas de l’agriculture ou de la métallurgie jusqu’aux découvertes les plus récentes, l’histoire des techniques est un enchaînement constant d’avancées où chaque technique évolue sur la base d’une culture existante pour créer des innovations successives et cumulatives.”²⁴⁵

Introduction

Dans ce chapitre, nous allons principalement nous interroger sur les outils et les ressources qui devraient être développés pour attribuer la “qualification” de patrimoine industriel à l’histoire de la production de l’huile d’olive et à celle des techniques liées à cette industrie florissante en Palestine, notamment durant le XIX^e siècle de notre ère.

La problématique de cette partie s’articule autour de ces deux questionnements que nous résumons ainsi : la production d’huile d’olive au XIX^e siècle peut-elle être observée en qualité d’une proto-industrie rurale ?

De plus, les premières machines manuelles à vis en fer peuvent-elles être associées à une archéologie industrielle ? La machine, qui a pris une place centrale avec l’industrialisation, est devenue une réalité et le secteur de la production artisanale doit s’adapter à un style moderne qui répond aux besoins d’un marché plus large et, surtout, pas uniquement local.

Afin de développer cette discussion, nous avons dû rassembler un grand nombre de détails sur le progrès technique que cette production a connu à travers l’histoire, l’environnement géographique qui a permis la prospérité de la production d’huile d’olive, le commerce et les techniques de production de l’huile d’olive ainsi que la structure d’une hiérarchie sociale, contrôlée par les marchands dépendants du marché international

²⁴⁵ Jacomy, B. (1990). *Une histoire des techniques*. Points. p. 9-12.

La représentation industrielle du patrimoine culturel

Au cours des dernières décennies, le concept du patrimoine culturel a été élargi, en le déconstruisant d'abord en tangibles et en intangibles²⁴⁶. Puis il a été catégorisé selon de nouvelles conceptions : industrielle, rurale, maritime, artistique, religieuse, architecturale, folklorique, etc. Chacune de ces désignations a ses propres caractéristiques qui peuvent inviter plusieurs spécialistes, comme les archéologues, les artistes, les historiens, les anthropologues et les sociologues, à fournir plus d'éclairages sur le sujet, ce qui ne peut que conduire à une meilleure exploration et compréhension du domaine du patrimoine culturel. Trier le patrimoine est la nouvelle "divinité" des sociétés contemporaines pour la réappropriation d'un patrimoine et pour répondre aux demandes d'un nouveau public.

Vers la fin du XVIII^e siècle, l'Angleterre a développé l'innovation majeure qu'est la machine à vapeur. Il s'agit d'une innovation, non d'une invention, qui aura accédé au stade de produit nouveau, effectivement réalisé et économiquement viable, et sera produite en série²⁴⁷. Dès lors, comme toute création technique, cette innovation s'est rapidement propagée en Europe et en Amérique du nord et continua à progresser. Le nord de la planète a connu à partir du XVIII^e siècle une ère exceptionnelle de progrès technologiques et industriels qui reflète une culture d'innovations scientifiques qui s'accumulaient depuis la période de la Renaissance. S'intéresser au secteur de l'innovation industrielle, c'est creuser dans le champ des histoires des techniques, qui sont pour Jacomy un champ de l'aboutissement des idées en germe depuis plusieurs décennies, lesquelles forgeront plus tard une révolution industrielle²⁴⁸.

La nouvelle ère industrielle, née il y a deux siècles, a légué aux pays du Nord un patrimoine matériel monumental, actuellement considéré comme archéologie industrielle. Il représente les premiers témoins des innovations techniques, y compris les sites tels que les carrières et les zones de fusion du bronze, ainsi que des sites modernes et des structures désaffectées²⁴⁹, comme les transformations dans le nord de la France des usines textiles Blin & Blin d'Elbeuf

²⁴⁶ Blake, B. (2000). On Defining the Cultural Heritage. *Cambridge University Press*, 49 (1), 61–85. Retrieved from <http://www.jstor.org/bases-doc.univ-lorraine.fr/stable/761578>. p. 68

²⁴⁷ Si Papin a inventé la marmite à vapeur et Seguin la chaudière tubulaire, ce sont la machine à vapeur de Watt et la locomotive de Trevithick que l'on considère comme de grandes innovations. Bien sûr, la frontière ne sera pas toujours aussi nette, la réalité étant généralement plus complexe que notre esprit voudrait bien la voir. Source : Bruno, J. (1990). Une histoire des techniques. SEUIL (POINTS). p. 12.

²⁴⁸ Jacomy, B. (1990). Une histoire des techniques. SEUIL (POINTS). P. 253-255

²⁴⁹ Timothy, D. J. (2011). *Cultural heritage and tourism: An introduction*. Channel View Publications.p.367-384.

et celle de Lucien Fromage de Darnétal en logements sociaux et en école d'architecture²⁵⁰. Ces traces représentent un patrimoine archéologique très important en raison de son caractère unique, qui nécessite aujourd'hui une protection. Au-delà de leur sauvegarde, leur reconversion à de nouveaux usages offre la possibilité, non seulement de conserver la mémoire de l'activité passée, mais surtout de redonner vie à ces traces et de les reconvertir en des endroits dynamiques qui répondent aux exigences contemporaines²⁵¹. À partir des années 70, ces propriétés sont assimilées à un patrimoine de caractère industriel ; la révolution industrielle a marqué le paysage du Nord, elle est devenue indissociable de son environnement. L'expression "patrimoine industriel" concerne plus que de simples techniques de production : son champ se déploie depuis les anciennes machines, les premières locomotives, les bâtiments de production, les premières usines (sachant que jusqu'au début du XX^e siècle les usines n'ont pas remplacé l'industrie artisanale)²⁵² jusqu'aux paysages industriels (les mines), et enfin la ville usine²⁵³ et les villes fantômes²⁵⁴.

Avec la révolution industrielle du XIX^e siècle, les zones urbaines ont connu une croissance rapide et se sont développées spatialement à mesure que les gens se sont déplacés de la campagne vers les villes, en quête de travail dans les nouvelles industries. Néanmoins, ce mouvement ne durerait pas longtemps, les sociétés occidentales ayant muté par une série de changements socio-économiques qui ont quasiment fait disparaître l'industrie lourde. Le processus de modernisation du milieu du XX^e siècle a considérablement réduit la place des secteurs économiques primaires (mines, pêche, foresterie), l'industrialisation a façonné les paysages des pays de l'hémisphère nord et le patrimoine industriel est dès lors devenu une composante indissociable de l'environnement. Durant ces deux derniers siècles, les entreprises de la révolution industrielle ont extrait du charbon et du fer, et transformé le paysage avec des terrils. La révolution industrielle a laissé dans son berceau, l'Europe du Nord et de l'Ouest, un patrimoine technique et culturel monumental et exceptionnel. Cet éveil culturel de la sauvegarde du patrimoine de l'ère industrielle contemporaine s'est déclenché lorsque les sociétés post-industrielles actuelles ont commencé à s'inquiéter de l'énorme fond

²⁵⁰ Voir le département de la Seine-Maritime, avec les transformations emblématiques des usines textiles Blin & Blin d'Elbeuf et Lucien Fromage de Darnétal en logements sociaux et en école d'architecture. Source <https://www.normandie.fr/patrimoine-industriel-en-seine-maritime-elbeuf-vallee-de-seine>

²⁵¹ Cossons, N. (2012). Why preserve the industrial heritage? Industrial heritage re-tooled: The TICCIH guide to industrial heritage conservation, 6-16.

²⁵² Houston, R., & Snell, K. D. (1984). Proto-industrialization? Cottage industry, social change, and industrial revolution. *The Historical Journal*, 27(2), 473-492.

²⁵³ Edelblutte & Legrand, 2012. Source: Timothy, D. J. (2011). *Cultural heritage and tourism: An introduction* (Vol. 4). Channel View Publications.

²⁵⁴ Des villes industrielles isolées, souvent celles qui étaient à proximité des mines, sont aujourd'hui abandonnées. i.e. suite à la crise économique récente en Grèce, les fermetures d'usines créent des villes fantômes.

de leur traces, particulièrement quand ces sociétés sont passés à une autre époque ; les mutations industrielles ont continué jusqu'à l'ère des communications dans les années 1960, marquées par le lancement de projets de satellite qui ont envahi et modifié l'espace, suivi de l'émergence consécutive de la télévision par satellite et de l'Internet, dont l'innovation technologique dans le Nord de la planète a succédé à la première ère industrielle.

En France, il apparut comme un axe d'études et de recherches vers la fin des années 70, au moment où la révolution industrielle était en train de péricliter : les grandes régions industrielles qui avaient massivement opté pour la métallurgie lourde et le textile étaient en crise, leurs usines fermaient les unes après les autres. Il constitue désormais une sous-catégorie de l'expression générique « patrimoine culturel ». Les organismes d'État décidèrent dans un premier temps de raser les anciennes structures, pensant que de leur disparition viendrait la guérison, par l'oubli. Mais d'autres, tels que les historiens et les chercheurs dans le champ du patrimoine industriel qui étudient désormais le développement des industries modernes, se sont levés contre cette atteinte à la mémoire et à l'identité des collectivités.

La préservation des activités industrielles liées à ce patrimoine sensibilisa les populations locales à la sauvegarde de toutes sortes d'éléments qui les relient à leur passé industriel. Les érudits de la question de la base du « patrimoine culturel » relèvent qu'avec le besoin de valoriser un patrimoine industriel, « Une fois de plus seuls les désastres, des crises, et les malheurs éveillent l'attention, comme si l'on abordait toujours tard des situations qu'on s'est mal préparé »

Le terrain industriel, comme déjà souligné, est souvent attribué aux progrès techniques, économiques, sociaux et industriels que l'Occident (l'Amérique et l'Europe) a connu à partir du début du XIX^e siècle. Les spécialistes de ce secteur commencent à solliciter la nécessité d'élargir ce champ d'étude pour lui donner une dimension plus vaste, plus historique et sociale²⁵⁵ qu'actuellement, et ceci peut être applicable à toutes les sociétés. D'autant que « la plus grande partie des objets techniques avec lesquelles nous vivons aujourd'hui sont issus d'innovations ayant déjà plus que deux siècles, que ce soit l'archaïque automobile, la photographie, le téléphone ou même l'avion. »²⁵⁶

L'expression « patrimoine industriel » doit englober les valeurs sociales, économiques, environnementales et politiques, qui sont différentes d'une société à une autre et doivent être prises en considération pour attribuer le label industriel au patrimoine²⁵⁷. D'ailleurs, ce sont

²⁵⁵ Dorel-Ferré, G. n.d., p. 3.

²⁵⁶ Jacomy, B. (1990). *Une histoire des techniques*. POINTS. P. 253-255.

²⁵⁷ Cossons, N. (2012). Why preserve the industrial heritage? Industrial heritage re-tooled: The TICCIH guide to industrial heritage conservation, p. 6-16.

ces mêmes valeurs à considérer également pour traiter toutes les autres sous-catégories du patrimoine culturel.

Rétrospective historique sur l'industrialisation du secteur oléicole

L'environnement industriel autour de la production d'huile d'olive s'observe depuis l'aube des temps dans la région syro-palestinienne. L'huile d'olive, comme le décrit Warnock, avait dans la région méditerranéenne, depuis l'antiquité jusqu'à un passé récent, la même importance que le pétrole aujourd'hui.

L'huile d'olive était utilisée de diverses manières: un produit alimentaire de base pour les habitants du bassin méditerranéen, une source principale d'éclairage et de carburant, un élément des cérémonies religieuses, un composant principal des parfums et des onguents corporels, ainsi que pour la production de savon et le chauffage à partir des résidus solides des olives²⁵⁸. Pendant la Période Romaine (de -37 à 324 ap. J.-C.²⁵⁹), la consommation d'huile d'olive dans les villes méditerranées de l'Empire était de 20 à 25 litres par personne et par an²⁶⁰.

Dans la zone de la Palestine historique, des dizaines de milliers d'installations antiques de production d'huile ont été découvertes²⁶¹, les premières de ces techniques relevant de la Période Chalcolithique (4^e millénaire av. J.-C.)²⁶².

Dans un article récent d'Avraham Faust²⁶³, qu'illustrent les excavations de Gitin²⁶⁴, il expose que la ville d'Ekron 'Aqroun²⁶⁵ de la Palestine historique était considérée, durant le VII^e siècle av. J.-C., comme le plus grand centre industriel de production d'huile d'olive de la région²⁶⁶. Van De Mierop ajoute également que, dans la région de Philistie, l'influence assyrienne

²⁵⁸ Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. *Archaeopress*. p. 2.

²⁵⁹ Ces datations sont propres à l'ère historique de la Palestine.

²⁶⁰ Hadjisavvas, S., (2006). In *Praise of Olive Tree: Ode to the Olive Tree*. Academy of Athens. Hellenic Folklore Research Centre. (54-61). p. 55.

²⁶¹ Frankel, R. (1994). Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel. In *Technology of Olive Oil in the Holy Land* (pp. 19–86). Tel Aviv: Eretz Israel Museum. p. 28.

²⁶² Partie II, Chapitre I: Typologie et historique des techniques d'extraction de l'huile d'olive, illustre les techniques de productions d'huile d'olive utilisées depuis l'antiquité.

²⁶³ Faust, A. (2011). The interests of the Assyrian Empire in the west: olive oil production as a test-case. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 54 (1), pp. 62-86.

²⁶⁴ Gitin. (1998). p. 276.

²⁶⁵ L'une des cinq villes de la Philistie, Pentapolis, est située au sud-ouest de Canaan. Aujourd'hui le site est à 35 km à l'ouest de Jérusalem.

²⁶⁶ Faust, A., & Lev-tov, J. (2011). The constitution of Philistie identity: ethnic dynamics in twelfth to tenth century Philistia. *Oxford Journal of Archaeology*, 30 (1), p. 13-31.

(2500 à 605 av. J.-C.) a fait passer les modes de production d'huile d'olive d'une industrie artisanale à un système de production centralisée afin d'accroître l'offre et de fournir l'Assyrie en l'huile d'olive²⁶⁷. Ces évidences archéologiques montrent également qu'un développement commercial de l'huile d'olive s'observe pendant l'Âge du Bronze (3150 à 2200 av. J.-C.) et l'Âge du fer (1200 à 1000 av. J.-C.)²⁶⁸.

Durant les IV^e et VIII^e siècles de notre ère, la Palestine était la région la plus plantée en oliviers et la plus productive en huile d'olive, et la seule partie de l'empire islamique qui payait la majorité de ces impôts à la caisse Abbaside avec cette marchandise. Le tribut était de 300 000 dinars et 300 000 *ratl* d'huile d'olive. L'huile d'olive palestinienne et syrienne était transportée l'Euphrate jusqu'à Baghdâd, et la fameuse huile produite dans les villages de *Jabal Naplouse (mont Naplouse)* s'exportait, grâce à sa popularité, dans tout l'empire²⁶⁹.

Nous constatons que ce sont les dimensions naturelles, techniques, historiques et géographiques qui ont principalement contribué à l'avènement de la centralité de la production d'huile d'olive de la société palestinienne, agricole ou citadine (*felahîn* et *madaneyah*).

Cresswell considère qu'à travers l'histoire des techniques, nous pouvons déterminer la structure sociale de la société dans lequel le développement de la technique de production est fortement lié aux conditions naturelles de la société en question²⁷⁰. Pour lui, la transformation sociale se produit toujours avant le développement technique²⁷¹. Il démontre ces propos avec les sociétés bédouines du Désert d'Arabie *el-Rub' el Khali*, dont la structure de l'élevage montre l'organisation de la structure sociale. Il pointe la distinction entre la société bédouine qui dépend de l'élevage des chameaux et celles qui vivent dans les oasis des pratiques agricoles et de l'élevage de bétails. Il montre que les caractéristiques naturelles d'une zone géographique bien spécifique sont diverses, qu'elles créent la catégorisation sociale qui continue à se développer individuellement, et que ce qui sépare les sociétés plantées d'une même zone géographique sont les intérêts en lien avec leurs environnements naturels. Le traitement de l'environnement naturel détermine la nature des techniques qui sont utilisées pour l'exploiter ; toutefois, il en résulte une structure sociale qui se distingue des groupes faisant partie de la même société, comme par exemple la paysannerie et la classe marchande.

²⁶⁷ "Puisque l'empire ne peut être considéré comme motivé par le simple désir d'acquérir un territoire. C'était une structure visant à maximiser les ressources pour son cœur". Source Faust, A. (2011). The Interests of the Assyrian Empire in the West: Olive Oil Production as a Test-Case. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 54, 62-86.

²⁶⁸ Eitam, (2000); Frankel (1999).

²⁶⁹ La civilisation islamique au IV^e siècle de Hijri. Ahmad, F. Rafa'i.(1928). Tome I, p. 322.

²⁷⁰ Cresswell, R. (1996). Prométhée ou Pandore ? Propos de technologie culturelle. Edition Kime. p. 207.

²⁷¹ *Ibid.*, p. 226

En raison de l'abondance de la production d'huile d'olive, entraînant une croissance démographique des villages, et afin d'augmenter leurs revenus, les paysans ont été obligé de faire preuve de créativité dans leur pratique artisanale à partir des produits agricoles (la proto-industrie rurale)²⁷². Par exemple, la production de savon était un artisanat familial au sein du village qui s'est transformé au cours du XIX^e siècle en une industrie citadine florissante, laquelle contribua à asseoir la puissance matérielle et le prestige des grandes familles de la ville de Naplouse²⁷³. L'huile d'olive, alors produite par les *felaḥīn* de *Jabal Naplouse*, est devenue la matière première de cette industrie citadine (les manufactures de savon de la ville). Il existe une particularité chimique dans l'huile d'olive qui la rend essentielle à la production du savon par rapport à d'autres huiles, comme l'huile de sésame, très célèbre notamment dans la région de *Jabal Naplouse (Mont Naplouse)*. L'huile d'olive contient davantage d'acide stéarique solide à température moyenne et donne de meilleurs résultats à la saponification²⁷⁴. D'autre part, le savon ne peut réussir sans l'utilisation du *qeli* l'alkali, plante semi-désertique qui, réduite en cendres, donne un produit alcalin permettant la saponification²⁷⁵ ; cette plante est fournie aux manufactures de savon par les Bédouins.

Par conséquent, c'est la manière dont l'homme modèle la nature à son profit qui influe sur son comportement social et culturel et, réciproquement, sa façon de concevoir et de réguler ses rapports avec ses semblables informe parfois sur son choix de tel ou tel développement technique²⁷⁶.

Le commerce agricole du secteur oléicole sous l'administration ottomane en Palestine

La culture des olives était une spécialité locale de cette province de l'Empire Ottoman; les villages de la zone centrale, particulièrement ceux de *Jabal Naplouse*, étaient les plus productifs en huile d'olive de toute la Palestine²⁷⁷ et ils se sont concentrés sur la monoculture de l'olivier²⁷⁸. En nous basant sur le recensement ottoman des impôts de l'année 1596, nous constatons que les villages de *Jabal Naplouse*, tels que *Fandaqumiyeh*, '*Attil*, *Jaba*' et '*Illar*,

²⁷² Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press. p. 378-379.

²⁷³ Bontemps, V. (2009). *Naplouse, le savon et la ville. Patrimoine familial, travail ouvrier et mémoire au quotidien* (Doctoral dissertation, Université de Provence-Aix-Marseille. p. 23.

²⁷⁴ Boulanger, P. (1992). *Marseille, marché international de l'huile d'olive : 1725-1825* (Doctoral dissertation, Aix-Marseille 1). p. 75.

²⁷⁵ Bontemps, V., 2009, pp. 23-24.

²⁷⁶ Creswell, R. (1996). Prométhée ou Pandore ? Propos de technologie culturelle. Éditions Kimé. p. 17.

²⁷⁷ Voir aussi Avitsur 1997, 203; Conder-Kitchener 1882, page XI ; Guerin 1869: descriptions de différents villages.

²⁷⁸ Zertal,A.(1996)p. 310.

payaient leurs impôts principalement en huile d'olive²⁷⁹. En outre, afin de contrôler cette industrie et en vue d'augmenter cette production rurale, l'administration ottomane appliquait des lois qui, sans la permission de leurs administrateurs locaux, interdisaient aux paysans de quitter leurs villages pour habiter ailleurs²⁸⁰.

TABLEAU 1. IMPÔTS PAYÉS EN HUILE D'OLIVE, CALCULÉS EN UQQA²⁸¹

Village	Impôts payés en huile d'olive, en <i>Uqqa</i>
Fandaqumiyeh	3 000
‘Attil	6 000
Jaba‘	1 500
‘Illar	3 500

À partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle, précisément entre 1856 et 1882, le secteur agricole en général a connu un investissement remarquable, en particulier les secteurs de production de l'huile d'olive et la manufacture de savon ; ceci en raison de la croissance de la demande étrangère ainsi que grâce à la nouvelle réalité socio-politique et à l'établissement d'un grand nombre de communautés en Palestine²⁸². Cette zone était à cette époque-là une plaque tournante pour de nombreuses communautés : les locaux (musulmans et chrétiens), les chrétiens (comme la société des Templiers allemands) et les juifs arrivés avec les première et deuxième vagues d'immigration. Tous ont joué un rôle important dans les changements sociaux et économiques qui ont déterminé la scène que nous connaissons aujourd'hui. À cette époque, Haïfa et Jaffa étaient avec Jérusalem les trois plus grandes villes de Palestine. L'installation du chemin de fer contribua au développement des villes côtières et au développement économique du pays en général²⁸³. Les compagnies françaises étaient en lice pour la pose du chemin de fer mais la majeure partie fut posée par le gouvernement ottoman²⁸⁴.

La ville de Naplouse était un centre d'échange commercial pour les villes du centre-sud de la Palestine (Hébron et Gaza). En outre, la ville était en particulier le centre industriel le plus important pour la production du savon, de l'huile d'olive et du coton. Le coton de Naplouse était connu comme étant le meilleur de la grande Syrie ; cette industrie locale subit au XIX^e

²⁷⁹ *Ibid.*, p.311.

²⁸⁰ Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press. Pp. 378-379.

²⁸¹ Uqqa = 400 dirhams, ou 5'3 uqiyyas, ou 1,28 kg.

²⁸² Scholch, A., (1993). *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. p. 90.

²⁸³ Gilbar, G. (ED.). (1990). *Ottoman Palestine 1800-1914: studies in economic and Social History*. Lieden, Netherlands: E. J. Brill.

²⁸⁴ L'ensemble du projet était supervisé par l'ingénieur Meissner. a native of Saxony in Germany, was the general manager of the railway project that was initiated in the last two decades of the Ottoman rule in Palestine.

siècle un ralentissement dû à la pénétration européenne des marchés locaux²⁸⁵. Le savon de Naplouse, exporté en Égypte et en Anatolie, a été la plus profitable de toutes ces productions et, jusqu'au début du XX^e siècle, c'est en Syrie que la production de savon a été la plus importante. Petermann dit²⁸⁶ que la ville de Naplouse exportait en 1852 du savon d'une valeur de quatre millions de piastres et qu'en 1860 ses 15 manufactures produisaient annuellement 4 500 quintaux²⁸⁷. En 1847, le capital requis pour construire une usine de savon était de 45 000 piastres, soit l'équivalent du loyer d'une maison pendant 15 ans, un loyer à Jérusalem étant de 200 à 300 piastres par mois²⁸⁸.

La prospérité sociale et économique a également eu un impact sur le développement du secteur agricole, et l'application des dernières technologies intensifia les productions agricoles destinées à l'exportation. Les rapports des consuls britanniques indiquent que le blé et l'orge, le maïs *dura* et le sésame, l'huile d'olive et le savon, les oranges et d'autres fruits et légumes, ont été les produits les plus exportés du port de Jaffa. Ses principaux clients étaient : la France, qui achetait la plus grande partie du sésame, une quantité considérable d'huile d'olive, du maïs et même, pour une courte période, du coton ; l'Égypte importait la plus grosse quantité de savon et d'huile d'olive, des fruits et des légumes... Le savon palestinien a même été exporté au nord de la Syrie et en Asie mineur, en Grèce, en Italie et à Malte²⁸⁹.

« Les huiles du Levant destinées à l'Europe Occidentale ne peuvent servir qu'à la savonnerie et pour quelques parties d'entre elles à l'industrie textile... Certes les huiles de l'Attique entrent dans l'alimentation. »²⁹⁰

L'importance de la production agricole, en tant que culture commerciale, s'explique par les politiques fiscales appliquées par le pouvoir central ottoman : celui-ci contrôlait ses villes de provinces sans relâche pour approvisionner les marchés et les consommateurs étrangers, au moyen du principe des sources de revenu fiscal, notamment l'agriculture fiscale.

²⁸⁵ Bontemps, V. (2009) pp. 23-24.

²⁸⁶ Petermann, H. *Reisen dans Orient*, 2 vols., (Leipzig, 1865). Source: Scholch, A. (1993) *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. pp. 157-160

²⁸⁷ Scholch, A., 1993, pp. 157-160.

²⁸⁸ Titus Tobler's Third Journey. Scholch, p. 97.

²⁸⁹ *Ibid.*, p. 91.

²⁹⁰ Boulanger, B. (1992). *Marseille marché international de l'huile d'olive*. P. 39

Comment l'huile d'olive est-elle passée des paysans aux marchands ?

Dès le début du XIX^e siècle, particulièrement à partir de l'année 1820, la zone rurale de la Palestine a connu une transformation importante en ce qui concerne la production d'huile d'olive. Cette période témoigna d'un réel investissement dans le secteur de l'industrie du savon, dont la production quantitative a triplé.

Le village palestinien était constitué des *felahīn* et des *malakīn* (les paysans et la bourgeoisie rurale), nommés par Doumani « peasants and middle peasants ». Les *fellaḥīn*, surtout ceux des villages situés sur le plateau central, étaient des participants actifs dans la société, en parallèle avec la bourgeoisie rurale, représentée par le *cheikh* ou *mukhtar* du village. Ce dernier, chargé de collecter les impôts des paysans²⁹¹, était le médiateur avec les autorités gouvernementales²⁹². La bourgeoisie rurale a joué le rôle d'intermédiaire de la relation entre les villes et la zone rurale de la Palestine²⁹³, pour assurer la circulation du capital que représente l'huile d'olive et fournir les manufactures de savon.

Vers la deuxième moitié du XIX^e siècle, l'augmentation de l'exportation d'huile d'olive des villes portuaires a contraint les commerçants urbains à redoubler leurs efforts afin de sécuriser cette commodité précieuse provenant des paysans²⁹⁴. Ils avaient besoin chaque année de grosses quantités d'huile d'olive, en dépit de l'alternance de cette production agricole (bisannualité de la culture)²⁹⁵. Les marchands de savon étaient très brutaux envers les paysans car ils voulaient s'assurer des futures quantités d'huile d'olive. Les marchands, à travers la bourgeoisie rurale, ont développé un système de crédit appelé *salam*²⁹⁶. Le principe de ces contrats se résume ainsi : un avancement immédiat d'argent par l'une des parties, représentée par le marchand ou le paysan bourgeois (généralement le *cheikh* ou *mukhtar*), à l'autre partie, le paysan, qui doit assurer la livraison d'une quantité définie d'huile d'olive à prix réduit, fixé au moment du contrat. Avec cette forme de crédit, les marchands se réservaient l'excédent d'huile d'olive²⁹⁷. Le marchand pouvait de cette façon payer les impôts des paysans pour tout un village qui devait par la suite livrer aux manufactures de savon un nombre de pots spécifié par le marchand dans les contrats²⁹⁸.

²⁹¹ Atran, S. (1986). Hamula organisation and Masha'a tenure in Palestine. *Man*, 271-295. (p.280)

²⁹² Le gouvernement turc.

²⁹³ Doumani, B. (1995). Rediscovering Palestine: merchants and peasants in Jabal Nablus, 1700-1900. Univ of California Press. p. 133.

²⁹⁴ *Ibid.*, p. 135.

²⁹⁵ Voir Partie III, Chapitre 1: La culture de l'Olivier - L'olivier, une culture bisannuelle

²⁹⁶ *Ibid.*, p. 131.

²⁹⁷ *Ibid.*

²⁹⁸ *Ibid.*, p. 144.

Effectivement, les créiteurs travaillaient en faveur des grands marchands qui avaient une connaissance approfondie du marché et pouvaient même influencer les prix de l'huile d'olive²⁹⁹. Les paysans n'étaient souvent pas en position de négocier la quantité d'huile d'olive à fournir pour la saison suivante. Les paysans prenaient ces crédits pour satisfaire des besoins essentiels, généralement pour payer les taxes imposées par le gouvernement turc ainsi que d'autres obligations, qui pouvaient être de se refaire après une mauvaise année agricole ou de financer un mariage³⁰⁰.

Exemple de contrat *salam* :

À la date [enregistrée] ci-dessous, Husayn Abd al-Qadir, Awad fils de Shehada, Abd al-Hayy fils de Jabir, et Musa fils de Abid - tous du village de Salim - certifient qu'ils ont reçu de l'Honorable Respecté Ahmad Agha...al-Yusufi [Nimr] une somme de 1 025 piastres... en tant que *salam* légal - sur une période de 10 mois - pour 100 pots d'huile [mesurés par] le récipient de la fabrique de savon [Yusufiyya] - chaque pot valant 10,25 piastres. Ces pots d'huile [doivent être livrés] pour moitié maintenant, et l'autre moitié au milieu de Rabi II, 1244 (fin Octobre 1828) à la manufacture de savon Yusufiyya. ³⁰¹

La production d'huile d'olive : une proto-industrie rurale

L'huile d'olive représentait une partie intégrante de l'économie de l'empire ottoman. En 1863, une politique d'investissement dans ce secteur se traduit par la plantation de 500 000 oliviers par an pour accroître la production ; en effet, l'olivier nécessite de 10 à 12 ans avant d'être productif³⁰². Le commerce avec l'étranger était le principal facteur de développement du secteur de la production d'huile d'olive et de la manufacture de savon.

Comme dans toute société préindustrielle, le commerce a présenté à cette époque une forme de capitalisme ou une formation sociale de pré-capitalisme³⁰³. Ce phénomène fut expliqué par Doumani grâce à ses analyses des contrats de *salam* établis entre les paysans et les

²⁹⁹ *Ibid.*, p. 136.

³⁰⁰ *Ibid.*, p. 137.

³⁰¹ On the date [registered] below, Husayn Abd al-Qadir, Awad son of Shehada, Abd al-Hayy son of Jabir, and Musa son of Abid- all from the village Salim- testified that they received from the Respected Right Honourable Ahmad Agha...al-Yusufi [Nimr] a sum of 1,025 piasters... as a legal *salam* for 100 jars of oil [measured by] the container of the [Yusufiyya] soap factory -each jar for 10,25 piasters-for a period of ten months. [they are to deliver]one half [of thee oil jars] now,and the other half in the middle of Rabi II,1244(late October 1828) to the Yusufiyya Soap factory Nimr family, papers, 3.1.7(B). Source : Doumani, 1995, p. 136.

³⁰² Scholch, A. (1993) *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. P. 90.

³⁰³ Houston, R., & Snell, K. D. (1984). Proto-industrialization? Cottage industry, social change, and industrial revolution. *The Historical Journal*, 27(2), pp. 473-492.

marchands³⁰⁴. Ce pré-système du capitalisme rendit les marchands de plus en plus riches et les paysans de plus en plus pauvres.

Mendels résume ce climat préindustriel à ces quatre éléments :

Le marché devait être situé en dehors de la région de production.

La production devait être effectuée par des paysans auto-subvenants précaires³⁰⁵.

Le processus de production devait être organisé et parfois achevé dans les villes.

Il devait y avoir une interdépendance entre l'industrie rurale et les marchands, qui accompagne le développement régional de l'agriculture commerciale³⁰⁶.

La “proto-industrialisation”, telle qu’expliquée par Mendels, désigne la première étape de l’industrialisation³⁰⁷, ce qui a précédé l’industrialisation de l’usine... et a ouvert la voie à celle-ci. Il explique qu’il n’y a pas de passage automatique de la première phase à la suivante³⁰⁸ (de la proto-industrialisation à l’industrialisation) et donne l’exemple des industries traditionnelles de textile dans les zones rurales en Angleterre :celles-ci sont restées proto-industrielles quand il y a eu une expansion de l'industrie rurale sans changements majeurs dans les techniques ou l'échelle de production³⁰⁹, et ce qui reste de ces usines est maintenant attribué à un patrimoine industriel³¹⁰.

La théorie de la proto-industrie est accompagnée par un développement socio-économique, défini ainsi par Mendele et Kreidete : “Le taux des revenus industriels devait dépasser celui de l'agriculture et [...] la production doit être principalement destinée aux marchés non locaux”³¹¹.

Néanmoins, la théorie proto-industrielle insiste toujours sur la nécessité d'une production industrielle de marchandises par des petits propriétaires paysans dont les exploitations en

³⁰⁴ Doumani, B. (1995). *Rediscovering Palestine: merchants and peasants in Jabal Nablus, 1700-1900*. Univ of California Press.

³⁰⁵ Comme il a été expliqué par Doumani.

³⁰⁶ Houston, R., & Snell, K. D., 1984, pp. 473-492.

³⁰⁷ Mendels, F. F. (1972). Proto-Industrialization: The First Phase of the Industrialization Process. *The Journal of Economic History*, 32(1), 241–261. Extrait de <http://www.jstor.org/bases-doc.univ-lorraine.fr/stable/2117187>

³⁰⁸ *Ibid.*

³⁰⁹ Houston, R., & Snell, K. D. (1984). Proto-industrialization? Cottage industry, social change, and industrial revolution. *The Historical Journal*, 27(2), pp. 473-492.

³¹⁰ Queen Street Mill, Harle Syke qui a démarré en 1894. Source : Cossons, N. (2012). Why preserve the industrial heritage? *Industrial heritage re-tooled: The TICCIH guide to industrial heritage conservation*, pp. 6-16.

³¹¹ Houston, R., & Snell, K. D., 1984, pp. 473-492.

altitude, relativement peu productives, sont devenues fragmentées, et où la pression démographique sur des ressources limitées était aiguë³¹².

Le système de propriété foncière à l'époque ottomane

Ce petit résumé sur le système de propriété foncière nous offre un aperçu de la façon dont l'empire contrôlait ses provinces. La propriété foncière était basée sur les principes islamiques, qui exigeaient le paiement d'une taxe foncière par les propriétaires d'origine. Le système divise les terrains en deux catégories :

Les terres publiques de l'État *musha'* relèvent d'un système de distribution de terres agricoles largement répandu au Levant et en Palestine durant la période ottomane, notamment à partir de 1859. Il s'agit d'un régime agricole qui donne un pouvoir absolu au gouvernement ou à la structure féodale désignée par les autorités, où le paysan exploitait les terrains pour le compte d'un propriétaire. La deuxième catégorie concerne les terres de propriété individuelle (*mulk*) ; les oliveraies et vergers fruitiers étaient généralement en propriété individuelle³¹³. Ce sont des terrains sur lesquels le propriétaire agit comme il le souhaite ; il peut vendre ou hypothéquer et il peut les léguer à ses héritiers de sorte qu'ils ne reviennent pas à la Maison de l'argent *bayt al mal*³¹⁴ après sa mort, à moins qu'il n'y ait aucun héritier.

En outre, les paysans étaient réclamés pour cultiver les terres, que ce soit *musha'* ou *mulk*, le propriétaire avançait de l'argent pour les nécessités de la culture. Ensuite, après la récolte, la déduction était faite comme suit :

Une déduction était faite pour le paiement de l'impôt de l'État. Le propriétaire foncier était remboursé de la valeur des graines et de l'argent avancé.

Et enfin, le produit net était divisé à parts égales entre le paysan et le propriétaire³¹⁵. Nous remarquons que ce système étouffait le paysan et l'empêchait d'avoir le profit absolu de son terrain.

³¹² *Ibid.* Nevertheless, the consistent emphasis in proto-industrial theory is the need for industrial commodity production among peasant smallholders whose relatively unproductive upland holdings have become fragmented, and where demographic pressure on limited resources was acute.

³¹³ Atran, S. (1986). *Hamula* organisation and *Masha'a* tenure in Palestine. *Man*, pp. 271-295. / p. 280

³¹⁴ Le lieu de la préservation des fonds de l'État, que ce soit de l'argent, des offres, des animaux ou des armes. Il a été appelé la maison de l'argent musulman ou la maison de l'argent de Dieu, et il est appelé la Maison de l'argent *bayt al-mal*.

³¹⁵ Gottheil, F. (1986). Money and Product Flows in mid 19th Century Palestine: The Physicratic Model Applied*. In *Palestine in the Late Ottoman Period: Political, Social, and Economic Transformation* (pp. 211-230). BRILL. p. 225.

Les formes d'industrialisation des secteurs de l'huile d'olive et du savon

Le climat proto-industriel avait commencé en Palestine dès l'époque d'Ibrāhīm Pacha (fils de Mohamad Ali Pacha, 1831-1840)³¹⁶ qui voulait innover dans les territoires sous son contrôle. En installant des moulins à vent à Jérusalem³¹⁷, il voulait amener les tâches domestiques traditionnelles de la production de farine à un niveau d'industrie, ou du moins de proto-industrie³¹⁸.

Le secteur de l'huile d'olive était sans doute un de ses intérêts, ce que nous remarquons à travers la part importante de demande d'huile d'olive et de savon par l'Égypte, qui continua à importer la plus grosse quantité de savon et d'huile d'olive³¹⁹ de cette province de l'empire, malgré le retrait de l'armée d'Ibrahim Pacha en 1841.

Le secteur agricole a continué à connaître un progrès remarquable dans ses modes de production agricoles : l'irrigation et l'introduction des machines, comme par exemple les pressoirs à vis en fer, ont été introduites durant cette période, plus précisément à partir de 1854, pour intensifier la production d'huile d'olive³²⁰.

Les anciennes techniques d'extraction d'huile d'olive, les plus répandues à cette époque, étaient soit les pressoirs à levier et vis, soit les pressoirs à vis en bois³²¹. Ces techniques traditionnelles extrayaient moins de la moitié de l'huile de l'olive de la pâte d'olive³²² et, du fait du progrès technique en vue de l'industrialisation du secteur oléicole, les techniques anciennes commencèrent à disparaître vers la dernière décennie du XIX^e siècle, pour être remplacées par le nouveau pressoir à vis en fer³²³.

Le savon confectionné à partir de l'huile d'olive provenant des villages de la partie haute centrale, en grande partie de *Jabal Naplous*, *Jabal al-Quds* et *Jabal Al-Khalil*, ne nécessitait pas une huile provenant de la première pression de la pâte d'olive ; c'était plutôt une huile de

³¹⁶ Voir le chapitre I, Partie I : l'invasion de Mohamad Ali.

³¹⁷ Conrad Schick mentionne que le moulin à vent d'Ibrahim Pasha a été équipé d'une grande meule (milestone) coupée de Gaza. En raison de son poids important, la pierre ne pouvait pas être transportée de la manière habituelle, à dos de chameau, mais plutôt roulée sur le sol jusqu'à Jérusalem par des équipes de *fellahin* recrutées spécialement pour cette tâche.

³¹⁸ Avitsur, Sh. (1986). Wind Power. In *Palestine in the Late Ottoman Period: Political, Social, and Economic Transformation* (p. 233–234). Brill. p. 233.

Extrait de

https://books.google.ps/books/about/Palestine_in_the_Late_Ottoman_Period.html?id=XgRDT9wMUhYC&redir_esc=y

³¹⁹ Scholch, A. (1993) *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. p. 91.

³²⁰ Voir la partie II, le Chapitre II : *makābes al-borghi al-ḥadīd*, des traces matérielles d'un patrimoine industriel.

³²¹ Le chapitre suivant donne une explication sur le développement technique de la production d'huile d'olive, jusqu'à l'introduction des pressoirs à vis en fer.

³²² Avitsur, Sh. (1994). Olive oil production in the land of Israel: traditional to industrial. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land, Eretz Israel Museum, Tel Aviv*, 91-158. p. 125.

³²³ *Ibid.*

seconde, voire de troisième pression que demandaient les manufactures de savon. Avec les techniques qui étaient utilisées à l'époque, et malgré l'introduction du nouveau pressoir à vis en fer, une bonne quantité d'huile restait encore dans le résidu (le marc). Ce dernier était chauffé pour extraire la quantité maximale d'huile. Nous constatons donc qu'une même quantité d'olives était utilisable pour produire une huile comestible et pour l'exportation, et qu'une quantité moindre suffisait pour les manufactures de savon³²⁴. Néanmoins, les manufactures demandaient une importante quantité afin de satisfaire la demande. En conséquent, malgré l'inégalité d'utilisation des quantités produites, la moitié de l'huile d'olive produite en Palestine était utilisée pour la production de savon, un quart pour la nourriture et le chauffage (avec le résidu solide appelé *jifit*)³²⁵ et le quart restant pour l'exportation³²⁶. Les rapports des consuls britanniques³²⁷, résumés dans les différents tableaux sur l'exportation d'huile d'olive et de savon que nous allons utiliser, montrent l'importance de ces deux produits pour l'économie palestinienne.

L'huile d'olive et le savon étaient les deux articles les plus exportés des trois principaux ports de Palestine (Haïfa, Acre et Jaffa.) Les produits exportés des ports d'Haïfa et d'Acre provenaient du nord du pays et le port de Jaffa exportait ceux du sud.

Le Tableau 2 ci-dessous fait une synthèse de la moyenne annuelle de l'exportation d'huile d'olive et de savon des trois ports de Jaffa, Haïfa et Acre.

TABLEAU 2. MOYENNE ANNUELLE D'EXPORTATIONS (1873-77 ET 1879) DES TROIS PORTS DE JAFFA, HAÏFA ET ACRE (LES MESURES SONT EN MILLIONS DE OQQA).

Biens exportés	Jaffa 1873-77 et 1879-82	Haifa 1872-80	Acre 1872-80
Huile d'olive	1,027	0,053	0,260
Savon	0,904	--	--

Nous remarquons que, produit de la partie sud-centrale de la zone centrale rurale, le savon était exporté uniquement du port de Jaffa.

Un environnement de proto-industrie rurale commence à se répandre dans les campagnes, centré sur la fabrication du savon et la production d'huile d'olive. Ces productions ne pouvaient pas prospérer sans le commerce des marchands ni la proximité des zones de

³²⁴ Depuis le XV^e et le XVI^e siècles, le résidu était soit chauffé au feu, soit lavé à l'eau chaude, ensuite broyé une fois dans les moulins à farine ou les meules, avant d'extraire leur huile une seconde fois.

³²⁵ Une alternative au bois de chauffage.

³²⁶ Scholch, A. (1993). *Palestine in transformation, 1856-1882: studies in social, economic, and political development*. Inst for Palestine Studies. p. 90

³²⁷ Annual reports of British Consuls (1857-1882). Source : Scholch, A. (1993). *Palestine in transformation, 1856-1882: studies in social, economic, and political development*. Inst for Palestine Studies. pp. 79-87.

production dont les produits pouvaient être transportés sans difficulté depuis les grandes villes jusqu'aux ports, pour l'exportation. À côté de l'huile d'olive, le savon constituait la plus importante branche de la production commerciale des villes de Ramla et de Lydda³²⁸ qui, entourées de vastes oliveraies, formaient avec la ville de Jaffa le second centre de production de savon, d'huile d'olive et d'huile de sésame, après la ville de Naplouse³²⁹.

Pour Warnock, la production d'huile d'olive constitue forcément une production industrielle, ce qu'il explique de la façon suivante : elle est en premier lieu destinée à des fins commerciales, principalement l'exportation, ou bien la production est contrôlée par une autorité centrale qui prend en tant qu'impôts une part de l'huile d'olive produite localement, qui sert donc de taxe commerciale³³⁰.

La plupart des villages étaient contrôlés par les capitaux urbains des marchands, qui étaient généralement des notables des principales villes palestiniennes (Jaffa, Naplouse, Acre), qui avaient acquis des propriétés foncières en zone rurale. Leurs intérêts étaient donc étroitement liés à celui de l'État Ottoman, soit satisfaire les demandes étrangères croissantes en huile d'olive et en savon.

Un autre facteur très important qui a favorisé la croissance des exportations est que, à partir de l'année 1861, le gouvernement ottoman a réduit le droit d'exportation de 12 à 8 %. Depuis, ce taux a été réduit de 1 % chaque année jusqu'à ce qu'il atteigne seulement 1 % en 1869³³¹.

Les tableaux 3 et 4 ci-dessous montrent la croissance de l'exportation de l'huile d'olive et du savon, uniquement à partir du port de Jaffa, et leurs valeurs économiques entre 1857 et 1882³³².

Nous notons aussi les fluctuations considérables dans l'exportation de l'huile d'olive et du savon, dues à une cause naturelle puisque l'olive est une culture bisannuelle³³³ : les oliviers procuraient une bonne à une excellente récolte tous les deux ou trois ans seulement, tandis

³²⁸ À Lydda, selon Guerin, il y avait environ 100 personnes employées dans la production de savon. Scholch, A. (1993). *Palestine in transformation, 1856-1882: studies in social, economic, and political development*. Inst for Palestine Studies. p. 142.

³²⁹ Scholch, A., 1993, p. 142.

³³⁰ Warnock, P. (2007). *Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains*. Archaeopress. P. 4 "Industrial production is the processing of olive oil with a primary purpose of trade, or where production is controlled by a central authority which takes a portion of locally produced oil as tribute or tax and the collected oil is then used for trade tribute".

³³¹ See ottoman custom and trade policy. source: Scholch, A. (1993). *Palestine in transformation, 1856-1882: studies in social, economic, and political development*. Inst for Palestine Studies. pp. 92-93

³³² *Ibid.*

³³³ Voir Partie III, Chapitre I : L'olivier, une culture bisannuelle.

que les autres années étaient modérément à extrêmement mauvaises à cause de la sécheresse ou des sauterelles³³⁴.

TABLEAU 3. LES MOYENNE ANNUELLES D'EXPORTATION DU PORT DE JAFFA EN OQQA ENTRE 1857 ET 1882

Année	Huile d'olive	Valeur en piastres	Savon	Valeur en piastres
1857	20 000		1 000 000	6 000 000
1858	100 000		800 000	4 480 000
1859	100 000		500 000	2 500 000
1860	2 040 000	10 200 000	50 000	
1862	1 673 696	10 879 024	100 000	
1863	300 000		70 000	
1873	250 000		600 000	
1874	130 000		1 000 000	6 000 000
1875	1 000 000		1 300 000	5 580 000
1876	3 500 000	24 500 000	246 000	11 030 000
1877	1 000 000	5 500 000	220 000	
1879	2 000 000	10 000 000	1 350 000	7 425 000
1880	800 000		1 450 000	7 612 500
1881	160 000		850 000	5 100 000
1882	406 115		1 124 000	6 182 000

TABLEAU 4. CROISSANCE DES EXPORTATIONS DE L'HUILE D'OLIVE ET DU SAVON DU PORT DE JAFFA ENTRE 1857 ET 1882.

Moyennes d'exportations annuelles	Huile d'olive	Savon
1857-60 et 1862-63	705 624	420 000
1873-77 et 1879-82	1 027 346	904 444
Multiple de croissance	1,46	2,12

³³⁴ Scholch, A. (1993). Palestine in transformation, 1856-1882: studies in social, economic, and political development. Inst for Palestine Studies. p. 91

L'huile d'olive constitue une structure sociale

Les sociétés productrices d'huile d'olive opèrent à travers deux règles principales : la production de subsistance à travers des systèmes agricoles destinés à l'autosuffisance ; ou bien la société se concentre sur une production intensive. Dans les deux cas, l'investissement raisonnable du capital dans la culture de l'olivier et de la production d'huile ne peut prospérer qu'à l'ombre d'un environnement politique stable³³⁵.

Pour les villages situés dans la partie haute centrale, l'acquisition des oliviers fruitiers et des oliveraies était le premier indicateur de richesse d'une famille rurale, et le nombre de jarres d'huile d'olive produite était un déterminant de la richesse familiale³³⁶. Le deuxième indicateur était l'acquisition de chameaux³³⁷, lorsque ces derniers étaient utilisés pour transporter l'huile d'olive à destination des villes, notamment celle de Naplouse, qui a développé un progrès technique et industriel dans la manufacture de savon grâce à son rôle de centre industriel et commercial, sur plusieurs siècles.

Selon l'explication donnée par Creswell, chacun de ces groupes a développé une structure sociale à travers le temps, qui le sépare de l'autre groupe, mais l'environnement naturel et la structure sociale se sont combinés afin de développer une technologie³³⁸. L'environnement naturel influence l'exploitation par la société de cet environnement naturel, alors que ce même critère crée une séparation sociale au sein de la même contrée. En conséquence, les trois éléments environnement naturel, structure sociale et technologie se sont liés pour déboucher sur le développement d'une production, l'huile d'olive. Par suite logique, le développement social paraît en premier lieu grâce à une interaction avec l'environnement naturel. Cette interaction génère le développement d'aspects culturels qui sont propres à cette société, dont les traits spécifiques ne sont pas transférables à une autre société ou une autre région du monde³³⁹.

Nous constatons que la production d'huile d'olive embrassait principalement une culture industrielle qui se centralisait sur un savoir-faire technique se tissant autour d'un processus spécifique de production, et qui a continué tout au long de l'histoire³⁴⁰.

³³⁵ Rosen, B. (1996) p. 26.

³³⁶ Doumani, B. (1995). *Rediscovering Palestine: merchants and peasants in Jabal Nablus, 1700-1900*. Univ of California Press. pP 132.

³³⁷ *Ibid.*, p. 131.

³³⁸ Creswell, R. (1996). *Prométhée ou Pandore ? Propos de technologie culturelle*. Editions Kimé. p. 250.

³³⁹ *Ibid.*, p. 212.

³⁴⁰ Nous allons expliquer la culture matérielle propre à cette production dans le chapitre suivant.

L'économie des villes arabes pendant la période ottomane et l'émergence du projet colonial

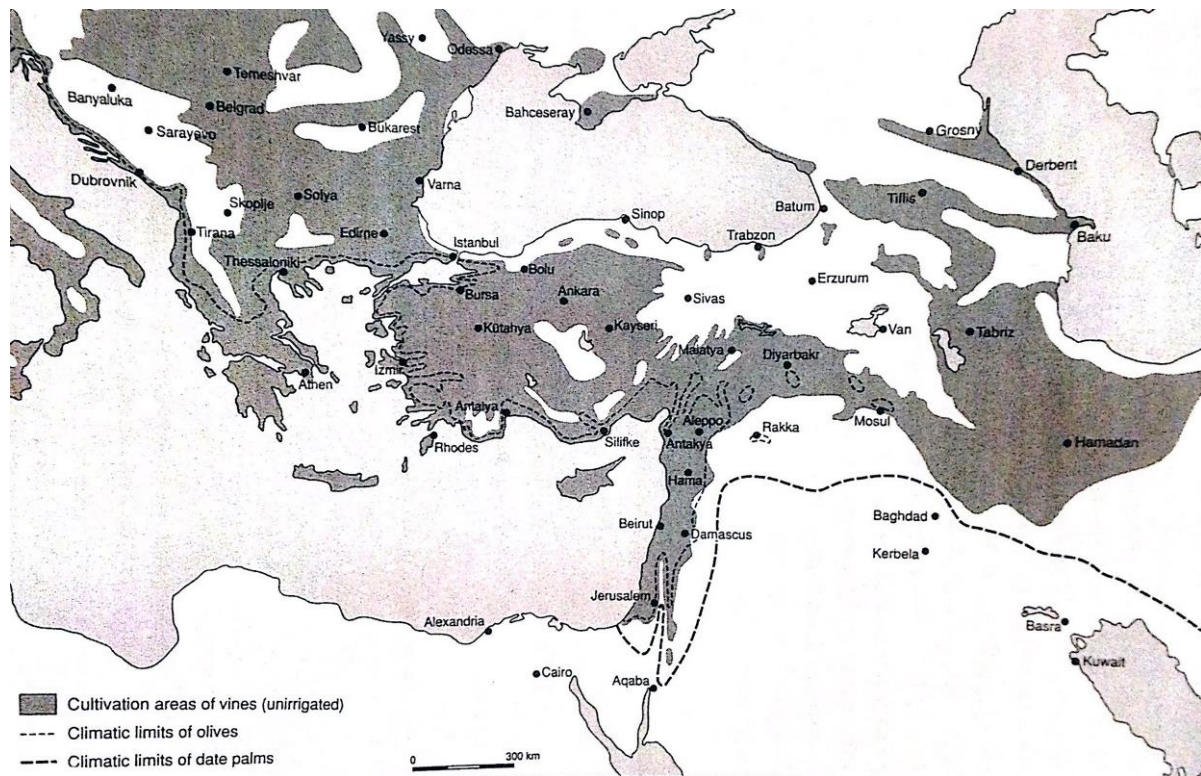


FIGURE 1
LIMITES GÉOGRAPHIQUES DE LA CULTURE DE L'OLIVIER
À LA FIN DU 19^E SIÈCLE. EMPIRE OTTOMAN³⁴¹

La France, par exemple, dépendait principalement de la production des terres sous domination ottomane pour ses manufactures de savon de Marseille, une industrie majeure du XVIII^e siècle qui n'aurait pas pu prospérer sans la matière première, soit l'huile d'olive de Tunis ou de la Crète³⁴², ou même de la Palestine durant le XIX^e siècle ; ce que nous allons illustrer dans cette partie du travail³⁴³. Les chercheurs n'ont accordé que peu d'importance à l'étude du dynamisme industriel à travers la mobilité des marchandises dans les villes arabes au cours des quatre siècles qui ont précédé l'effondrement de l'Empire Ottoman. Il demeure cependant une obscurité incompréhensible sur la période du règne de l'empire à partir du XVI^e siècle, alors qu'un nombre important de sources sur cette période existe, plus que sur toute autre

³⁴¹ Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press. P. 24

³⁴² Boubaker Sadok. La régence de Tunis au XVII^e siècle : ses relations commerciales avec les ports de l'Europe méditerranéenne, Marseille et Livourne (Zaghuan 1987) ; Patrick Boulanger. Marseille marché international de l'huile d'olive, un produit des hommes, 1725-1825 (Marseille, 1996). Source: Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press.

³⁴³ La fabrication de laine également, dans la ville de Carcassonne, prospère au XVIII^e siècle : à cause de l'effondrement du marché ottoman, les caracassiens se sont retournés vers la culture des vignobles. Claude Marquiee, l'Industrie textile carcassonnaise au XVIII^e siècle, étude d'un groupe social : les marchandises-fabricants (Carcassonne 1993). Source : Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press.

période de l'histoire musulmane³⁴⁴ ; particulièrement dans le domaine de la documentation d'archives, et surtout à travers *sijlāt al-mahākem al shar‘eyya* (les registres judiciaires du tribunal)³⁴⁵.

Il existe peu d'études qui illustrent la réalité économique des villes comme Alger, le Caire et Alep, le rôle que Le Caire, ville de province importante de l'empire, a joué dans la redistribution du café, par exemple, et la redistribution des produits de l'Est à l'Ouest, y compris l'Europe³⁴⁶. L'huile d'olive transitait également par l'Égypte pour éclairer les mosquées de la Mecque et de Médine.³⁴⁷ Cette période est aussi témoin d'un développement urbain important des villes arabes : toujours au Caire, 87 *suqs* (marchés) était dénombré au début du XV^e siècle par Maqrizi³⁴⁸, ce nombre est passé à 145 pendant la période ottomane³⁴⁹ ; cet accroissement est encore plus important en ce qui concerne les *khan* (Caravansérails), au nombre de 57 pour Maqrizi, et de 360 pour Raymond, grâce à ses recherches contemporaines dans les documents administratifs ottomans appelés *salanme*³⁵⁰.

“Alep est sans doute la plus grande, la plus riche, la plus belle ville dans tout l'Empire Ottoman après Constantinople et le Caire. La splendeur d'Alep n'est pas seulement confinée dans ses mosquées, mais ce sont ses khans et ses bazars, où des marchandises de toutes les parties du monde peuvent être trouvées, qui sont aussi frappants.”³⁵¹

L'empire Ottoman était une seule géographie, qui s'étendait des frontières du Maroc à celles de l'Autriche. Cette vaste superficie, qui lie en réalité trois *continents* (l'Europe, l'Asie et l'Afrique du Nord), a été un terrain économique important, créant ainsi la circulation des marchandises, principalement le coton, l'huile d'olive, les légumes, le riz³⁵².

³⁴⁴ Raymond, A. (2002). Arab cities in the Ottoman period: Cairo, Syria, and the Maghreb (Vol. 734). Variorum. pp. 17-30.

³⁴⁵ La richesse de ces documents qui contient des contrats immobiliers et les contrats du *waqf* ou *habus*, des contrats d'achats et de ventes, les crédits, les dons, les testaments, les contrats de mariages et divorces, les plaidoiries, etc.

³⁴⁶ Voir p. 20. (La distribution de café). Raymond, A. (2002). The Ottoman Conquest and the Development of the Great Arab Towns. Source : *International Journal of Turkish Studies*. USA. Ashgate. pp. 17-34. P. 17.

³⁴⁷ Boulanger, P. (1992). *Marseille, marché international de l'huile d'olive : 1725-1825* (Doctoral dissertation, Aix-Marseille 1). P. 45.

³⁴⁸ al-Maqrizi (1364-1442) historien et voyageur égyptien.

³⁴⁹ Raymond, 1975, et 1979. Source : Raymond, A. (2002). The Ottoman Conquest and the Development of the Great Arab Towns. (Source: *International Journal of Turkish Studies*). USA. Ashgate. (pp. 17-34). P. 21.

³⁵⁰ Un inventaire, qui contenait toutes les publications annuelles des documents gouvernementaux, fournit des informations institutionnelles et administratives, financières, démographiques, éducatives et changements statistiques en ce qui concerne la période de l'Empire Ottoman, les ministères et les provinces. Source : *Historical Dictionary of the Ottoman Empire*. Selouk Aksin Somel. 2003.

³⁵¹ L. Darvieux, *Mémoires* (Paris, 1735), vol VI, pp. 411, 417-18. Raymond, A. (2002). The Ottoman Conquest and the Development of the Great Arab Towns. (Source : *International Journal of Turkish Studies*). USA. Ashgate. (pp. 17-34). P. 22.

³⁵² Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press.

Subséquentement, des compromis avec l'Empire ont été nécessaires lorsqu'ils correspondaient aux intérêts économiques de ceux qui partagent la Méditerranée ; des relations d'intérêt économiques réciproques devaient se maintenir entre l'Empire et l'Occident pour accroître leurs profits respectifs. Pour maintenir son pouvoir sur ces provinces, l'Occident a permis ainsi à l'Empire d'utiliser des navires européens actifs en Méditerranée orientale pour l'approvisionnement en temps de guerre de ses armées et de ses villes, un raisonnement fiable pour les gouvernements français, britannique et hollandais qui considéraient avant tout la valeur de leurs commerces dans les provinces de l'empire³⁵³.

Le tableau 5 montre l'exportation d'huile d'olive vers le port de Marseille au XVIII^e siècle entre 1700 et 1789³⁵⁴.

TABLEAU 5. PRINCIPALES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE VERS MARSEILLE À PARTIR DES VILLES SOUS RÉGIME OTTOMAN (EN LIVRES TOURNOIS)³⁵⁵

1700-1702	1750-1754	1786-1789
743 000	1 451 000	3 261 000

D'autre part, le contrôle sur ce terrain géographique entre le XVI^e et le XIX^e siècles, assez divers ethniquement et religieusement, notamment dans la région du Levant, ne pouvait pas être assuré sans un climat de cohabitation, de prospérité et de sécurité économique. Pour Fernand Braudel, l'Empire Ottoman a pu se maintenir à la fin du XVIII^e siècle en raison de son contrôle sur les routes commerciales terrestres.³⁵⁶ Auparavant, le manque de sécurité pour les personnes et les biens influençait le comportement productif des paysans³⁵⁷ ; l'importance économique que porte la culture de l'olivier a obligé l'Empire du Levant à assurer la sécurité des villages, à contrôler les querelles entre les Bédouins et les *felahīn* qui habitaient dans les trois montagnes *Jabal Naplouse*, *Jabal al-Quds* et *Jabal Al-Khalil*, lorsque brûler les oliveraies des *felahīn* était leur "moyen préféré de la guerre"³⁵⁸.

La dynamique du tourisme religieux à travers les destinations bibliques était une source importante de revenus et donc un facteur économique important, dont les centres sont sous le contrôle de la Sublime Porte (Jérusalem, Bethléem, la Turquie, Chypre, la Grèce). Cette

³⁵³ *Ibid.*

³⁵⁴ L'huile d'olive était aussi utilisée dans l'industrie de textile. Patrick Boulanger.

³⁵⁵ Paris, histoire du commerce, pp. 504-66 et 600-1. Source : Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press.

³⁵⁶ Braudel, F. (1979). *Civilisation matérielle : économie et capitalisme*, Paris, vol. III, pp. 408-10. Source : Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press.

³⁵⁷ Gottheil, F. M. (1986). Money and product flows in mid-19th Century Palestine: The physiocratic model applied. *Palestine in the Late Ottoman Period: Political, Social and Economic Transformation*, Yad Izhak Ben-Zvi Press, Jerusalem, Israel, pp. 211-230.

³⁵⁸ Scholch, A., (1993). *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies. p. 91.

atmosphère de prospérité a permis aux pèlerins et aux missions évangéliques de se déplacer des Balkans à l'Anatolie vers la région de la grande Syrie (*Bilad Echam*)³⁵⁹. Cela est perceptible à travers les noms des institutions qui vinrent s'y installer, surtout dans le Levant³⁶⁰, la première étant le Fonds d'Exploration de la Palestine (Palestine Exploration Fund³⁶¹).

L'économie de la ville palestinienne sous l'Empire Ottoman

La ville de Jérusalem rapportait en 1870 un bénéfice de 500 000 piastres, le commerce du savon comptait 10 manufactures qui produisaient un savon de qualité inférieure à celui des villes de Jaffa, Lydda et Naplouse, uniquement destiné aux souvenirs, marchandise appréciée des pèlerins et un souvenir de valeur symbolique en provenance de la Ville Sainte.³⁶² La ville de Jérusalem, longtemps contrôlée directement par la Sublime Porte, vécut principalement des revenus que rapportaient les lieux saints des musulmans, des chrétiens et des juifs.³⁶³

Le rapport économique en Palestine fourni par le consul français à Jérusalem indique que les villes saintes de Jérusalem et Bethléem, ont vendu en 1886 du savon pour une valeur équivalant à 600 000 francs.³⁶⁴ Le tableau 6 résume le nombre de pèlerins chrétiens catholiques ou orthodoxes enregistrés uniquement à Jérusalem. La ville industrielle de Jaffa, au-delà de son importance industrielle, fut le premier endroit où les touristes ont posé le pied. Un rapport du consul français à Jérusalem, en 1879, à l'attention de la chambre de commerce de Marseille expose les activités commerciales de Jaffa et recommande un investissement de capitaux en Palestine afin de maintenir une présence politique et commerciale dans cette partie de la Méditerranée³⁶⁵.

³⁵⁹ Faroqi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press.

³⁶⁰ Voir archéologie biblique, chapitre I.

³⁶¹ Voir partie I, Chapitre 1 : La création du Fonds d'Exploration de la Palestine.

The Palestine Exploration Fund PEF : Établi à Londres en 1865, son but était de créer une cartographie géographique et historique de la Palestine ancienne, afin de trouver une narration pour conférer une crédibilité historique de la Bible.

³⁶² Scholch, A., 1993, p. 142.

³⁶³ *Ibid.*, p. 119

³⁶⁴ *Ibid.*

³⁶⁵ *Ibid.*, p. 55, "Note sur les affaires de l'orient" January 1863, in MAE-MD, VOL. 116.

TABLEAU 6. NOMBRES DE PÈLERINS CHRÉTIENS PAR AN ENREGISTRÉS À JÉRUSALEM AU XIX^E SIÈCLE³⁶⁶

Année	Nombre de pèlerins
1854	5 000
1858	23 329
1850-59	55 763 ³⁶⁷
1870	Entre 10 000 et 20 000

Le flot des pèlerins, des touristes, des explorateurs de la Palestine et enfin des colons grandit sans cesse vers la fin du XIX^e siècle.

Afin de justifier sa présence, l'Europe se fit construire une image et une idéologie spécifiques sur ce monde, pour faciliter son incursion dans le monde Arabe comme si ce dernier était inhabité et désert, excluant les habitants de ce cadre géographique et historique. Ce projet colonial a pu se concrétiser à travers les images offertes aux touristes et ce, notamment, grâce au tourisme religieux qui commença à se répandre, ce que souligne Daher : "Les touristes venant découvrir au XIX^e siècle un Levant fabriqué s'imaginaient visiter un paysage culturel qui n'avait pas changé depuis l'Antiquité, ou depuis les temps anciens bibliques et byzantins. Les affiches touristiques, et les publicités en général, mettaient l'accent sur les antiquités de la région et, de plus, romançaient une vie inchangée dans les villages de Palestine et de Syrie³⁶⁸." Et de citer Raymond : "Cette vision biaisée de l'ère ottomane a facilité la falsification de l'Histoire moderne des pays arabes dans le but de justifier la colonisation européenne³⁶⁹."

En Palestine, le projet de colonisation est devenu une question fondamentale pour améliorer les conditions économiques du pays, ce qui était explicite dans les déclarations de plusieurs communautés qui sont venu s'y installer vers la deuxième moitié du XIX^e siècle.

Le projet était de renforcer les colonies européennes et de se débarrasser des *felahīn* en les encourageant à vendre leurs terres et en leur offrant en contrepartie pain et protection ; puis les colons utiliseraient les *felahīn* comme ouvriers agricoles pour faire prospérer leurs colonies, et ces derniers seraient soulagés lorsqu'un nouveau propriétaire paierait leurs impôts.

³⁶⁶ *Ibid.*, p. 119.

³⁶⁷ Pèlerins franciscain inscrits.

³⁶⁸ Daher, R., (2014). *The Politics and Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. I.B. Tauris London and New York. P. 5.

"Tourists coming to the constructed Levant in the nineteenth century imagined themselves coming to a cultural landscape that had not changed since antiquity, or since ancient Biblical and Byzantine times. Tourism posters, and advertisements in general, emphasized the antiquities of the region, and furthermore, romanticized an unchanged village life in Palestine and Syria."

³⁶⁹ "This biased view of the Ottoman era has facilitated the falsifying of the modern history of the Arab countries for the purpose of justifying European Colonization." Raymond, A.(2002). *The Ottoman Conquest and the Development of the Great Arab Towns*. Source : *International Journal of Turkish Studies*. USA. Ashgate. (pp. 17-34). P. 17.

Conrad Schick³⁷⁰, un historien vivant à Jérusalem au XIX^e siècle, a formulé ces propos en 1881 : la Terre Sainte, « Heilige Land », une terre fertile une fois dans les mains des colons européens industriels et intelligents, réjouira une fois de plus l'œil et le cœur des pèlerins, et ce travail trouvera une récompense pour les colons pour leur travail³⁷¹. Dans le même contexte, Tyrwhitt Drake du Fond d'Exploration de la Palestine a écrit en 1872, “bluntly”, brutalement comme le décrit Scholch ; “*Ce serait la chose la plus splendide du gouvernement [ottoman] qui pourrait surmonter son aversion à vendre des terres aux étrangers. Avec les bonnes garanties, une grande partie de cette terre [la Palestine] trouverait un marché favorable, et alors les paysans seraient soit dégagés soit transformés en membres utiles de la société, tandis que le revenu accru du gouvernement turc serait très considérable.*”³⁷²

La dimension religieuse et le climat économique fertile de cette petite zone géographique s'étendaient à toutes ces transformations. Selon les données de *salname*³⁷³, le tableau 7 ci-dessous résume l'infrastructure économique représentant également la prospérité sociale répandue en 1871-82, qui ont encouragé la colonisation. En ce qui concerne les huileries et les manufactures de savon, Naplouse exceptée, Jérusalem avait 9 pressoirs à huile, Jaffa 7, Ramla 7, Lydda 16, Gaza 19 et Safad 4. Pour les manufactures de savon : Jérusalem 20, Hébron 1, Jaffa 11, Ramla 7, Lydda 10 et Gaza 6.

TABLEAU 7. DONNÉES DE SALNAME DE VILAYET-I-SURIYE POUR L’A.H. 1288 (A.D. 1871-72) EN CE QUI CONCERNE L’INFRASTRUCTURE ÉCONOMIQUE DES VILLES PALESTINIENNES³⁷⁴.

Ville	Magasins	Entrepôts	khans	Moulins à farine	Fours	Manufactures de savon	Huileries
Jérusalem	910	141	2	14	22	20	9
Hébron	250		4		18	1	
Jaffa	332	188	6	3	10	11	7
Ramla	96		1	1	8	7	7
Lydda	106		1		6	10	16
Gaza	785	35	6	1	9	6	19
Naplouse	450		4	20			
Jénine	4			2	1		
Nazareth	176		2	10	4		
Haïfa	160	70		6	5		
Acre	491	185	5	7	3		
Safad	227			15			
Tibérias	130				8		4
Total	4 117	619	31	79	94	55	62

³⁷⁰ Al Jubeh, N. (2016). Conrad Schick: Pioneering Architect, Archaeologist and Historian of Nineteenth Century Jerusalem.

³⁷¹ Schick, “Studien uber Coloisirung” p. 37. Source : Scholch Alexander. p. 71.

³⁷² Scholch, A., (1993). *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies, p. 71.

³⁷³ Voir le tableau 34. Scholch, 1993, p. 118

³⁷⁴ Scholch, A., (1993). *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies, p. 118.

En ce qui concerne le nombre des huileries, il concerne uniquement ceux des pressoirs localisés à l'intérieur des villes ; la plupart des huileries sont implantées dans les villages et donc un nombre beaucoup plus important a été comptabilisé pour les fins de cette recherche. Nous remarquons aussi que Naplouse ne comporte pas de manufacture de savon selon les registres de *salname*, qui contient selon les années des informations très claires³⁷⁵ ; d'autre part, le rapport commercial britannique compte 30 usines de savon en 1882³⁷⁶.

Avant la loi de 1869, les étrangers jouissaient uniquement des concessions commerciales dans l'Empire Ottoman et n'avaient pas le droit d'acheter des terres. En raison de la pression des pays européens et de l'augmentation des dettes de l'Empire, le gouvernement ottoman a promulgué une loi permettant aux étrangers de posséder des biens, qu'ils soient des particuliers, des institutions ou des entreprises, dans tous les domaines de l'État ainsi que dans les villes. Par conséquent, des pays européens comme la Grande-Bretagne, la France et la Russie ont pu envoyer leurs ressortissants s'installer en Palestine, travailler, acheter des terres et établir des colonies ; les églises européennes ont pris soin d'acheter de vastes étendues de terre et ont également entrepris des travaux pour augmenter le prix des terres dans les zones de Jérusalem, Jaffa et Haïfa, afin d'en maximiser les profits.

Il y avait des aspirations à multiples facettes concernant la « Terre Sainte » et l'augmentation de la population européenne ; cette atmosphère a donné un nouvel élan à l'affiliation juive à la terre d'Israël et a promu l'intérêt des Juifs européens en Palestine et pour la situation de la Palestine. Par exemple, en 1860, le Dr Lorje a fondé la "Colonization Society of Palestine" à Francfort, qui a été bien reçue par le consul général autrichien à Jérusalem ; l'objectif de cette association était d'établir "une grande colonie agricole juive en Palestine" tandis que son objectif à long terme était "la restauration de l'État juif".³⁷⁷ La grande majorité des juifs à cette période vivait dans les « villes saintes » : Jérusalem, Safad, Tibériade et Hébron³⁷⁸. Peu après l'établissement de la nouvelle loi de propriété foncière de 1869, l'Alliance Israélite Universelle a ouvert en 1870 la première école d'agriculture *Mikveh Israel*, à proximité de la ville portuaire de Jaffa pour soutenir la création des activités de production industrielles et agricoles. Ensuite, des pionniers religieux juifs d'Europe ont établi la première colonie

³⁷⁵ *Ibid.*

³⁷⁶ *Ibid.*, p.160.

³⁷⁷ *Ibid.*, p. 74.

³⁷⁸ Bien qu'Hébron n'ait qu'une relativement petite communauté juive.

agricole *kibbutz* de *Petach Tikva*, fondée en 1878 et abandonnée en 1881. (Voir annexe VI figures 1&2 : Utilisation des terres de Levant en 1880 et vers la fin du XIX^{ème} siècle).

Conclusion

Le Levant a été gouverné à la fin de la période ottomane à l'avantage du commerce industriel qui s'est intensifié plus tard, à l'époque coloniale³⁷⁹. En particulier, l'huile d'olive et le savon ont connu une croissance de production remarquable, notamment en Palestine pendant le XIX^e siècle. L'objectif de ce chapitre était de traiter la relation importante entre la zone rurale, représentée par les paysans, et les villes ou « centres urbains », représentés par les marchands qui étaient constamment en demande de la matière première qu'est l'huile d'olive, pour divers usages commerciaux et industriels, dont la fabrication de savon à l'usage exclusif de l'exportation.

Il est important de souligner ici que l'introduction des pressoirs à vis en fer (PVFM) qui font l'objet de cette étude, introduits dans les villages à partir de l'année 1854³⁸⁰, représentent une archive matérielle qui doit gagner son statut en tant que patrimoine culturel matériel et industriel, la technologie de production d'huile d'olive pouvant être aussi porteuse de la micro-histoire des sociétés qui l'ont initiée et côtoyée.

Quant aux pressoirs à vis en fer, ces machines racontent également la Palestine à la fin de la Période Ottomane et au début de la Période Coloniale. L'environnement décrit dans ce chapitre raconte l'émergence de leurs importations et la mise à l'écart de l'usage des techniques traditionnelles de production de l'huile d'olive.

Dans beaucoup d'entretiens menés pour cette étude, il a été souvent mentionné que les pressoirs à vis en fer sont arrivés au village grâce au pouvoir des grands marchands et de la bourgeoisie rurale qui possédaient de vastes propriétés foncières d'oliveraies dans les villages ; ce sont eux qui ont facilité l'acquisition de ces nouvelles machines dans les villages. Ils les ont importées pour accroître leur production d'huile d'olive destinée à l'exportation. Le tableau 8 ci-dessous présente les prix des premières nécessités à Jérusalem en 1858, dont celui d'un pressoir à huile d'olive ; nous pouvons constater que c'est bien le prix d'un pressoir à vis en fer, ou d'un pressoir à cadre en bois et vis en fer, tandis que les pressoirs traditionnels avaient été initiés à l'intérieur des villages et ne demandaient pas de matériaux extérieurs comme nous allons l'exposer dans les chapitres suivants. Le Tableau 9 présente ensuite les prix des produits oléicoles.

³⁷⁹ Firestone, Y. A. (1990). *The Land-equalizing mushâ Village*. GG Gilbar. Leiden: Brill, 91-130. p. 99.

³⁸⁰ Voir le corpus et la synthèse.

TABLEAU 8. PRIX DES PREMIÈRES NÉCESSITÉS À JÉRUSALEM EN 1858³⁸¹

Pressoir à olive	4 500 piastres
1 ratl d'huile d'olive	10 piastres
1 ratl de savon	13 à 15 piastres
Cruche de 1 <i>ratl</i>	0,10 piastres
Panier de feuilles de palmier (<i>scourtin</i>) ³⁸²	4 piastres
1 <i>timneh</i> d'olives fraîches	16 piastres
1 <i>timneh</i> d'olives salées	10 piastres

TABLEAU 9. PRIX À LA CONSOMMATION DE L'HUILE D'OLIVE ET DU SAVON À JÉRUSALEM³⁸³ EN 1880³⁸⁴

1 <i>ratl</i> d'huile d'olive	15 piastres
1 <i>ratl</i> de savon	12 piastres
Panier à olive de 4 <i>ratl</i>	8 piastres
1 <i>ukijeh</i> d'olives salées	1 piastre
1 <i>ukijeh</i> d'huile d'olive	1 ¼ piastres

³⁸¹ Titus Tobler's Third Journey. Scholch, p. 97.

³⁸² Il réfère probablement aux *scourtins* utilisés pour le pressage de la pâte d'olive afin d'extraire l'huile d'olive.

³⁸³ La ville Sainte (Jérusalem) est la plus chère à cause des résidents européens et des pèlerins. Par exemple, 1 rtl d'huile d'olive à Gaza vaut 7 piastres ottomanes.

³⁸⁴ Titus Tobler's Third Journey. Scholch, p. 97.

PARTIE II : La technologie du pressage

Chapitre I : Typologie et historique des techniques d'extraction de l'huile d'olive

« L'histoire des techniques est culturelle, elle fait apparaître les liens [...] depuis les silex taillés par les premiers hommes jusqu'aux plus récents outils³⁸⁵ ».

Introduction

Pour que les olives donnent leur huile, il faut d'abord les écraser et ensuite les presser³⁸⁶. La plupart des villages palestiniens utilisent encore ce fameux proverbe : “*min achajar ela alhajar*”, ce que veut dire qu'après avoir été cueillies, les olives doivent être immédiatement mises sous une pierre pour être écrasées. La première opération pratiquée, le broyage, réduit les olives en pâte, ce qui va faciliter le pressage qui va suivre. L'étape du pressage est définie comme l'acte d'exercer une pression sur cette pâte pour en extraire l'huile. Finalement, l'huile d'olive est séparée de l'eau de végétation appelée *zibar*³⁸⁷.

Toutes ces techniques, broyage des olives ou pressage de la pâte d'olives sont expliquées par les spécialistes selon leur type, et non la cartographie de leur période d'apparition et d'utilisation. Pour Brun, “Nul doute qu'à l'origine, et pendant fort longtemps, on ait utilisé exclusivement des procédés primitifs qui ne laissent aucune trace.”³⁸⁸ Frankel estime qu' “il est impossible de deviner l'âge d'une installation uniquement à partir de sa forme ou de déterminer quel type a été en utilisation à chaque période du temps.”³⁸⁹

“Les installations étaient essentiellement construites en bois, en corde, en cuir et autres matériaux naturels, et seulement partiellement en pierre.”³⁹⁰

Lorsque les installations de broyage sont uniquement fabriquées en pierre, de nombreux vestiges peuvent encore être étudiés et documentés par les archéologues, tandis que les installations de pressage qui se composent de matériaux organiques se sont détériorés dans le temps ; il est complexe de reconstituer les parties manquantes qui pourraient être liées à une installation. Le nom scientifique utilisé par les chercheurs pour désigner la technique

³⁸⁵ Jacomy, B. (1990). Une histoire des techniques. Points. p. 10.

³⁸⁶ Drachmann, A. G. (1932). *Ancient oil mills an presses*. p. 7.

³⁸⁷ Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. Archaeopress. p. 21.

³⁸⁸ Brun, J-P. (2006). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique* (Errance). Paris. p. 147.

³⁸⁹ Frankel, R. (1994). Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel. In *Technology of Olive Oil in the Holy Land* (pp. 19-86). Olearius Editions. p. 28.

³⁹⁰ *Ibid* : “The installations were constructed largely of wood, rope, leather and other organic materials, and only partly of stone.”

pratiquée pour l'extraction de l'huile d'olive est "installation"³⁹¹ (*muncha 'a*)³⁹², que nous allons appliquer afin d'expliquer les différents types d'installation trouvés, que ce soit pour le broyage ou pour le pressage des olives. Les archéologues travaillant dans le champ d'études des techniques d'extraction de l'huile d'olive utilisent ces expressions : Jean-Pierre Brun utilisait le terme d'engin pour désigner l'ensemble des appareils de pressage, et Rafael Frankel a utilisé le terme d'installation pour désigner les deux procédés principaux d'extraction de l'huile d'olive (crushing installation pour le broyage et pressing installation pour le pressage).

Le broyage

Columelle³⁹³ a mentionné quatre modes de broyage qui ont été utilisés, dans la Palestine antique, dont trois ont été documentés et expliqués par Frankel. L'installation de broyage la plus commune et la plus remarquable remonte à la Période Chalcolithique (4^e millénaire av. J.-C.) : des dizaines de milliers de ces installations ont été enregistrées dans la Palestine historique³⁹⁴.

Le mortier et le pilon

Il est très probable que cette installation de mortier et de pilon a été l'une des installations les plus primitives utilisée pour produire de l'huile d'olive. Il s'agit d'une installation à deux usages, le foulage et le pressage, se déroulant dans deux fosses en pierre à deux niveaux différents. Les olives fraîches étaient broyées grâce à un pilon dans la fosse supérieure, de l'eau chaude était ensuite versée sur les olives broyées. Puis, grâce à un canal, le jus d'huile d'olive était égoutté dans la fosse inférieure ou dans un récipient de recueil où l'huile d'olive qui flottait à la surface était recueillie.

Selon Warnock, ces installations sont très similaires aux pressoirs à vin simples, où les raisins ou les olives étaient broyés dans la fosse supérieure et le liquide extrait (le vin ou l'huile) filtré dans la fosse inférieure³⁹⁵.

³⁹¹ Selon Frankel.

³⁹² Selon Al-Nashef.

³⁹³ Columelle, agronome de la période romaine, est l'auteur d'un manuel agricole en latin intitulé : L'olivier, « The Queen of all Trees ». Source : Forbes, H. A., & Foxhall, L. (1978). The queen of all trees. *Expedition*, 21 (1), p. 37.

³⁹⁴ Frankel, F. (1994). Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel. In *Technology of Olive Oil in the Holy Land* (pp. 19-86). Olearius Editions. P. 28.

³⁹⁵ Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. *Archaeopress*. p. 28.

Des nombreux chercheurs pensent aussi que ces installations ont été utilisées pour extraire les deux liquides : d'abord pour le vin car le raisin mûrit en premier, puis pour extraire l'huile d'olive³⁹⁶. Ils estiment également qu'il est possible que les deux fruits aient été broyés au moyen de chaussures en bois³⁹⁷.

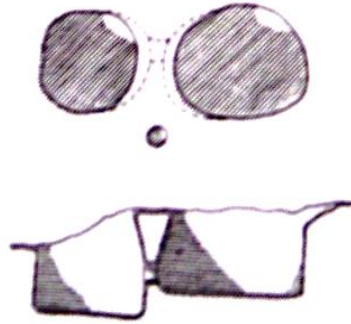


FIGURE 1
TECHNIQUE DU MORTIER ET DU PILON



FIGURE 2
DÉPRESSIONS DANS DES ROCHES À JÉRUSALEM³⁹⁸

Installation de broyage portable en calcaire

Cette installation portable en calcaire, qui a été soulignée par Frankel, elle a été uniquement utilisée pour produire des petites quantités d'huile d'olive. Dont les olives ont été soit broyées dans la fosse a gauche de (Figure 3) grâce a un pilon, soit broyées sur la surface au fouloir en roulant une pierre sur les olives fraîches. Ensuite la pâte a olive été enveloppée dans un morceau de tissu, pressé par un poids. Subséquent la liquide coulé dans la fosse latéral ou bassin a recueil grâce a une rainure circonférentielle³⁹⁹.

³⁹⁶ Forbes, H. A., & Foxhall, L. 1978; Frankel, 1999; Wolff, 1976.

³⁹⁷ Forbes, H. A., & Foxhall, L. 1978; Frankel, 1999; Wolff, 1976. Source : Warnock, 2007, p. 30.

³⁹⁸ Dalman, G.(1935). *Arbeit und Sitte in Palastina: Brot, Ol und Wein*(Vol.4). Seteni dentisch mit der Estausgabenchen.(pdf). P. 479.

³⁹⁹ Frankel, R. (1994) p. 29.

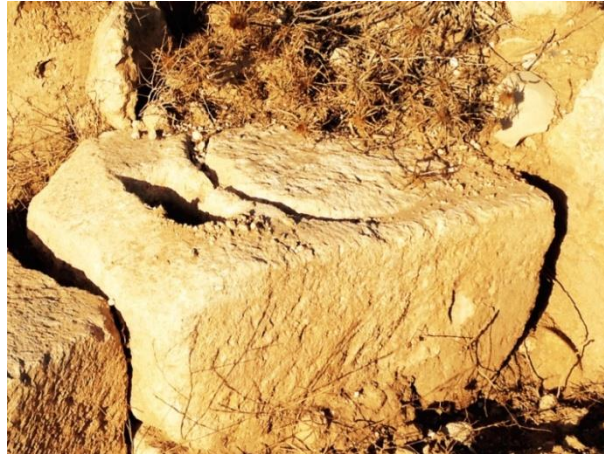


FIGURE 3
INSTALLATION PORTABLE POUR
LA PRODUCTION D'HUILE
D'OLIVE.
SUD-HÉBRON - KHIRBET UM
DEIMINE
[PHOTO] M. SHARKAWI. (2014)

Selon Rosenblum⁴⁰⁰, les pierres à concassage sont généralement en basalte tandis que le fouloir peut être en calcaire ou en basalte⁴⁰¹.

Les moulins *mola olearia*

Lors de l'introduction des moulins, installation de broyage "crushing mill" ou *munsha'at adars*⁴⁰² selon Frankel, la meule a commencé à être utilisée pour broyer les olives dans la Palestine historique, autour de la Période Hellénistique (332-37 av. J.-C.). Ensuite cet appareil est devenu le moyen de broyage le plus répandu dans la région. Frankel ajoute que sur le site de *khirbet Abu Mudawwar*, dans la partie centrale de la Palestine, qui n'a rien de postérieur à la Période Persane (586-332 av. J.-C.), ce procédé, « le broyage à meule », était déjà en utilisation durant la période mentionnée⁴⁰³.

La principale innovation fut sans doute l'originalité de "la meule" (*molae*) : une ou deux pierres circulaires verticales tournaient sur un bassin horizontal⁴⁰⁴. La plupart des installations de broyage trouvées en Palestine opéraient avec une seule meule plutôt que deux⁴⁰⁵. Ces installations représentent nettement un tournant : elles ont remplacé le broyage à main aux pilons ou aux pierres⁴⁰⁶ et ont facilité la production de grandes quantités de pâte d'olive. Plus tard, cette nouvelle technique a certainement contribué au développement de méthodes

⁴⁰⁰ Rosenblum, M. (1996). *Olives: The life and lore of a noble fruit*. Macmillan.

⁴⁰¹ Warnock, P. (2007). *Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains*. Archaeopress. P. 30.

⁴⁰² Expression utilisée par Khalid Nashef dans son article. Al-Nashef, Kh. (2009). *M'ässer Ezzaytūn fī Falassīn "olive presses in Palestine"*. *Archeology and Anthropology Yarmouk College*, pp. 24-52. Extrait de www.exorient.org, p. 28.

⁴⁰³ Frankel, R. (1994). *Ancient oil mills and presses in the land of Israel*. R. Frankel, A. Avitsur and E. Ayalon. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Arlington, Va. Tel Aviv, pp. 9-89. P. 34.

⁴⁰⁴ *Ibid.*, p. 31.

⁴⁰⁵ *Ibid.*, p. 34.

⁴⁰⁶ *Ibid.*, p. 84.

créatives pour presser des grandes quantités de pâte et en extraire la plus grande quantité possible d'huile d'olive.

Dans toutes les huileries visitées lors du travail de terrain, une seule installation, dénommée en colloquial le *badd* soit le broyeur à meule verticale à activation animale, a été observée. De même en ce qui concerne des sites de production antique d'huile d'olive.

Les meules n'ont pas été développées techniquement depuis leur apparition, lorsque l'ensemble de l'installation était réalisé à partir de pierres calcaires. Tel quel est le cas pour les villages de Ramallah. Et c'est également pour la même raison que la meule n'a pas été beaucoup détériorée à travers le temps, si nous comparons avec les différentes techniques d'extraction d'huile d'olive où les divers appareils utilisaient des matériaux organiques qui ont disparu au cours du temps. Seules les parties en pierre ont pu donner des indications sur le type d'installation de broyage ou de pressage utilisé.

Les nouvelles générations des villages enquêtés peuvent facilement reconnaître les moulins, car leur allure est restée dans la mémoire collective de leurs ancêtres, et parce qu'ils sont la partie la plus imposante en volume dans une huilerie. En outre, nous avons remarqué que les procédés d'extraction d'huile d'olive sont totalement ignorés. Aujourd'hui, plusieurs habitants des villages, surtout parmi la nouvelle génération, pensent que seul le moulin assure les différentes étapes de l'extraction de l'huile d'olive. Le procédé de broyage n'a pas été beaucoup modifié depuis l'apparition de la meule : un seul appareil qui demande peu de temps par rapport au pressage, second procédé indispensable à l'extraction d'huile d'olive.

Installation de broyage *al-badd*

Selon El-Nashef, l'installation de broyage comporte deux parties : le bassin de concassage *al-madrass*, appelé aussi *al-mafrach*, où les olives sont étalées avant d'être broyées par la meule *ḥajar edarss* "millstone" ou "crushing stone". Les deux éléments de l'installation de broyage (le bassin de concassage et la pierre verticale à concassage) ont été coupés et préparés à l'extérieur de l'huilerie. Les deux parties sont souvent coupées dans les carrières à proximité du village dans du calcaire dur *hajar al-mezzi* ⁴⁰⁷.

⁴⁰⁷ Al-Nashef, Kh. (2009). M'ässer Ezzaytūn fī Falasṭīn "Olive presses in Palestine". *Archeology and Anthropology Yarmouk College*, pp. 24-52. Extrait de www.exorient.org, p. 42.

La plupart des installations de broyage qui ont été observées dans le cadre de cette enquête sont en calcaire *Hajjar al-mezzi* qui est largement répandu dans la partie centrale de la Palestine, et notamment dans les villages producteurs d'huile d'olive.

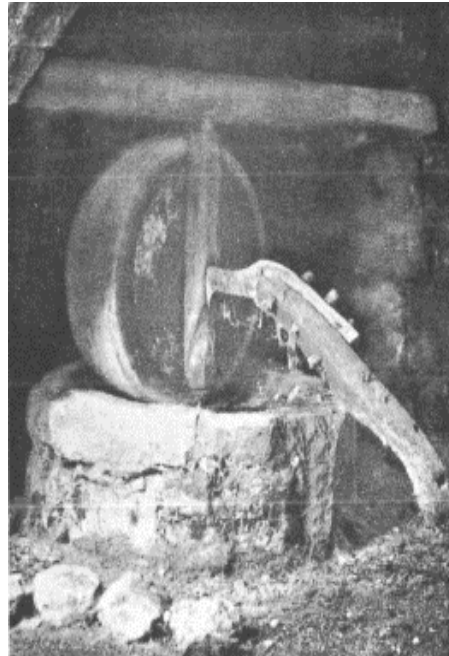


FIGURE 4
MEULE À BEIT JIBRIN⁴⁰⁸

L'installation de broyage *al-badd* se compose donc de deux parties : *al-madras*⁴⁰⁹, le bassin de concassage⁴¹⁰, (voir **a** Figure 5 ci-dessous), et *hajjar edars*⁴¹¹, la pierre verticale à concassage⁴¹² (appelée aussi *hajjar al-badd*). Il est important de noter que le mot *Al-badd* est propre aux installations de broyage qui sont activées par la force motrice animale (voir **b** Figure 5).

Le bassin de concassage est creusé en son centre pour y insérer un pivot en bois lié à la pierre verticale à concassage.

Al-'abara (voir **f** Figure 5) est une *poutre horizontale* en bois qui est souvent insérée entre deux murs afin de stabiliser l'ensemble de l'installation.

La Figure 5 ci-dessous synthétise les différentes parties d'une installation du *badd*, broyeur à meule à activation animale.

⁴⁰⁸ Crushing installation from *Beit Jibrin*. Source : Dalman, G.(1935). *Arbeit und Sitte in Palastina: Brot, Ol und Wein* (Vol.4). Seteni dentisch mit der Estausgabe. PDF.P. 481.

⁴⁰⁹ Al-Nashef, Kh. (2009). M'ässer Ezzaytūn fī Falasstīn "olive presses in Palestine". *Archeology and Anthropology Yarmouk College*, pp. 24-52. Extrait de_www.exorient.org, p. 42.

⁴¹⁰ Crushing basin.

⁴¹¹ Al-Nashef, Kh. (2009). P.42

⁴¹² Crushing stone, voir Franke, R., Avitsur, S. & Ayalon, E. (1994). *History and technology of olive oil in the Holyland*. Olearius Editions. p. 31. Dans certains entretiens il est nommé *hod edars*.

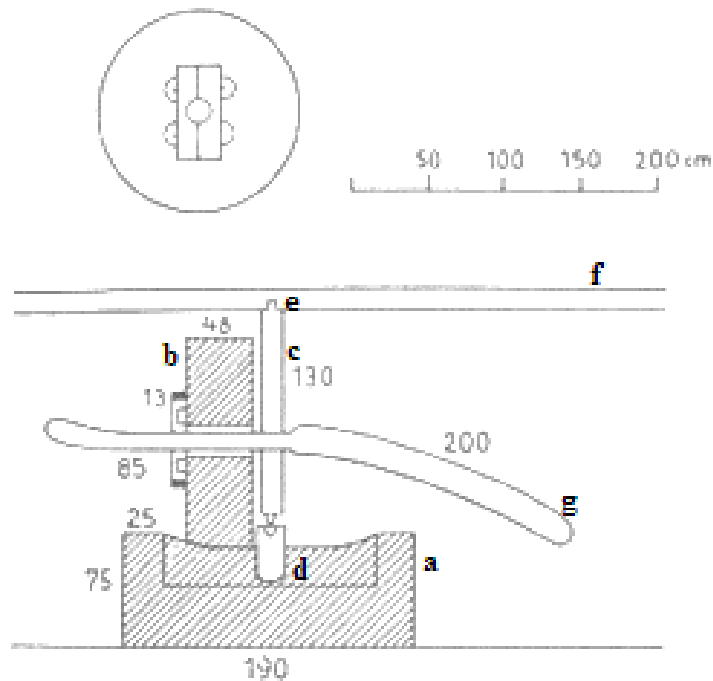


FIGURE 5
G. DALMAN. (1936). BROYEUR À MEULE DE BEIT JIBRIN⁴¹³

- a. *al-madras* (bassin de concassage).
- b. *ḥajar edars* (pierre verticale à concassage).
- c. *al-meḥwar* (pivot en bois).
- d. *fatḥa letadwīr al-meḥwar* (douille dans le bassin de concassage dans lequel tournait l'extrémité inférieure du pivot).
- e. *fatḥa fī aljedh 'al-khachabī al-foqī* (douille dans la poutre horizontale en bois).
- f. *'abara : jedh 'khachabi ofoqi* (la poutre horizontale en bois).
- g. *al-duwwār* (le manche en bois pour manœuvrer la pierre à concassage).

À partir du XX^e siècle, lors de l'installation des nouvelles presses motorisées, les “pierres à concassage” en calcaire ou basalte⁴¹⁴ furent remplacées par des pierres en granite importées avec l'ensemble des nouveaux outils, parmi lesquels un bassin de concassage en fer se substituant au bassin en pierre⁴¹⁵.

⁴¹³ Dalman, G.(1935). *Arbeit und Sitte in Palastina: Brot, Öl und Wein* (Vol.4). Seteni dentisch mit der Estausgabe. PDF. P.481

⁴¹⁴ La pierre des régions du nord de la Palestine historique.

⁴¹⁵ Avitsur. Sh. (1994). *Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Tel-Aviv, Oléarius. p. 138.

Les différents types de moulins

D'autres types d'installations de broyage datant de la période Hellénistique (332-37 av. J.-C.), ont été par les chercheurs, comme le concave *trapetum*, répandu surtout dans la partie nord de la Palestine historique, ainsi qu'une autre installation dont la meule est en forme de lentille. Le bassin de concassage de ces installations ressemblent beaucoup à celui des moulins classiques connus colloqualement sous le nom de *badd*. La raison pour laquelle le *trapetum* est distinguable des "moulins classiques", c'est que la meule était de forme conique pour éviter l'écrasement des noyaux des olives. La distance entre les deux pierres et le bassin de concassage était ajustable pour pouvoir broyer les olives mais pas leurs noyaux. Cato et Columelle soulignent que ce sont les noyaux qui offrent le goût amer indispensable de l'huile d'olive⁴¹⁶, qu'on ne retrouve pas dans les huiles plus tendres extraites de la pâte de chair des olives⁴¹⁷.

"Il faut cependant souligner que l'huile d'amande d'olive n'est pas exactement de même nature que celle du fruit. L'huile de noyau contient notamment de l'acide prussique qui aurait un pouvoir anti-oxydant⁴¹⁸".

Lors de l'enquête de terrain, les producteurs d'huile d'olive ont affirmé que c'est bien la qualité des olives associée aux méthodes de conservation de ces olives avant les amener à l'huilerie qui agissent sur le goût de l'huile d'olive. Bernard : "*Le goût de l'huile dépend des variétés utilisées pour la faire et surtout de l'état sanitaire des olives, les olives véreuses ou pourries donnant des huiles fortes, acides, et rances*⁴¹⁹".

La différence fondamentale entre cette pierre de concassage en forme de lentille et la pierre de moulin romaine et grecque est que, dans le premier cas, les noyaux d'olive ont été presque certainement écrasés avec la pulpe, ce qui les distingue du *trapetum* classique⁴²⁰.

⁴¹⁶ Brun, J-P. (1986). *L'Oléiculture Antique En Provence* (CNRS). Paris. p. 46.

⁴¹⁷ Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. *Archaeopress*. p. 32.

⁴¹⁸ Brun, J-P.(1986) p. 46.

⁴¹⁹ *Ibid.*

⁴²⁰ *Ibid.*



FIGURE 6
MEULE EN FORME DE LENTILLES⁴²¹.
SUD D'HÉBRON - PRÈS DE HIRBET UM DEIMINE
M. SHARKAWI. [PHOTOGRAPHE]. (2014).



FIGURE 7⁴²²
TRAPETUM CLASSIQUE DE POMPÉI

⁴²¹ Cette installation ressemble beaucoup à la pierre de moulin concave que décrit Caton. “*trapetum*” (Agr., 22, p. 1)

⁴²² Source: <http://www.sabor-artesano.com/gb/trapetum.htm>

Chapitre II :L'histoire du développement des pressoirs à huile

Introduction

Après l'initiation du *badd* qui broyait d'importantes quantités d'olives, nous arrivons au procédé qui demande une vraie innovation : le pressage de la pâte d'olive obtenue par le concassage par les meules des olives fraîches. Le pressage est l'étape la plus lente, celle qui demande de la créativité afin d'obtenir davantage d'huile d'olive. Il est donc logique d'avoir une seule unité de broyage et plusieurs unités de pressage dans une même huilerie⁴²³. Les pressoirs, *praelum*⁴²⁴, ont connu plusieurs modifications au cours du temps, en raison de la lenteur du procédé et l'espace nécessaire à cet appareil et à son fonctionnement.

Les premières traces des installations de pressages dans la région de la côte syro-palestinienne remontent à l'Âge du Bronze (3150 à 1200 av. J.-C.)⁴²⁵. Plusieurs spécialistes de terrain comme Frankel, Warnock et Brun estiment que les vestiges archéologiques permettent difficilement d'accorder chaque méthode d'extraction d'huile d'olive à une période bien spécifique, lorsque le procédé technique dépend de plusieurs facteurs sociaux et économiques. En ce qui concerne la datation, Frankel résume qu'il est faisable uniquement par l'orientation du contexte de chaque installation trouvée⁴²⁶, c'est-à-dire à des fins industrielles ou domestiques.

À travers le temps, les procédés d'extraction d'olive simples ont coexisté avec des méthodes très complexes. Traditionnellement dans les villages de Palestine, la culture pour la production d'huile d'olive exigeait que les olives soit pressées sitôt cueillies pour obtenir une bonne qualité d'huile d'olive.

⁴²³ Wagner, D.(1996). p. 303.

⁴²⁴ Brun, J-P. (2006). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique* (Errance). Paris. P. 156.

⁴²⁵ Brun, J-P. (2006). p. 152.

⁴²⁶ Frankel, R.(1994). p. 31.

Les différents procédés d'extraction de l'huile d'olive

Les chercheurs affirment qu'en raison de l'utilisation de matériaux organiques dans les installations des pressoirs antiques, les traces des différentes parties ne peuvent pas être commentées avec précision au vu de leur détérioration dans le temps. Dans tous les cas, une fois les olives broyées, la pâte produite doit être transférée dans un récipient spécial pour faciliter l'application sur la pâte de la force nécessaire pour extraire l'huile d'olive.

Le plus connu de ces récipients est un panier appelé en français *scourtin*, en latin *fiscinae*, en arabe colloquial *qfaf* (sing. *qufa*) comme les forages trouvés dans les *scourtins* pour faciliter l'écoulement du jus des fruits. Columelle suggérait que le palmier était la meilleure plante dont les feuilles, ou *sparta*, pouvaient être utilisées pour la fabrication des *scourtins*; ceux trouvés dans la région syro-palestinienne ont été fabriqués à base de fibres de palmier dattier⁴²⁷. Les *scourtins* nécessitaient un nettoyage spécial avant chaque saison, à l'eau chaude puis séchés. Brun mentionne autant que ces récipients garderaient une odeur qui serait communiquer à l'huile d'olive extraite⁴²⁸. Nous pouvons peut-être supposer que les *scourtins* avaient depuis l'antiquité une forme plutôt circulaire, ce qui peut être déterminé à partir des rainures circumférentielles des tables de pressage (*farshet al-asser*)⁴²⁹ observées en Palestine⁴³⁰.



FIGURE 8

REMPLISSAGE DES *SCOURTINS* AVEC LA PÂTE D'OLIVE [PHOTO]. À BEIT JIBRIN MATSON (G. ERIC AND EDITH). COLLECTION DES PHOTOGRAPHES. (ENTRE 1920-1933)⁴³¹

⁴²⁷ Avitsur, Sh. (2004) et Frankel, R. (2010). Lever-and-Screw Olive Presses: A Note. *Israel Exploration Journal*, pp. 94-97.

⁴²⁸ Brun, J-P. (1986). *L'Oléiculture Antique En Provence* (CNRS). Paris. p. 47.

⁴²⁹ Al-Nashef, Kh. (2009). p. 30. Lit de presse (*ara*) Frankel, R. (1994). p. 49.

⁴³⁰ Circumferential grooves of press beds.

⁴³¹ Library of Congress Prints and Photographs Division Washington, D.C. 20540 USA.



FIGURE 9
LIT À SCOURTINS “PRESS-BED”
AVEC UNE RAINURE CIRCONFÉRENTIELLE.
KHIRBET SAYYA - RAMALLAH
M. SHARKAWI. (2013). [PHOTOGRAPHE]

Le pressoir à torsion

Le pressoir à torsion qui a été remarqué à partir d’inscriptions⁴³². Le pressoir à torsion est une méthode simple d’extraction de l’huile à partir de la pâte placée dans un tissu solide que l’on tordait à l’aide de bâtons passés dans le tissu. Cet instrument ne peut laisser de vestiges archéologiques que dans des conditions de conservation exceptionnelles⁴³³.



FIGURE 10
LE PRESSEUR À TORSION⁴³⁴

⁴³² Inscriptions sur un pressoir à torsion à bâti fixe. Peinture de la tombe de Baket à Beni-Hassan. Moyen Empire. (D’après Newberry 1894, pl. II) Source : Jean-Pierre Brun. (2004). *Archéologie du vin et de l’huile* (Errance). Paris. P. 64.

⁴³³ Brun, J-P. (2006). *Le vin et l’huile dans la Méditerranée antique*. (Errance). Paris. P. 151.

⁴³⁴ Croquis extrait de : <https://www.gietaravu.corsica/fevrier/detritage-en-corse-au-xix-eme-siecle>

Les procédés simples de production de l'huile d'olive

Hadjisavvas estime que les besoins en consommation d'huile d'olive d'une famille pourraient être satisfaits par l'usage des différents procédés à l'intérieur des maisons: le broyage, l'eau chaude pour arroser la pâte, et la séparation d'huile et de l'eau avec des ustensiles très simples⁴³⁵.

Lors du travail de terrain pour cette thèse, plusieurs personnes nous ont dit que produire l'huile d'olive à la maison était une habitude très pratiquée par leurs ancêtres pendant la Période Ottomane. Comme l'huile d'olive était une culture commerciale, les *felaḥīn* qui avaient de petites quantités d'olives choisissaient d'extraire leur huile à l'intérieur des maisons plutôt qu'à l'huilerie du village, où la quantité d'olives était comptabilisée comme une sorte de déclaration des biens servant à déterminer les impôts du gouvernement turc⁴³⁶ qu'ils préféraient éviter de payer ; d'autant plus qu'une portion de l'huile d'olive était donnée en contrepartie des services offerts par le propriétaire de l'huilerie.

Deux procédés d'extraction de petites quantités d'huile d'olive ont été pratiqués jusqu'à récemment dans les villages palestiniens, permettant d'obtenir deux autres qualités d'huile : *zeit tafah*⁴³⁷ et *zeit el-badodyeh*. Lors des entretiens, il nous a été expliqué que ces types d'huile sont maintenant produits en petites quantités, juste avant la période officielle de la cueillette en octobre - novembre. Les olives mûres tombées au sol sont ramassées à la main, une pratique agricole appelée *jol*.

Un de ces procédés été mentionné par Warnock lors de ses travaux de terrain en Jordanie et en Palestine, lequel ne nécessite pas vraiment d'appliquer de force sur la pâte pour obtenir l'huile. Il explique qu'il a observé une femme en Jordanie qui, après avoir broyé ses olives à l'aide d'un pilon, a mis ensuite la pâte dans un récipient en céramique, l'a laissée reposer pendant un certain temps, puis a ensuite collecté l'huile d'olive flottant à la surface. Frankel affirme, d'après un entretien avec Warnock, que c'est cette huile qui a le meilleur goût⁴³⁸, car aucune intervention humaine n'est exercée sur la pâte.

⁴³⁵ Hadjisavvas, S. (2004). Ode to the Olive Tree,(Greek–English), Hellenic Folklore Research Centre of the Academy of Athens (ed.), General Secretariat for Olympic Games, Hellenic Ministry of Culture, Athens-

⁴³⁶ Voir le chapitre III de la première partie.

⁴³⁷ L'huile flottante.

⁴³⁸ Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. Archaeopress. P. 39.

L'huile flottante, *zeit tafah*

Brun a également expliqué ci-dessous la méthode de “l'huile flottante”, traduction littérale de *zeit tafah*, dont Landberg a témoigné au Liban en 1883⁴³⁹. La même explication du procédé de *zeit tafah* a été donné lors des entretiens dans les villages.

“On met d'abord les olives dans le mortier où on les pile afin qu'elles deviennent molles et après dans une grande cuvette en terre-cuite. On chauffe l'eau qu'on verse sur les olives et on les écrase à la main. Ce qui fait surnager l'huile à la surface de l'eau. Ensuite on ramasse l'huile en passant la paume des mains sur l'eau et on l'exprime dans un autre vase. Cette huile est très douce...”⁴⁴⁰

De l'eau chaude et non bouillante est versée sur la pâte pour faciliter la séparation de l'huile de la pâte⁴⁴¹.

Zeit el-badodyeh

L'autre type appelée *zeit el-badodyeh* (qui vient du *badd*) est une huile souvent produite dans les oliveraies durant la période de la cueillette. Lors du travail de terrain, un contact nous a expliqué que des petites quantités d'olives étaient grillées jusqu'à ce qu'elles soient complètement réduites en quantité (quand l'eau s'évapore du fruit), puis frappées avec une pierre. La pâte obtenue était mise dans un *keffiyeh*⁴⁴², puis tordue par une pression à torsion en pour extraire l'huile d'olive. D'autres ont expliqué le même procédé, à l'exception de la dernière étape où les olives étaient pressées avec les mains pour obtenir de l'huile d'olive. Selon les entretiens, le goût fumé est extrêmement apprécié par les anciens des villages, et un contact nous a même dit que la bouteille d'un litre est vendue à la demande au prix de cinquante dollars américains⁴⁴³. Warnock explique que lorsque les olives sont cuites, l'opération d'obtention de l'huile devient plus facile, indépendamment du goût original de l'huile fumée⁴⁴⁴.

⁴³⁹ Landeberg, (1983). p. 13. Source : Jean-Pierre Brun. (1986). *L'Oléiculture Antique En Provence* (CNRS). Paris. P. 45.

⁴⁴⁰ Brun, J-P.(1986). p. 45.

⁴⁴¹ Warnock, P.(2007) p. 39.

⁴⁴² Étoffe.

⁴⁴³ Entretien à Dura al-qare'.

⁴⁴⁴ Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. *Archaeopress*. P. 20.

Il ajoute aussi que, lors de son travail de recherche mené en Jordanie en 1962, il avait observé des femmes chauffant les olives broyées, afin d'extraire une huile fumée.⁴⁴⁵

Il est probable que les femmes sont en train de broyer de petites quantités d'olives (vois ci-dessous les Figures 11 et 12) pour produire de petites quantités d'huile domestique.



FIGURE 11
BROYAGE DES OLIVES, [PHOTOGRAPH]
G. ERIC AND EDITH MATSON. COLLECTION DES PHOTOGRAPHES. (1900-1920)⁴⁴⁶.



FIGURE 12
BROYAGE DES OLIVES AU MOYEN D'UN FRAGMENT D'UN ANCIEN PILIER
À BEIT JIBRIN. [PHOTOGRAPH]
G. ERIC AND EDITH MATSON - PHOTOGRAPH COLLECTION. (1910-1933)⁴⁴⁷.

⁴⁴⁵ *Ibid.*

⁴⁴⁶ Library of Congress Prints and Photographs Division: Extrait de
<http://www.loc.gov/pictures/item/mpc2004001350/PP>

⁴⁴⁷ Library of Congress Prints and Photographs Division: Extrait de
<http://www.loc.gov/pictures/item/99402539/>

Le levier

L'élément crucial qui a participé à l'amélioration et au développement des techniques de production de l'huile d'olive depuis l'antiquité est bien l'innovation du levier (*praelum*)⁴⁴⁸, *alrafe'a*.

Le levier est présent dans les deux principales techniques d'extraction de l'huile d'olive qui sont largement répandues depuis l'antiquité et ont été utilisées jusqu'à récemment en Palestine :

Le pressoir à levier et poids (*'assarat alrafe'a zat alathqal*)⁴⁴⁹

Le pressoir à levier et vis (*'assarat alrafe'a belawlab*)⁴⁵⁰.

Les leviers utilisés pour l'une ou l'autre de ces installations à pressoirs étaient habituellement fabriqués en acacia, qui est largement répandu dans les vallées *wadis*, vers la partie sud du pays et près de Jéricho. Le bois d'acacia a également été utilisé pour les poutres qui servaient les différentes unités du broyage⁴⁵¹.

Pressoir à levier et poids “‘assaret alrafe'a zat alathqal”

Ce type de pressoirs, variant du plus simple au plus complexe, étaient depuis l'âge de fer très commun dans la région⁴⁵². Le fonctionnement de ces installations se résume ainsi : une des extrémités du levier est insérée dans une niche murale pour former un point d'appui (*fulcrum*). Les *scourtins* remplis de pâte d'olive sont empilés en colonne sur la table de pressage, les colonnes étant placées en ligne à droite du point d'appui ; le poids des pierres est appliqué à l'autre extrémité du levier afin d'exercer la force motrice-le poids sur les *scourtins*. Le poids de chaque pierres peut atteindre les 400 kg⁴⁵³.

Ce qui est important à noter pour ce type de pressoir à levier et poids, est l'emplacement des *scourtins* : s'ils sont placés au centre, la force effective sur la charge est doublée ; s'ils sont placés à un tiers des points d'appui, la force effective sur la charge est triplée⁴⁵⁴.

Il est nécessaire aussi d'ajuster constamment la hauteur du point d'appui au cours du processus de pressage. Frankel dit : “Afin de maintenir la position horizontale du levier, il est nécessaire

⁴⁴⁸ Brun, J-P. (2006). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique* ((Errance)). Paris. P. 156.

⁴⁴⁹ Al-Nashef, Kh. (2009). M'asser Ezzaytūn fī Falasṭīn "olive presses in Palestine". *Archeology and Anthropology Yarmouk College*, pp. 24-52. Extrait de www.exorient.org. P. 30.

⁴⁵⁰ Al-Nashef, Kh., (2009). p. 33.

⁴⁵¹ David Wagner, 1996, p. 304.

⁴⁵² Frankel, R. (1994). Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel. In *Technology of Olive Oil in the Holy Land* (pp. 19-86). Tel Aviv: Oléarius. P. 35.

⁴⁵³ Le pressoir de Gamla. David Wagner, 1996, p. 302.

⁴⁵⁴ Frankel, R. (1994).p. 35.

de modifier la hauteur de l'extrémité du point d'appui plusieurs fois pendant le pressage... Des dispositifs spéciaux permettent de régler la hauteur⁴⁵⁵?. Le jus de fruit s'écoule ensuite des scourtins dans une cuvette de recueil⁴⁵⁶, soit placée en dessous des piles des scourtins, soit adjacente aux scourtins. Les pressoirs à levier et poids de la partie nord de la Palestine sont équipés avec des cuvettes de recueil latérales (adjacentes), tandis que ceux du sud sont équipés de cuvettes de recueil sous la table de pressage. Ce dernier cas rend l'ensemble du processus assez complexe car les paniers doivent être remplacés après chaque pression pour pouvoir recueillir l'huile d'olive qui flotte à la surface du jus de fruit.



FIGURE 13
BROYAGE ET PRESSION DES OLIVES - LA MÉTHODE DU PRESSEUR À POIDS- LA GRANDE
PRESSION EST EXERCÉE AU MOYEN D'UN LEVIER (*BEIT JIBRIN*). [PHOTO].
MATSON (G. ERIC AND EDITH). COLLECTION DES PHOTOGRAPHES. (1920-1933)⁴⁵⁷

La Figure 13 reproduit une photo prise au début du XX^e siècle qui montre un presseur à levier et poids simple, avec sa cuvette de recueil latérale ; il n'y a aucune distance entre le point d'appui et la colonne de *scourtins*. Nous remarquons aussi un poids en pierre attaché avec une corde à l'autre extrémité du levier. Warnock explique que les pierres sont fermement attachées au levier jusqu'à ce qu'il soit soulevé du sol⁴⁵⁸.

⁴⁵⁵ Frankel,R.(1994). p. 36.

⁴⁵⁶ Collecting vat.

⁴⁵⁷ Library of Congress Prints and Photographs Division Washington, D.C. 20540 USA.

⁴⁵⁸ Warnock, (2007). p. 45.

Pressoir à levier et vis “*‘assaret al rafe ‘a belawlab*”⁴⁵⁹

Il est bien évident que la particularité de l’innovation de cette installation est bien l’utilisation de la vis. Ce type de pressoir à levier et vis était en opération dans plusieurs pays de la Méditerranée jusqu’aux périodes très récentes du début du XX^e siècle⁴⁶⁰. Des traces ont été documentées à Athènes et Chypre, en Syrie du Nord, Espagne et Afrique du Nord)⁴⁶¹. Frankel a souvent expliqué que l’innovation de la vis a engendré une présence mécanique élevée dans l’ensemble des procédés techniques d’extraction de l’huile d’olive⁴⁶², ce qui a rendu la vis indispensable lors de l’innovation de nouveaux procédés techniques.

Dans les installations “modernes” documentées en Palestine, la vis était insérée à son poids en passant à travers deux branches divergentes qui servaient également de levier⁴⁶³. Voir la photo du pressoir à levier et vis (Figure 14), prise au début du XX^e siècle au village de Beit Saħur⁴⁶⁴.



FIGURE 14
MATSON (G. ERIC AND EDITH). COLLECTION DES PHOTOGRAPHES. (1934-1938)⁴⁶⁵.

⁴⁵⁹ Al-Nashef, Kh. (2009). p. 33.

⁴⁶⁰ Frankel, R. (1994). Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel. In *Technology of Olive Oil in the Holy Land* (pp. 19-86). Tel Aviv: Oléarius. p. 52.

⁴⁶¹ *Ibid.*, p. 53.

⁴⁶² *Ibid.*, p. 50.

⁴⁶³ *Ibid.*, p. 53.

⁴⁶⁴ L’emplacement de ce pressoir est documenté, selon Dalman, p. 484.

⁴⁶⁵ Library of Congress Prints and Photographs Division, Washington D.C., 20540 USA.

Le levier a toujours été utilisé pour cette presse à vis, et devait être équipé de deux branches divergentes pour mieux cadrer la vis. D'après Dalman, ces branches sont appelées *jinhan*, expression utilisée surtout dans les villages de Ramallah pour décrire ce type d'installation⁴⁶⁶. La vis était insérée entre deux branches, son extrémité inférieure était attachée à un poids appelé "poids de vis", souvent de Type 1 comme catégorisé par Frankel⁴⁶⁷, équipé d'une cuvette centrale *hajjar bi-tabaq* (pierre avec assise centrale). La vis de cette cuvette était fixée grâce à un cadre en bois avec deux tenons *chayalat*⁴⁶⁸ qui s'inséraient dans les mortaises du poids⁴⁶⁹. Le poids de vis pèse entre 4 à 5 tonnes et la pression du levier sur la pile des *scourtins* est estimée à 10 - 12 tonnes⁴⁷⁰.

La maquette et les dessins techniques ci-dessous (Figures 15, 16 & 17) montrent le mécanisme de fonctionnement du pressoir à levier et vis. Ils ont été réalisés par Dalman⁴⁷¹ pour le German Protestant Institute of Archeology (GPIA) à Jérusalem d'après une installation documentée au début du XX^e dans le village de *Suba* à 10 km de Jérusalem⁴⁷².

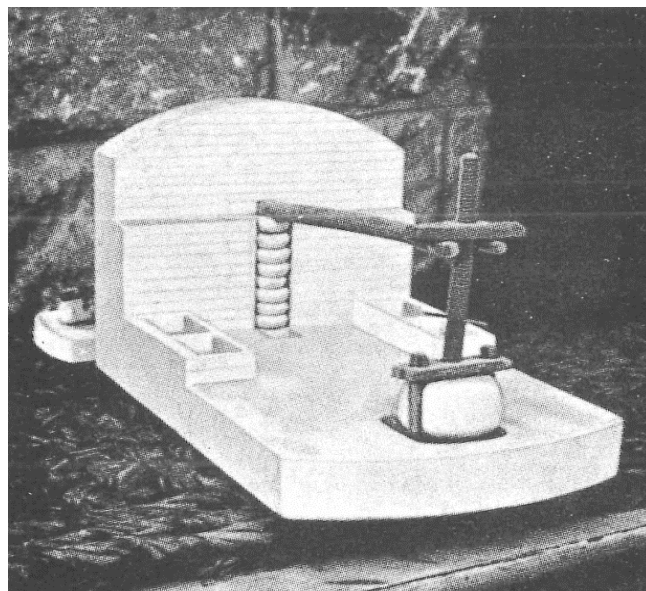


FIGURE 15
MAQUETTE D'APRÈS UN PRESOIR À LEVIER ET VIS DU VILLAGE DE *SUBA*⁴⁷³

⁴⁶⁶ Al-Nashef, Kh. (2009). p. 34.

⁴⁶⁷ Frankel, R.(1994). p. 53.

⁴⁶⁸ Cette description du poids de vis a été expliquée par Dalman, pour ses recherches dans le village de Sabastyah. Dalman, p. 218.

⁴⁶⁹ Frankel, R.(1994). p. 52.

⁴⁷⁰ Y.Magen.(2008) Oil Production In The Early Islamic Period. Jerusalem. , p. 321.

⁴⁷¹ Dalman, G. (1935). *Arbeit und sitte in Palästina* (Vol. 4). C. Bertelsmann.

⁴⁷² Village de *Suba* à 10 km de Jérusalem. Le village a été totalement détruit en 1948 à l'exception de quelques maisons désertes et partiellement détruites. Voir <http://www.palestineremembered.com/Jerusalem/Suba/>

⁴⁷³ Dalman, G. (1935). *Arbeit und sitte in Palästina* (Vol. 4). C. Bertelsmann.

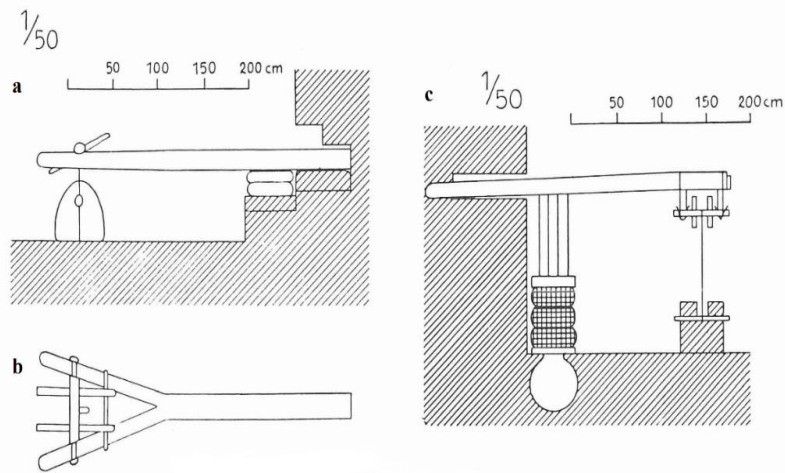


FIGURE 16
DESSIN TECHNIQUE D'UN PRESOIR À
LEVIER ET VIS

- a. Ajustement du levier dans la niche.
- b. Levier à deux branches *jinhán*.
- c. Pressoir à levier et poids de vis avec cuvette de recueil placée en dessous des *scourtins*.

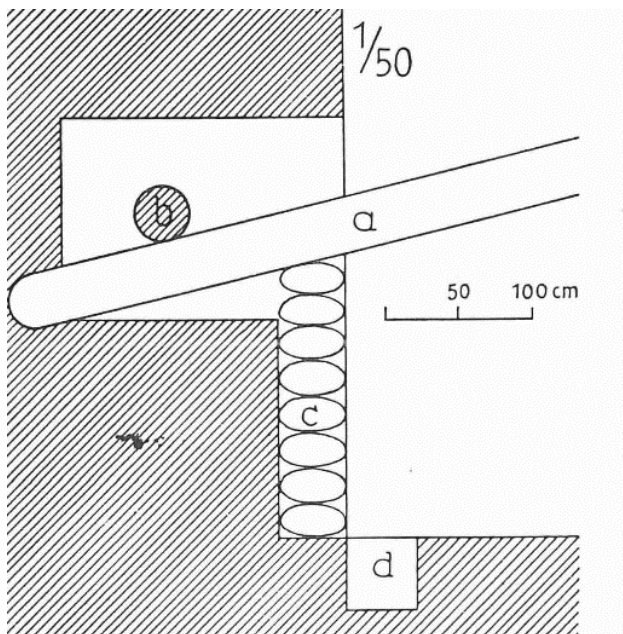


FIGURE 17
APPLICATION DE LA FORCE MOTRICE
A SUR LES SCOURTINS C
DESSIN SUR MESURE

- a. Levier.
- b. Traverse pour assurer l'ajustement du levier dans la niche.
- c. Pile des *scourtins* insérés dans une niche.
- d. Cuvette de recueil latérale.

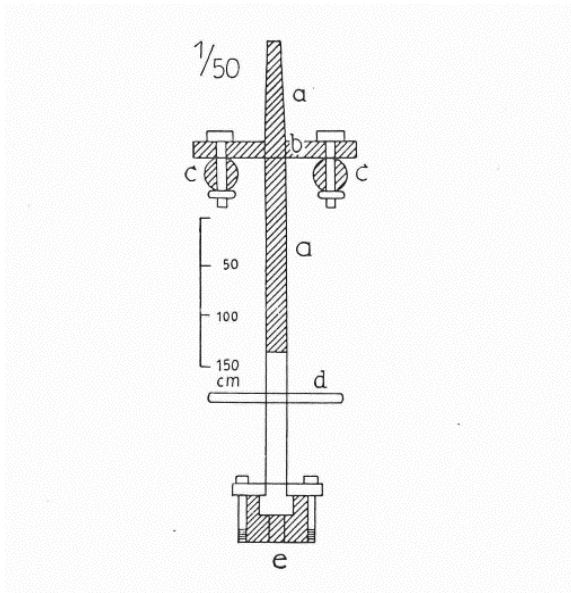


FIGURE 18
COUPE TECHNIQUE DE LA VIS AVEC
SON POIDS
DESSIN SUR MESURE

- a. Vis borghi ou lawlab.
- b. Cadre en bois avec deux tenons *chayalat*.
- c. Branches divergentes *jinħan*.
- d. Poignée.
- e. Poids de vis avec une cuvette centrale *hajjar betabaq*.

Nous remarquons que la cuvette de recueil de l'huile est latérale Figure 17.

Les poids de vis

Il existe quatre autres types de poids de vis trouvés en Palestine. Dans la partie centrale, c'est surtout le poids de vis déjà montré dans les dessins, avec une douille centrale et deux mortaises externes (Type 1)⁴⁷⁴, qui est le plus répandu pour ce type d'installation nommé *ħajjar betabaq*-(screw weight with a central socket). Il est important de mentionner ici que les poids des vis utilisées dans les installations traditionnelles ont été plus petits que les poids des vis documentées sur des sites antiques⁴⁷⁵.

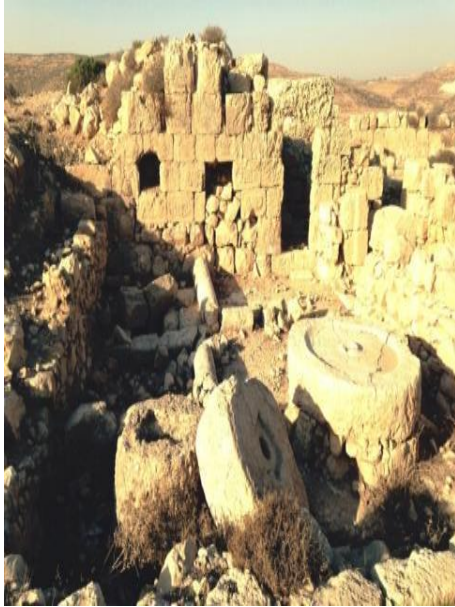
Le poids de vis de Type 4 est caractérisé par deux mortaises internes en queue d'aronde situées de chaque côté de la douille centrale. On trouve ce type de poids surtout dans la zone de Jérusalem⁴⁷⁶ et plus au sud. Nous avons remarqué un exemple de ce poids de vis à *Khirbet*

⁴⁷⁴ Frankel, R.(1994).p. 53.

⁴⁷⁵ Avitsur, Sh.(1994). Olive Oil Production in the Land of Israel:Traditional to Industrial. Tel Aviv: Oléarius. p. 121.

⁴⁷⁶ Frankel, R. (1994). p. 55.

Um Deimine, dans la zone au sud d'Hébron⁴⁷⁷. Son poids est équipé d'une douille et de deux mortaises internes à queue d'aronde dans une cuvette centrale rectangulaire⁴⁷⁸. Voir les Figures 19 & 20 ci-dessous.



FIGURES 19 (A GAUCHE) ET FIGURE 20
POIDS DE VIS AVEC DEUX MORTAISES À QUEUE D'ARONDE [PHOTOGRAPHE].
KHIRBET UM DEIMINE - SUD D'HÉBRON.
M. SHARKAWI. (2014).

Selon Magen, le pressoir à levier et vis avec ce poids de Type 4 susmentionné date de la moitié du VIII^e siècle avant J-C ⁴⁷⁹.

Innovation de la vis

Selon Pline, l'origine de la vis est la Grèce antique⁴⁸⁰. En Palestine historique, les évidences archéologiques⁴⁸¹ montrent que la première utilisation de la vis *al-lawlab*⁴⁸², ou *al-borghi*, (les pas de vis sont nommés *ḥalazon*⁴⁸³) remonte au premier siècle avant J-C, vers la fin de la Période hellénistique de l'Empire Romain⁴⁸⁴ (de 37 av. J.-C. à 324 ap. J.-C.) Depuis, le

⁴⁷⁷ Y. Magen. (2008). Oil Production In The Early Islamic Period. Jerusalem, pp. 257-343.

⁴⁷⁸ *Ibid.*, p. 297.

⁴⁷⁹ Y.Magen, 2008, p. 297.

⁴⁸⁰ Frankel, R. (1994).p. 50.

⁴⁸¹ Dolamore. (1994). Aussi Brun (2003) et Frankel (2004).

⁴⁸² Al-Nashef, Kh.(2009). p. 33.

⁴⁸³ Avitsur, Sh.(1994). p.124.

⁴⁸⁴ Brun, J-P. (2006). p. 152.

pressoir à levier et vis a été la technique principale d'extraction de l'huile d'olive, notamment pendant la période Byzantine (324-640 ap. J.-C.)⁴⁸⁵.

Pour Pline, l'utilisation de la vis en bois est plus efficace que l'utilisation de cordes et de poids en pierre pour exercer la pression nécessaire sur la pâte d'olive. La vis était attachée à un levier et à un poids lourd en pierre, et il suffisait juste de l'alléger ou de desserrer la vis⁴⁸⁶ pour appliquer la force nécessaire sur la pile des *scourtins*.



FIGURE 21
VIS EN BOIS-[PHOTOGRAPHIE]. *BEIT-RIMA* - RAMALLAH
M. Sharkawi. (2015).

Sur la Figure 21 on peut observer une vis en bois documentée lors du travail de terrain dans l'ancienne huilerie du village de *Beit-Rima*⁴⁸⁷. C'est une des seules vis en bois jamais observée, qui montre la fabrication manuelle de cet élément indispensable au pressoir à levier et vis. Dans cette ancienne huilerie, la vis a été réutilisée dans « l'installation de broyage », une tentative de restauration en tant que poutre horizontale en bois '*abara, jedh' khachabi ofoqi* (voir l'élément **f** de la Figure 5) afin de maintenir le pivot de la meule. L'huilerie du village de *Beit-Rima* est en très bonne condition intérieure alors que son accès est très difficile. Elle est localisée dans l'ancien centre historique du village comme toutes les autres huileries documentées.

⁴⁸⁵ Frankel, R. (1994), p. 50.

⁴⁸⁶ Warnock, 2007, p. 45.

⁴⁸⁷ Voir l'annexe de la synthèse II Fihure 4 village No 18. Beit Rima.



FIGURE 22
VIS EN BOIS MATSON (G. ERIC AND EDITH). COLLECTION DES PHOTOGRAPHES.
BEIT-JIBRIN (1920-1933). [PHOTO⁴⁸⁸].

La Figure 22 a été prise au début du XX^e siècle, dans le village de *Beit-Jibrin*⁴⁸⁹ très connu pour ses multiples pressoirs, malgré son emplacement géographique dans le centre sud moins réputé pour la production d'huile d'olive que la partie nord du pays. Nous remarquons sur cette photo la vis en bois est utilisée pour un pressoir à poids de vis. Nous voyons une installation de broyage en arrière-plan.

⁴⁸⁸ Library of Congress Prints and Photographs Division Washington D.C., 20540 USA.

⁴⁸⁹ était un village arabe palestinien situé à 21 kilomètres (13 mi) au nord-ouest de la ville d'Hébron.

La pression directe

Dès la Période Romaine tardive (de 37 à 324 après J-C) et jusqu'à la fin du XIX^e siècle, les pressoirs à vis en bois à pression directe « direct pressure rigid frame screw presses », sans utilisation de levier, ont été le type le plus commun pour extraire l'huile d'olive, particulièrement dans tout le nord de la Palestine, dans les villages de Galilée⁴⁹⁰. Le pic d'utilisation de cette technique se situe à la Période Byzantine (324-640 après J-C)⁴⁹¹.

La pression directe fournit la méthode la plus efficace pour extraire de l'huile d'olive, surtout pour une production de masse.

Tout d'abord, le nombre de *scourtins* pouvant être utilisés lors d'une seule pression a augmenté lorsque la hauteur de la colonne de paniers remplis de pâte d'olive a été élevée grâce à l'utilisation de cette technique ; par conséquent, une seule pression produit plus d'huile d'olive. Deuxième avantage: aucun levier long n'était requis, l'huilerie disposait donc de plus d'espace. Enfin, le plus important : l'opération de pressage était continue, sans interruption pour changer la position du levier chaque fois que les paniers étaient aplatis.

Nous pouvons estimer que le nombre de pressoirs à l'intérieur d'une seule huilerie pouvait être augmenté en utilisant des pressoirs à pression directe. Dans une observation de l'huilerie antique de *khirbet Attireh* en 2015, nous avons remarqué trois installations différentes placées dans une seule huilerie, dont un pressoir à pression directe. (voir⁴⁹²)

La vis a donc continué à se développer jusqu'à l'arrivée du pressoir à cadre rigide et pression directe (sans le levier).

Ci-dessous, nous allons expliquer le développement de l'utilisation de la vis jusqu'à l'utilisation des pressoirs à vis en fer à activation manuelle PVFM, à propos desquels Avitsur affirme que, dès le XIX^e siècle, ils ont commencé à remplacer les pressoirs à cadre rigide en bois et à être les plus répandus⁴⁹³.

⁴⁹⁰ Avitsur, Sh.(1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. Tel Aviv: Oléarius. p. 123.

⁴⁹¹ Al-Nashef, Kh.(2009). p. 37.

⁴⁹² Al-Houdalieh, S. (2014). The Byzantine Church of Khirbet et-Tireh. *Journal of Eastern Mediterranean Archaeology & Heritage Studies*, 2(3), 188-208.

⁴⁹³ Avitsur, Sh. (1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. Tel Aviv: Oléarius. p. 124.

Les pressoirs à piliers perforés

Après l'innovation de la vis, d'autres exemples de pressoirs à vis ont également été développés, comme l'installation aux piliers perforés, largement répandues dans le nord de la Galilée et la zone centrale de la Palestine historique. L'expression scientifique est donnée par Frankel : "perforated press piers at the fulcrum"⁴⁹⁴ ou 'assarat belawḥayn'nd noqtet alertikaz"⁴⁹⁵. La première installation aux piliers perforés à pivot central a été documentée près de Jérusalem dans le village de *Beit Nattif*, par C. Clermont-Ganneau. Toutefois les chercheurs ne s'entendent pas sur la datation de ces types d'installations, qui varie de la Période Romaine tardive (de 37 à 324 ap. J.-C.) à la Période Byzantine (de 324 à 640 ap. J.-C.)⁴⁹⁶. Une installation a été documentée à *khirbet el quneitira* près d'Hébron, dont Kloner affirme qu'elle date du IV^e siècle après J.-C. Magen atteste également que ce type d'installation était utilisé jusqu'au début de la période Arabe (entre 640 et 1099)⁴⁹⁷. Il affirme également que l'interdiction de produire du vin a fait prospérer l'industrie de l'huile d'olive pendant cette période⁴⁹⁸.

Selon J. Frankel, « Le début de la Période Arabe peut être considéré en tant que suite logique de la Période Byzantine, pour son importance dans la culture et la production alimentaire, dont la culture de l'olivier et la production d'huile d'olive »⁴⁹⁹.

L'utilisation de ce type de pressoir à deux piliers perforés est qu'il demande peu d'espace par rapport aux pressoirs équipés de leviers⁵⁰⁰. La surface requise pour cette installation est de 4 m x 5 m⁵⁰¹. Autre avantage est que les piliers font en moyenne 2,20 m de haut⁵⁰², ce qui permet d'augmenter la hauteur de la colonne des *scourtins*, et par conséquent la rapidité de production de l'huile d'olive. L'ensemble du procédé était plus efficace en temps et en quantité de production. Il n'est plus nécessaire désormais d'ajuster la hauteur du levier pendant l'opération de pressage, l'opération pouvait se faire de manière continue et surtout avec peu d'interruptions⁵⁰³.

⁴⁹⁴ Frankel, R. (1994). Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel. In *Technology of Olive Oil in the Holy Land* (pp. 19-86). Tel Aviv: Oléarius. P. 62.

⁴⁹⁵ Al-Nashef, Kh. (2009). M'asser Ezzaytūn fī Falasṭīn "olive presses in Palestine". *Archeology and Anthropology Yarmouk College*, 24-52. Extrait de www.exorient.org, p. 36.

⁴⁹⁶ Y. Magen, 2008, p. 321.

⁴⁹⁷ *Ibid.*, p. 297.

⁴⁹⁸ Taxel, I. (2013). The Olive Oil Economy of Byzantine and Early Islamic Palestine: Some Critical Notes. *Liber Annuus*, 63, pp. 361-394.

⁴⁹⁹ Frankel, J. (1996). Oil and Olives in the Land of Israel (Palestine) in the Early Muslim Period (pp. 634-1099). *Olive Oil in Antiquity*, 55-62. P. 57.

⁵⁰⁰ Y. Magen, 2008, *Ibid.*, p. 321.

⁵⁰¹ *Ibid.*, p. 297.

⁵⁰² *Ibid.*, p. 321.

⁵⁰³ Frankel, R. (1994). p. 62.

Toujours sur le site de *Khirbet Um Deimine* près d'Hébron, documentée par Magen, une installation à deux piliers perforés existe *in situ*. Nous pouvons donc estimer qu'il s'agit d'un site industriel de production d'huile d'olive du fait que plusieurs installations se trouvent sur une petite superficie. Selon Frankel, ce type d'installation à deux piliers perforés se trouve constamment accompagné exclusivement de pressoirs à levier et vis⁵⁰⁴. Cela pourrait également confirmer que les sites documentés avec ces deux types ont été utilisés à des fins industrielles pour la production d'huile d'olive.

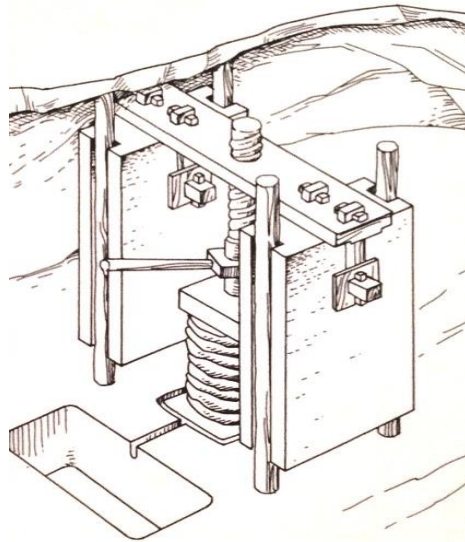


FIGURE 23
RECONSTITUTION D'APRÈS MAGEN D'UN PRESSEUR À PILIERS PERFORÉS⁵⁰⁵



FIGURE 24
ÉTAT ACTUEL DU PRESSEUR À PILIERS PERFORÉS
À KHIRBET UM DEIMINE PRÈS D'HÉBRON
PHOTO M. SHARKAWI

⁵⁰⁴ *Ibid.*, p. 62.

⁵⁰⁵ Y. Magen, 2008, p. 321.

Les deux piliers de ce pressoir pèsent entre 8 et 10 tonnes, la force exercée sur la pile des *scourtins* est la même qu'avec un pressoir à levier et vis, cependant ce type d'installation produisait une quantité d'huile d'olive plus importante grâce à la hauteur de la colonne de *scourtins*.⁵⁰⁶

La pile des *scourtins* (voir Figure 23) était abaissée en tournant la vis. L'espace entre les deux piliers en pierre était de 1,0 m à 1,5 m⁵⁰⁷. Le pressoir avait une cuvette de recueil latérale. D'après Frankel, jusqu'en 1983, 31 installations de ce type ont été documentées sur 1 500 km² dans la partie centrale du pays, observées sur site mais désormais plus en usage. Cela peut montrer que les installations de ce site ont été à destination industrielle. Frankel n'a pas précisément mentionné cette localité qui se trouve fort probablement dans la zone C de la Cisjordanie ; il est à rappeler qu'en 1983 la Cisjordanie était sous contrôle administratif israélien⁵⁰⁸.



FIGURE 25
EKRON BETH GOVRIN ET KHIRBET EL QUNEITIRA⁵⁰⁹

Pressoir à double vis à pression directe (*Twin screw direct pressure press*)

Un type de pressoir très rare pour cette partie Est de la méditerranée, le pressoir à double vis à pression directe a été documenté par Dalman au début du XX^e siècle, plus précisément en

⁵⁰⁶ Y, Magen. (2008). p. 321.

⁵⁰⁷ Frankel, R. (1994). p. 69.

⁵⁰⁸ Voir le chapitre II de la première partie.

⁵⁰⁹ Digital Atlas of the Roman Empire. <http://imperium.ahlfeldt.se/places/37256.html>

1900, au village de *Ballat* situé au nord de la Galilée⁵¹⁰. Un autre pressoir de ce type a également été documenté dans le village de *Jaba* dans le mont de *Jabal Nables*⁵¹¹. Le nom de ce type était la presse *hajal* (perdrix), dont les poignées étaient projetées vers le haut, comme un oiseau déployant ses ailes⁵¹².

Cependant l'utilisation de levier pour cette installation était essentielle, les deux vis étant ancrées à travers une poutre horizontale. Chacune des vis était équipée de deux écrous en bois qui se prolongeaient chacun latéralement en deux poignées opposées. Ce type de pressoir a nécessité 4 poignées (deux au-dessus de la poutre et deux en-dessous) pour exercer la pression nécessaire sur la pile de *scourtins* : le lit des *scourtins* était placé exactement au milieu entre les deux vis. Les deux poids de vis pouvaient éventuellement avoir été placés dans deux fosses. Les deux poignées supérieures étaient vissées simultanément par deux hommes (voir la Figure 26) tandis que les poignées inférieures étaient abaissées à la hauteur requise. Lorsque l'opération de pressage était terminée, les poignées supérieures étaient entièrement relevées et les poignées inférieures étaient utilisées pour relever la poutre afin de remplacer la pile de *scourtins*⁵¹³. Nous remarquons sur cette photo que la cuvette de recueil était latérale.



FIGURE 26
PRESSOIR À DOUBLE VIS À
PRESSION DIRECTE,
PHOTO PRISE PAR
DALMAN À BALLAT AU
NORD DE LA GALILÉE EN
1900

⁵¹⁰ Avitsur, Sh.(1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. Tel Aviv: Oléarius. p. 122.

⁵¹¹ Al-Nashef, Kh.(2009). p. 37.

⁵¹² Avitsur, Sh. (1994). p. 121.

⁵¹³ *Ibid.*, pp. 121-122.

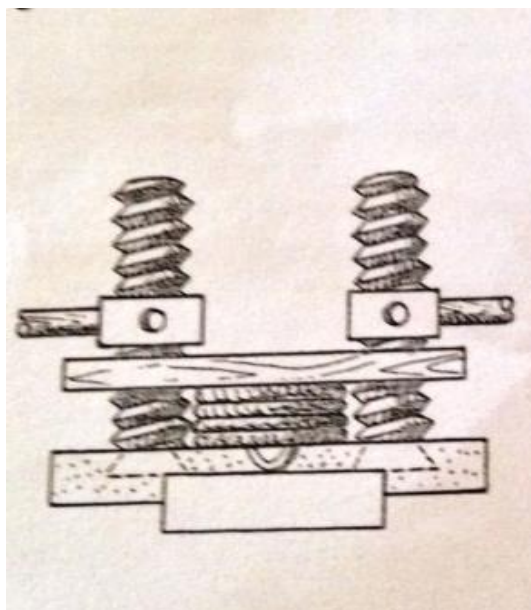


FIGURE 27
DESSIN TECHNIQUE MONTRANT LE PRINCIPE
DU PRESOIR À DOUBLE VIS À PRESSION DIRECTE⁵¹⁴

Le lit à scourtins

Le plateforme où repose la pile des *scourtins*, les tables de pressage ou la “Maie de pressoir” selon Brun⁵¹⁵, “press bed” selon Frankel, est un élément tout à fait essentiel qui offre beaucoup d’indications pour la reconstitution des différents types de pressoirs. Lorsque cette partie est fabriquée en pierre, souvent en calcaire, elle n’a pas été détériorée par le temps, ce qui nous permet de facilement observer cette Maie de pressoir dans les anciennes installations.

Exemples :

Les tables de pressage à *scourtins* sont souvent fabriqués dans du calcaire et, comme pour les installations de broyage, celles de la partie nord du Golan et des villages de l’est de la Galilée sont fabriqués en basalte⁵¹⁶.

La forme d’une table à *scourtins*, encastrée dans un cadre rigide, est due aux mortaises, fermées ou ouvertes, qui y sont taillées pour fixer les deux piliers en bois. (voir les Figures 28 & 29)

⁵¹⁴ Frankel, R. (1994). p. 64.

⁵¹⁵ Brun, J-B. (2006).p. 156.

⁵¹⁶ Frankel, R. (1994). p. 71.



FIGURE 28
TABLE À SCOURTINS POUR UN
PRESOIR À CADRE RIGIDE
FABRIQUÉ EN CALCAIRE.
[PHOTOGRAPHIE].
KHIRBET SEIAA', JYBIA-
RAMALLAH.
M. SHARKAWI.(2013).



FIGURE 29
RECONSTITUTION D'UN PRESOIR À CADRE RIGIDE
À PRESSION DIRECTE. [PHOTOGRAPH].
GALILÉE⁵¹⁷.

Le lit à *scourtins* de *khirbet Seiaa* (Figure 28) a été observé lors du travail de terrain (voir également ce qu'écrit Salem)⁵¹⁸. Son cadre rigide est constitué de deux piliers en bois traversés par un poteau horizontal reliant les deux piliers. La vis en bois passe à travers un pas

⁵¹⁷ Extrait de <http://emp.byui.edu/satterfieldb/olive%20tree/olive%20tree%20horticulture.htm>

⁵¹⁸ Salem, H. (2011). *Khirbet Siya : A Byzantine Settlement in Ramallah Region-Palestine*,. *Liber Annuus*, (61),575–619.Extraitde : https://www.academia.edu/1602107/Khirbet_Siya_A_Byzantine_Settlement_in_Ramallah-Palestine

de vis creusé au centre du poteau horizontal. L'extrémité inférieure de la vis était non filetée, plus épaisse qui était tournée à la main grâce à une pédale.

Les *scourtins* remplis de pâte d'olive étaient positionnés sur le lit circulaire rainuré. Une lourde planche de bois était ensuite placée par-dessus de la pile pour faciliter l'écoulement du liquide dans une cuvette de recueil latérale. Souvent les presses à cadre rigide à pression directe ont une cuvette latérale comme dans les Figures 28 & 29. Selon Avitsur, de nombreux vestiges de presses à cadre rigide en bois de ce type peuvent encore être observés dans la partie nord supérieure de la Palestine historique vers les villages de *Mi'ilaya*, *Mashhad* et *Iqrit*.⁵¹⁹

Pressoir à croix *assarat lawlab mothabta fi jidār*⁵²⁰

Ces presses, les cross presses⁵²¹, à vis taillée dans une niche en forme de croix, sont très rares, et souvent localisés à l'intérieur de grottes⁵²². Ces types de presses sont très répandus dans les villages de la partie centrale sud de la Palestine, particulièrement les villages de Jérusalem et vers Hébron ; très peu ont été trouvés dans les villages du nord vers la Galilée⁵²³. Lors du travail de terrain, j'ai remarqué un pressoir à croix de ce type à *Khirbet et-Tireh* à Ramallah⁵²⁴. Le mode de fonctionnement de ce type est le suivant:

Une planche filetée formait la partie verticale de la croix (Figure 30 : **a**), à l'intérieur de laquelle tournait la vis ; les *scourtins* étaient placés sur un lit perforé (Figure 30 : **b**) pour faciliter l'écoulement du liquide dans la cuvette de recueil centrale (Figure 30 : **c**), aménagée également dans la niche⁵²⁵.

⁵¹⁹ Avitsur, Sh. (1994). p. 124.

⁵²⁰ Al-Nashef, Kh. (2009). p. 38.

⁵²¹ Frankel, R. (1994). p. 71.

⁵²² Al-Nashef, Kh. (2009). p. 39.

⁵²³ *Ibid.*, p. 39.

⁵²⁴ Al-Houdalieh, S. (2014). The Byzantine Church of Khirbet et-Tireh. *Journal of Eastern Mediterranean Archaeology & Heritage Studies*, 2(3), 188-208.

⁵²⁵ Frankel, R. (1994). p. 71.

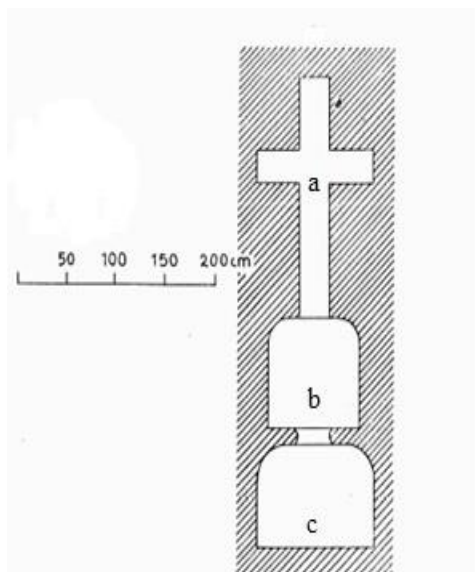


FIGURE 30
 PRESOIR À CROIX, D'APRÈS
 DALAMN - JÉRUSALEM

Deuxième pressage de la pâte d'olive

Les agronomes de l'Antiquité n'ont pas donné plus de détails sur le deuxième pressage du marc d'olive⁵²⁶. La seule information offerte par Columelle est que l'huile d'olive obtenue à partir de la deuxième et troisième pression ne doit pas être mélangée avec l'huile d'olive obtenue à partir du premier pressage⁵²⁷. Cependant, pendant la Période Romaine, pour obtenir la quantité maximale d'huile d'olive, de l'eau chaude était ajoutée à l'huile végétale dans le but d'obtenir de l'huile à partir d'une deuxième décantation, cette dernière servant de combustible pour les lampes⁵²⁸. Le marc était également plusieurs fois transvasé jusqu'à ce qu'il soit déversé dans une cuve de stockage située dans le cellier (Caton, Agr., 67, 2)⁵²⁹.

Cette pâte d'olive a été pressée plus de trois fois. À chaque pression la qualité de l'huile baissait. Conséquemment, chaque type d'huile était destiné à des fins de consommation différentes⁵³⁰.

En Palestine, surtout à partir du début du XIX^e siècle, la production de savon pour des fins industrielles a été très prospère. Cette industrie dépendait en premier lieu de l'huile d'olive issue de la deuxième ou de la troisième pression, et même de la deuxième décantation.

⁵²⁶ Brun, J-P.(1986).

⁵²⁷ *Ibid.*, p. 48.

⁵²⁸ Brun, 2006, p. 157.

⁵²⁹ Brun, J-P. (1986). p. 48.

⁵³⁰ Wagner, D. (1996). p. 303. Voir aussi Gichon (1980).pp. 236-7.

Les cuvettes de recueil

Selon Brun, le travail de séparation des liquides, soit l'huile d'olive de l'eau de végétation, doit être réalisé immédiatement après l'extraction du liquide⁵³¹, dès que le liquide est recueilli dans des cuves⁵³². Caton ajoute que cette opération de collectage de l'huile d'olive de surface doit être faite soigneusement et sans interruption, l'huile ne devant pas être ramassée avec des ustensiles en cuivre, car ce matériau peut détériorer le goût de l'huile d'olive⁵³³.

La décantation est la dernière opération exercée pour obtenir de l'huile d'olive. Les cuvettes de recueil étaient conçues de telle manière qu'un minimum d'intervention humaine serait nécessaire pour séparer l'huile d'olive de l'eau de végétation *al-zibar*⁵³⁴. La forme des cuvettes renseignait aussi sur la méthode de séparation de l'huile d'olive de l'eau de végétation.

Dans l'Antiquité, depuis l'Âge de Fer, les cuvettes de recueil de l'huile d'olive étaient latérales dans le nord de la Palestine, alors que les cuvette de la partie sud centrale étaient plutôt centrales⁵³⁵. Trois méthodes de décantation pour séparer l'huile d'olive de l'eau de végétation ont été observées⁵³⁶.

La décantation avec une seule cuvette de recueil

Selon Frankel, ce mode de décantation était fréquent dans les installations préindustrielles. Il est décrit comme le moyen le plus simple pour écrémer l'huile d'olive flottant sur l'eau de végétation au moyen d'une louche. Cette méthode a été utilisée "dans toutes les anciennes installations avec des cuvettes de collection individuelles, à la fois centrales et latérales⁵³⁷".

La décantation à effet de débordement

Cette méthode nécessite des cuvettes jumelées appelées *structile gemellar* par Columelle⁵³⁸. Brun explique à leur sujet que, du fait de la différence de densité entre l'huile et l'eau, liquides non miscibles⁵³⁹, l'huile d'olive flottante de la première cuvette coulait en débordant

⁵³¹ Brun, J-P.(2006).p. 157.

⁵³² Caton, Agr., 66,1

⁵³³ Brun, J-P. (1986). p. 48.

⁵³⁴ Le marc : les margines (*amurca*). Brun, 1986, p. 48.

⁵³⁵ Frankel, R. (1996). p. 84.

⁵³⁶ *Ibid.*, p. 77.

⁵³⁷ *Ibid.*

⁵³⁸ Brun, J-P. (2006). p. 158.

⁵³⁹ Brun, J-P. (2006). p. 21.

du bord vers une cuvette de collecte adjacente. Cette méthode a été utilisée à partir de l'Âge de Fer avec trois cuvettes de recueil⁵⁴⁰.

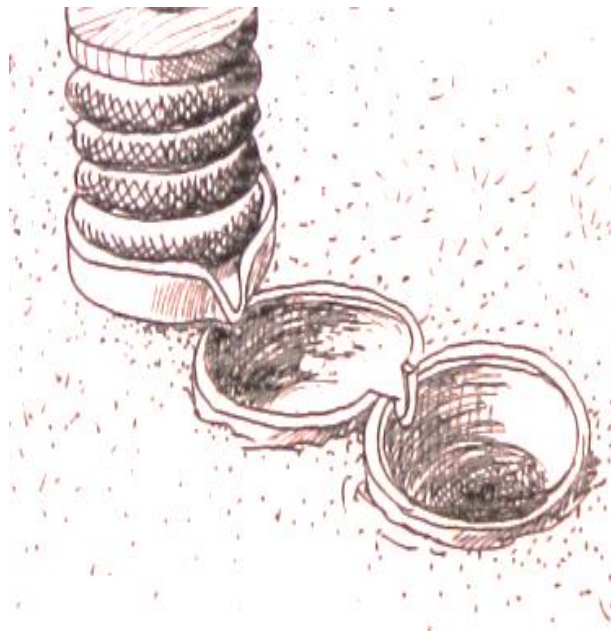


FIGURE 31
CUVETTES DE RECUEIL À DÉCANTATION À EFFET DE DÉBORDEMENT⁵⁴¹

La décantation sous-jacente

Cette méthode a été largement répandue parmi les installations documentées pour cette recherche. Il s'agit de deux cuvettes de recueil adjacentes, avec cependant un petit espace entre elles qui indique qu'il y a un canal interne "inférieur" entre les deux cuves. Ceci différencie cette méthode de celle des « cuves de décantation par débordement », dans lesquelles les deux cuves de recueil doivent être légèrement en dessous les unes des autres pour faciliter l'écoulement sans perte de l'huile d'olive.

Avec la décantation sous-jacente, l'huile flottait à la surface de l'eau de végétation pour être ensuite collectée. Le *zibar*⁵⁴² coulait dans la deuxième cuvette⁵⁴³.

Le stockage de l'huile d'olive

L'huile d'olive récoltée était versée et stockée dans de grandes jarres *Khawabi (dolia)*⁵⁴⁴ fabriquées en céramique et dont la surface intérieure était lustrée, afin d'empêcher toute absorption d'huile par porosité. Ces jarres contenaient entre 50 et 200 litres d'huile. Selon

⁵⁴⁰ Frankel, R. (1996). p. 77.

⁵⁴¹ *Ibid.*

⁵⁴² Eau de végétation.

⁵⁴³ Frankel, R. (1996). p. 77.

⁵⁴⁴ Brun, J-P. (2006). p. 156.

Avitsur, à l'époque moderne, vers le XIX^e siècle, ces jarres étaient fabriquées en Espagne ou dans le sud de la France, c'est pourquoi on les appelle *fransawi*⁵⁴⁵.

Des amphores de stockage de l'huile d'olive datant de la Période Canaanite (du 3^e au 2nd millénaire av. J.-C.) ont été trouvées en Égypte et en Grèce. Elles représentent des traces qui documentent l'exploitation de l'huile d'olive⁵⁴⁶. Selon Wagner, le nombre d'amphores trouvées dans la région de Gamla témoigne de la portée de son commerce⁵⁴⁷. Des amphores similaires ont également été trouvées à Jérusalem et à Masada⁵⁴⁸.

Conclusion

Durant le XIX^e et le XX^e siècle de notre époque, le pressoir à levier et vis, et le pressoir à levier et poids⁵⁴⁹ ont été en utilisation en parallèle dans les huileries de Palestine avant l'introduction du pressoir à vis en fer PVFM. La vis en bois mesure 1,50 m de longueur et de 20 à 30 cm d'épaisseur⁵⁵⁰. Elle était fabriquée dans un bois dur, généralement du chêne, et taillée soigneusement pour pouvoir se positionner directement dans le trou fileté, appelé *al-ṣamūla* par Al-Nashef⁵⁵¹.

Plusieurs photos documentent ces deux techniques dans l'archive photographique du Mason de la Bibliothèque du Congrès Américaine. Les photos montrent des palestiniens du début du XX^e siècle, de différents villages, en train d'utiliser les deux méthodes afin d'extraire l'huile d'olive. Dans nos entretiens il a été mentionné que ces deux techniques ont également coexisté avec les pressoirs à vis en fer à activation manuelle, la dernière technique traditionnelle d'extraction de l'huile d'olive qui a été introduite dans les villages. Les pressoirs à levier et poids ou à levier et vis ont été initiés à l'intérieur du village, à l'exception du pressoir à vis en fer qui a été fabriqué dans un atelier à l'extérieur du village.

⁵⁴⁵ Ce qui veut dire "français" en colloquial. Avitsur, p. 131.

⁵⁴⁶ Frankel, R. (1994). p. 23.

⁵⁴⁷ Wagner, D.(1996) p. 302.

⁵⁴⁸ Voir Yadin 1966, 94-5 ; Avigad 1983, p. 80.

⁵⁴⁹ Expliqués dans le chapitre suivant.

⁵⁵⁰ Avitsur, Sh. (1994). p. 123.

⁵⁵¹ Al-Nashef, Kh. (2009). p. 44.

CHAPITRE III: Les pressoirs à vis en fer *makbes al-borghi al-ḥadīd*, des traces matérielles d'un patrimoine industriel ?

Introduction

L'évolution technique est généralement justifiée par la nécessité d'améliorer la quantité et la qualité d'un produit de consommation. Selon Cresswell, le passage des technologies traditionnelles auto-suffisantes à des technologies plus sophistiquées sont le reflet des changements au sein d'une société⁵⁵². Cette observation peut parfaitement être adéquate aux développements technologiques montrés à travers l'histoire dans le secteur de la production oléicole en Palestine, notamment à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle, et peut répondre également à notre problématique de départ : comment les pressoirs à vis en fer à activation manuelle PVFM évoquent un patrimoine industriel figuré à travers la production d'huile d'olive dans la Palestine rurale ?

Notre recherche a pour objectif de constituer une archive matérielle des premières machines d'extraction de l'huile d'olive introduites dans le village aux alentours de 1850: les pressoirs à vis en fer à activation manuelle PVFM, en arabe *makābes al-borghi al-ḥadīd*, en anglais manual iron screw presses MISP, peuvent former aujourd'hui un corpus représentatif d'une des techniques traditionnelles employées dans les zones rurales afin d'extraire la quantité maximale d'huile d'olive. Ils sont également les témoins de la prospérité d'une industrie rurale qui constitue également un élément indispensable du patrimoine culturel palestinien. Ils représentent un patrimoine culturel tangible comme, selon Bruno Jacomy, "*Un objet est par définition concret, et une histoire de technique doit constamment se rattacher au tangible* ⁵⁵³". Cependant ces machines, les PVFM, s'enregistrent sous un patrimoine matériel et autour d'eux s'organisent une kyrielle d'autres types des patrimoines, notamment immatériels ; il s'agit d'un savoir-faire agricole autour de la culture des oliviers.

Nous cherchons principalement dans cette thèse à offrir aux anciennes huileries et à leurs PVMF une valeur patrimoniale, essentiellement le label d'un patrimoine industriel, qui sont en effet les témoins d'une continuité technologique dans la production de l'huile d'olive, d'un développement industriel et d'une modernisation introduite en zone rurale palestinienne.

Ces nouvelles machines introduites aux huileries sont totalement exclues en tant que faisant partie de l'ensemble des technologies traditionnelles pratiquées pour extraire l'huile d'olive, et n'ont pas eu la même importance que l'archéologie a offert aux anciennes technologies de

⁵⁵² Cresswell, R. 1996. *Prométhée ou Pandore*. Paris : Kime. Pp. 216-217.

⁵⁵³ Jacomy, B. (1990). *Une histoire des techniques*. Seuil. p. 13.

production d'huile d'olive, malgré que leur apparition comme toutes technologies ait contribué à témoigner d'une époque importante de l'histoire d'une production rurale.

Les pressoirs à vis en fer à activation manuelle (PVFM)

*Mkābes*⁵⁵⁴ *al-borghi al-ḥadīd*, les PVFM ont été en utilisation dans le village palestinien approximativement pendant une période d'un siècle précisément de 1854 à 1948. Cette fourchette de temps est une estimation basée sur les recherches historiques et les données collectées lors des entretiens avec les aînés des villages visités dans le gouvernorat de Ramallah lors de la récolte des données de mon Corpus. Les visites répétées ont en effet permis de nous entretenir avec les aînés ayant travaillé, ou été témoins du travail, dans l'ancienne huilerie du village, mais aussi avec des héritiers capables de nous fournir des informations précieuses sur l'acquisition de PVFM ainsi que des dates approximatives de leur arrivée dans le village. Cela nous permet de tenter une reconstitution de l'emploi de ces machines sur une durée d'un siècle d'utilisation.

Ces nouvelles machines ont été accueillies dans leurs fabriques rurales, « les huileries », qui se trouvaient dans les limites de quasiment chaque village palestinien, sur une étendue qui va de la région de Safad au nord jusqu'aux villages de montagne d'Hébron dans la partie centrale sud de la Palestine historique. (Voir annexe VII les figures 1&2) qui montrent la distribution des huileries en 1942, document d'archive du mandat britannique récemment débloqué par l'archive d'état d'Israël)⁵⁵⁵.

Une fois que le pressoir à vis en fer a été acheté, le village avait gagné une importance supplémentaire par rapport à la production d'huile d'olive.

Les PVFM, contrairement aux autres éléments d'extraction d'huile d'olive qui ont été initiés à l'intérieur du village, ils été fabriqués à l'extérieur du village, ils appartiennent à un fabricant, à un lieu et à une usine de fabrication. Ils sont de plus témoins de leur trajectoire, ce qui offre un sujet intéressant de recherche historique. Les PVFM demeuraient dans les huileries des villages ; ces dernières sont nommées aujourd'hui en arabe colloquial *al-ma'sara al-qadimeh* (l'ancien pressoir), qui renvoie au bâtiment qui contient un pressoir à olive PO. L'huilerie peut également être nommée *al-badd al-qadim*, pour faire référence à

⁵⁵⁴ Sing makbas.

⁵⁵⁵ Voir annexe VI, les figures 1 & 2 qui montrent la distribution des huileries en 1942. Document d'archive du mandat britannique récemment débloqué par l'archive d'état d'Israël. Source : Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.
<http://www.archives.gov.il/archives/#!/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

l'endroit qui contient le broyeur ou broyeur à sang⁵⁵⁶, notamment le moulin que comprend ce bâtiment, indépendamment du type de presseur utilisé ou de la méthode d'extraction d'huile d'olive pratiquée. Lors de notre travail de recherche, les villageois de Ramallah utilisaient les deux expressions *al-ma 'sara al-qadimeh* ou *al-badd al-qadim*, pour désigner le même type de bâtiment industriel, soit l'huilerie du village.

La centralité de la vis dans la production de l'huile d'olive

Les PVFM font partie de la famille des techniques d'extraction de l'huile d'olive à pression directe. Lorsque nous comparons Figure 1 et Figure 2, les deux presseurs à pression directe (en bois ou en fer), nous remarquons que ce sont uniquement les nouveaux matériaux en fer qui ont remplacés le bois. Par conséquent, il existe toujours un procédé technique qui cède la place à un autre, comme dans l'exemple mentionné ici.



FIGURE 1, À GAUCHE
RECONSTITUTION D'UN PRESSEUR À VIS EN
BOIS À PRESSION DIRECTE.
[PHOTOGRAPHE]. GALILÉE⁵⁵⁷.



FIGURE 2, À DROITE
PRESSEUR À VIS EN FER À PRESSION DIRECTE
*BADD AL-'AROURI, BURHAM*⁵⁵⁸

⁵⁵⁶ Lorsque une énergie animale ou humaine est utilisée pour tourner la pierre verticale de concassage.

⁵⁵⁷ Photo Récupéré de: emp.byui.edu/satterfieldb/olive%20tree/olive%20tree%20horticulture.htm

⁵⁵⁸ Photo : M. Sharkawi (2012)

Toutefois, c'est grâce à la vis que cette avancée technologique de pression directe, en bois puis en fer, s'est développée.

Les pressoirs à vis en bois à pression directe ont été peu répandus en Palestine par rapport aux autres procédés à cause du manque de bois, et on les trouve particulièrement dans la partie nord du pays. Nous remarquons à cet égard que même les installations antiques à pression directe dépendaient en majorité de la pierre pour sa construction. En effet, le bois local n'est pas aussi solide que le bois utilisé dans des installations antiques à production d'huile d'olive documentés dans le sud de l'Europe.

Des traces de pression directe à vis en bois ont été documentées par Y. Magen dans un site byzantin qui date de la première ère islamique 640-1099 à Khirbet Um Deimin près d'Hébron⁵⁵⁹. On peut y constater qu'une vis en bois a été introduite à travers un cadre rigide en pierre de calcaire qui est appelé par Frankel « rigid frame presses »⁵⁶⁰ et en arabe par Al-Nashef '*asaret ellawlab fi 'itar thabet*⁵⁶¹. Si nous retraçons toutes les techniques utilisées afin d'obtenir un seul produit qui est l'huile d'olive, nous constatons donc que toute technologie continue de progresser régulièrement afin de produire le même résultat.

L'importance de la vis, qui réside dans son développement et sa continuité, constitue un point focal du démarrage des pressoirs en fer. Nous pouvons constater par la forme des nouvelles machines que, comme toute progression technique, les pressoir à vis en fer proviennent d'une extension d'une ancienne technologie, et que nous pouvons ainsi par conséquent clairement les inscrire dans une histoire de technologie traditionnelle utilisée pour l'extraction de l'huile d'olive en Palestine. Cela explique encore que, comme toutes les machines jamais inventées, ce ne sont pas la création d'une entreprise ou l'invention d'une personne spécifique, mais le résultat de nombreux procédés qui les ont précédés⁵⁶².

Par conséquent il est difficile de savoir qui est en premier derrière l'élaboration du pressoir à vis en fer, car son apparition s'est produite de manière simultanée entre leurs fabricants.

⁵⁵⁹ Voir Figure 23, Reconstitution d'après Magen d'un pressoir à piliers perforés, Magen, Y. (2008). *Oil Production in the Land of Israel in the Early Islamic Period. Judea and Samaria: Researches and discoveries*, pp. 257-343.

⁵⁶⁰ Frankel, R., Avitsur, Sh., & Ayalon, E. (1994). *History and technology of olive oil in the Holy land*. Olearius Editions. P. 68.

⁵⁶¹ Al-Nashef, Kh., (2009). p. 37.

⁵⁶² Jacomy, B. (1990). *Une histoire des techniques*. SEUIL.

Bien que la plupart de ces pressoirs servaient pour la même activité, l'extraction de l'huile d'olive, chacune de ces machines a une histoire, un design distinct, elles varient en dimensions, en formes, par leur origine alors qu'elles sont toutes activées manuellement.

Initiation du pressoir à vis en fer à activation manuelle

L'importance de ces machines ne montre pas uniquement le produit d'une personne ou d'une usine, mais elles résument les résultats des différentes technologies qui ont procédé à leur inventions. La manière dont les pressoirs métalliques à vis manuels se sont répandus dans les régions rurales palestiniennes peut être traitée en tant que témoin des changements historiques et sociaux apparus dans les villages et les grandes villes palestiniennes vers la seconde moitié du XIX^e siècle.

La plupart des forges qui produisaient ces machines étaient installées dans la ville industrielle de Jaffa, telles que l'usine des Frères Wagner, celle de Léon Stein et la Palestinian Iron and Brass Foundry⁵⁶³. Les deux autres modèles documentés également à travers notre corpus, entrés en Palestine par le port principal de Jaffa, sont les pressoirs Vasiliadhis importés de la Grèce, et ceux de Victor Coque achetés en France.

Le passage à l'utilisation des pressoirs à vis en fer révèle les changements technologiques et économiques qui se sont produits dans le secteur oléicole, une industrie qui commence à fleurir en Méditerranée à partir du XIX^e siècle. Ces changements sont apparus également dans d'autres micro-sociétés, comme le village palestinien. Les ateliers de Jaffa, ville industrielle émergente, produisaient ces machines pour nourrir les villages, pour que ces derniers satisfassent les demandes nutritionnelles et les industries de la ville. En conséquence les changements sociaux et économiques ont atteint aussi la société palestinienne rurale.

L'huile d'olive produite dans ces petits bâtiments industriels n'était pas uniquement destinée à permettre aux villages d'atteindre l'autosuffisance, mais était surtout destinée à répondre à la demande des principales villes palestiniennes (Jérusalem, Jaffa), aux manufactures de savon, principalement de la ville de Naplouse, et à l'exportation. Cela explique également la nécessité des progrès technologiques des moyens d'extraction de l'huile connus dans la

⁵⁶³ “As they were in charge in manufacturing other irrigational and industrial equipment's, such as the famous the railway project, as “the last two decades of the Ottoman rule Palestine witnesses intensive activity in the building of railways, both within the area of Palestine itself and in the surrounding regions of Syria, Transjordan, and the Hijaz”. Source : G. G. (1990). *Economy and society in Palestine at the close of the Ottoman period: a diversity of change*. *Ottoman Palestine 1800-1914*. Lieden, E. J. Brill. P. 7.

Palestine rurale, ainsi que la survie et le développement même de ces villages, qui sont intimement liée à la production et au commerce d'huile d'olive.

La majorité des villages de la partie haute centrale de la Palestine historique est entourée d'oliveraies, et ce sont leurs superficies qui déterminant le nombre de pressoirs présents dans les villages, non la taille des villages eux-mêmes. Par exemple, comme nous avons illustré à travers notre corpus : le petit village de *'Ajjoul*, 175 *donums*, qui a une superficie de 1400 *donums* d'oliveraies, dénombre cinq huileries⁵⁶⁴. Ces anciennes huileries, contenant la meule avec son pressoir PVFM ou d'autres types de pressoirs utilisés pour l'extraction de l'huile d'olive, ont été complètement abandonnées après la mécanisation du secteur oléicole lorsque les équipements modernes, désormais utilisés à partir des années 50, nécessitèrent plus d'espace pour le nouveau broyeur avec sa nouvelle cuve métallique et ses deux pierre à concassage, tandis que le *ma'sra* moderne contient une ceinture et un système de poulies, activées par un moteur au kérosène⁵⁶⁵ de 7 chevaux. D'autre part, ce nouveau bâtiment industriel utilisé pour l'extraction d'huile d'olive n'est plus appelé *al-badd al-qadim* ou *al-ma'sra al-qadimeh*, mais désormais *al-babour*⁵⁶⁶, en référence au nouveau moteur que cet endroit contient⁵⁶⁷, et ce *ma'sra* moderne qui commence à être depuis les années 50 l'unique procédé d'extraction de l'huile d'olive dans le village palestinien.

⁵⁶⁴ Voir le corpus : Cinq vestiges de pressoirs à vis en fer et de moulins dans le village de *'Ajjoul*

⁵⁶⁵ Avitsur. Sh. (1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Tel-Aviv, Oléarius. p. 138.

⁵⁶⁶ *babour* ou *moharek* : engine, or a machine converting energy to motion.

⁵⁶⁷ *al-babour* est l'endroit qui contient le moteur. Toutefois les deux peuvent être nommés *al-M'asra* en arabe.

Histoire de la mécanisation du secteur oléicole en Palestine

Les premières tentatives de mécanisation du secteur oléicole en Palestine se sont produites en 1854, lorsque deux pressoirs à cadre métallique rigide furent achetés par Sir Finn, consul britannique à Jérusalem. L'un d'eux fut installé dans les vignobles d'Abraham à Jérusalem, l'autre, plus grand, dans une mission protestante de la ville de Naplouse⁵⁶⁸.

Vers la fin de XIX^e siècle les forgeries de la ville industrielle de Jaffa commencent à reproduire les PVFM. Il est important de noter que les usines qui fabriquaient ces pressoirs ont réalisé d'autres outils agricoles pour optimiser le secteur agricole à des fins commerciales autres que locales, comme le système d'irrigation pour orangeries, culture très prospère de la côte palestinienne dès le début du XIX^e siècle⁵⁶⁹.

Les forgeries ont contribué également à la fabrication des rails du chemin de fer, une activité intensive durant les deux dernières décennies de l'époque ottomane⁵⁷⁰.

D'autre part, les PVFM ont été soit importés directement des pays producteurs d'huile d'olive du sud de l'Europe (la Grèce et la France), soit reproduits à partir des modèles importés dans la ville industrielle de Jaffa, principalement par l'usine de Leon Stein initiée en 1890, l'usine des frères Wagner de 1895 et la Palestine Iron and Brass Foundry initiée en 1931. "Le nom de cette dernière peut toujours être remarquée sur les bouches d'égouts de la ville de Jaffa, cette fonderie fournissait les agriculteurs palestiniens en pompes diesel, en meules et en pressoirs à moteur dont ils avaient besoin"⁵⁷¹. (Voir la Figure 9.)⁵⁷²

Une autre affirmation documentée sur la propagation de ces machines dans les villes et villages palestiniens est l'usine qui a pris place dans la ville de *Lod*, très connue pour ses cultures d'oliviers. En 1920, la famille *Hassouna*⁵⁷³ lança un complexe multi-industriel pour la

⁵⁶⁸ Frankel, R., Avitsur, Sh., Ayalon, E., (1994). *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*, Tel-Aviv, Oléarius. p. 129.

⁵⁶⁹ Sivan, E. (Réalisateur). (2011). *Jaffa la mécanique de l'orange*. [Film]. France : Momentum Productions.

⁵⁷⁰ Gilbar, G. G. (1990). *Economy and Society in Palestine at the close of the Ottoman period: a diversity of change. Ottoman Palestine 1800-1914*. Lieden, E. J. Brill. p. 7.

⁵⁷¹ Palestinian Iron and Brass Foundry Company. Sa'di, A. H., & Abu-Lughod, L. (Eds.). (2007). *Nakba: Palestine, 1948, and the claims of memory*. Columbia University Press.

⁵⁷² Bouche d'égout à Jaffa de Palestine Iron and Brass Foundry. Figure 9

⁵⁷³ Avitsur, Sh. (1994). *Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Tel-Aviv, Oléarius. p. 141.

production d'huile d'olive, de *taḥineh*⁵⁷⁴ et de savon ; l'usine possédait deux pressoirs à vis en fer opérés manuellement par un treuil adjacent de Type 3⁵⁷⁵. (Voir la Figure 3.)⁵⁷⁶

Il est important de mentionner dans ce contexte de protection du patrimoine culturel palestinien que l'Institut d'Archéologie israélien a un grand projet de développement et de restauration du complexe industriel de la famille *Hassouna* et de le transformer en musée qui documente les métiers de l'homme : *«L'institut d'archéologie israélien demande la restauration de toutes les machines et des outils de production à l'intérieur de l'huilerie et transformera le lieu en musée de « l'homme et ses métiers » pour qu'il soit le meilleur et le plus important au monde. Le visiteur sera en mesure de voir la chaîne de production pratiquée autrefois à l'intérieur de l'huilerie et appréciera le goût des produits tel que l'huile, le taḥineh, le ḥalweh⁵⁷⁷, l'utilisation du savon et autres. Ce projet mettra en évidence l'histoire de la famille Hassouna, une famille arabe musulmane de Lod⁵⁷⁸»*.

Nous remarquons, à partir des Figures 3, 4, 5 et 6, que le complexe possédait des machines à activation manuelle et des machines à moteur⁵⁷⁹ ; cela montre que leur production était en constant développement.

Dans un article paru récemment, il est précisé que : « Les autorités israéliennes interdisent aux propriétaires de la famille *Hassouna* la réappropriation de leur bâtiment, malgré le fait qu'ils résident toujours dans la ville et que le bâtiment ne subit pas le sort de confiscation des bâtiments abandonnés en 1948⁵⁸⁰ ».

Les deux PVFM de ce complexe étaient importés de France et fabriqués par la firme Lobin de la ville d'Aix-en-Provence⁵⁸¹. Lors du travail de terrain à Deir Ghassaneh, un pressoir à moteur de fabrication Lobin a également été repéré à l'intérieur d'une huilerie installée comme toute huilerie dans la cour des maisons de la famille *Bargouthi*, famille des notables de ce village. Selon l'entretien, leur pressoir à moteur fut importé de France vers les années 30 du

⁵⁷⁴ Une pâte extraite des graines de sésame décortiquées et grillées.

⁵⁷⁵ Voir dans la synthèse I- Les différents types des pressoirs à vis en fer à activation manuelle: le Type 3.

⁵⁷⁶ Croquis sont extraits de Israeli Institute of Archaeology, <https://www.ancientlod.com/copy-of-13>

⁵⁷⁷ Pâtisserie faite à base de *taḥineh*.

⁵⁷⁸ Israeli Institute of Archaeology.(n.d.) Programmes de développement. Extrait de <http://ancientlod1.wixsite.com/ancientlod-arabic/press>

⁵⁷⁹ Cuve en acier pour l'installation de broyage, Figure 3.

⁵⁸⁰ Sayegh, R. (2016, August, 27). Ancienne Lod... Histoire de la Survie des marques palestiniennes subjuguées. Alaraby. Extraits de <https://www.alaraby.co.uk/society/2016/8/27/>

⁵⁸¹ *Deir Ghassaneh*, (Lobin). "A complete olive oil plant was operated while filed work in Ramallah and al-Bireh district."

siècle dernier pour remplacer l'ancien pressoir à vis en fer à activation manuelle⁵⁸². (Voir les Figures 7 & 8.)⁵⁸³

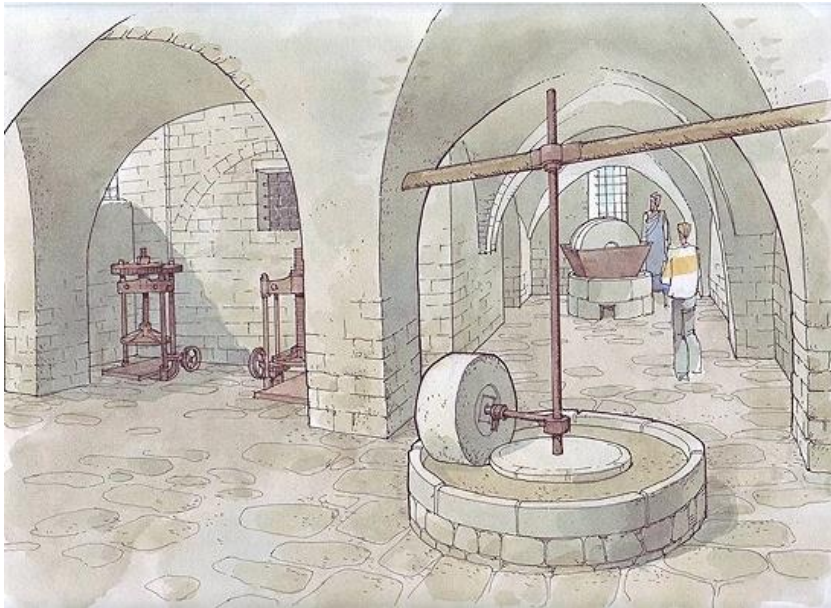


FIGURE 3
CROQUIS DE L'INTÉRIEUR DE L'USINE
HASSOUNA
à gauche de l'image, nous voyons les deux
PVMFs de fabrication Lobin

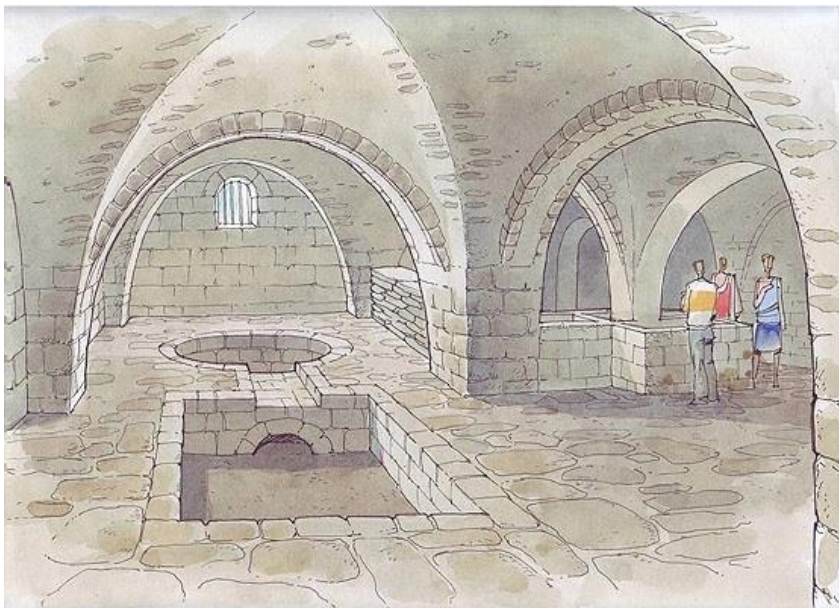


FIGURE 4
CROQUIS PROPOSÉ PAR L'INSTITUT
ISRAËLIEN DE L'ANTIQUITÉ
POUR LE FUTUR MUSÉE DE
L'HOMME
PROJET DE DÉVELOPPEMENT DE LA
VILLE DE *LOD*

⁵⁸² Dr. Tawfiq Barghouti, un descendant. Interview du 18 avril 2015 à *Deir Ghassaneh*.

⁵⁸³ Moteur Lobin, village de Deir à *Deir Ghassaneh*.



FIGURES 5 & 6
ÉTAT ACTUEL À L'INTÉRIEUR DU COMPLEXE HASSOUNA



FIGURES 7 & 8
MOTEUR LOBIN, VILLAGE DE DEIR À DEIR GHASSANEH



FIGURE 9
BOUCHE D'ÉGOUT À JAFFA DE PALESTINE IRON AND BRASS FOUNDRY

Le rôle des pressoirs à vis en fer a activation manuelle dans les différents procédés d'extraction d'huile d'olive

Les PVFM, comme dans les techniques traditionnelles, ont été essentiellement utilisés pour le procédé d'extraction de l'huile d'olive. Comme il a déjà été mentionné il s'agit d'un procédé composite qui ne peut être accompli en une seule étape. Lorsque les olives sont portées à l'huilerie *ma 'sara* du village, elles doivent être broyées par le *badd* qui les transforment en pâte nommée *al-darīs*⁵⁸⁴. L'huile d'olive est ensuite extraite de cette pâte d'olive grâce au pressoir.

Après la première exploitation de la pâte d'olive, le marc (le résidu solide, le *jifet*) était pressé encore « deux à trois fois » afin d'extraire l'huile jusqu'à la dernière goutte. L'huile alors extraite du *jifet* est de qualité moindre, non appropriée à la consommation alimentaire, est appelée *zeit el-'amleh*. Cette dernière était vendue aux fabriques de savon *massaben*, particulièrement à destination de la ville de Naplouse, très réputée pour sa production de savon à partir du début du XIX^e siècle⁵⁸⁵.

La zone rurale représentait donc la mine d'extraction de cette matière première, à destination des villes palestiniennes. Les savonneries dépendaient de la moitié de cette production. Un quart de la production d'huile d'olive était alors utilisée pour la nourriture et le chauffage, un autre quart était destiné à l'exportation⁵⁸⁶. Le poids d'une olive contient 40 à 60 % d'eau, dont la moitié comprend entre 25 à 30 % d'huile d'olive, et seulement la moitié de cette quantité d'huile d'olive était obtenue dans les huileries qui utilisaient des techniques traditionnelles avant l'introduction des PVFM⁵⁸⁷, dont nous avons illustré le développement dans ce chapitre. Cela explique la nécessité de leur appropriation par la bourgeoisie rurale, comme il est mentionné dans le chapitre III de la première partie de cette thèse⁵⁸⁸. À partir du XIX^e siècle, l'huile d'olive a gagné plus d'importance, lorsqu'elle a été considérée comme culture commerciale payée aux les paysans *felāhīn*, pour répondre aux exigences des marchands et des percepteurs d'impôts du gouvernement ottoman.⁵⁸⁹

⁵⁸⁴ Darss ou derass al-hinta, broyer les céréales.

⁵⁸⁵ Voir partie I, chapitre III : Chapitre III : L'histoire de la production d'huile d'olive dans le village palestinien à partir du XIX^e siècle peut-elle être assimilée à un patrimoine industriel ?
Et Bontemps, V. (2009). Naplouse, le savon et la ville. Patrimoine familial, travail ouvrier et mémoire au quotidien (Dissertation de Doctorat, Université de Provence-Aix-Marseille I). p. 23.

⁵⁸⁶ Scholch, 1993, p. 91.

⁵⁸⁷ Avitsur, Sh. (1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: *Traditional to Industrial*. Pp.91-156. Tel Aviv: Oléarius. p. 103.

⁵⁸⁸ Comment l'huile d'olive est-elle passée des paysans aux marchands ?

⁵⁸⁹ Reilly, J. (1981). The peasantry of late Ottoman Palestine. *Journal of Palestine Studies*, 10(4), pp. 82-97. p.4.

La contribution des PVFM au secteur oléicole entre 1923 et 1948

“La quantité totale d'huile d'olive produite en Palestine au cours de la saison 1940-1941 par les 605 presses énumérées est estimée à 10 535 tonnes. Le sous-district de Nablus, avec une production de 2 387 tonnes, a représenté 22,7 pour cent du total de la production, et les cinq sous-districts de Nablus, Ramallah, Acre, Tulkarem et Jénine en ont représenté ensemble 80 pour cent, chaque sous-district produisant plus de 1 000 tonnes.”⁵⁹⁰

*The Quarterly Journal of Economics*⁵⁹¹ a publié en 1947 une étude de Bernard Weinryb dans laquelle il a recensé les unités traditionnelles d'extraction d'huile d'olive qui fonctionnaient dans les villages palestiniens entre les années 1928 et 1941. Weinryb a commencé son étude en 1923, dans laquelle il a dénombré un total de 523 unités traditionnelles d'extraction d'huile d'olive, sans indiquer le Type de pressoir utilisé pour l'extraction de l'huile ; il a juste appliqué le terme “unité” pour préciser qu'il s'agissait uniquement du mode d'extraction de l'huile trouvée à l'intérieur de l'huilerie du village. (Voir le Tableau 4 de Weinryb.)

D'autre part, après avoir analysé tous les résultats auxquels a abouti Weinryb, nous avons constaté qu'il a utilisé les mêmes expressions pour désigner les différentes unités d'extractions d'huile d'olive, qui ont été plus tard appliquées pour le recensement de l'Administration Britannique, réalisé pour documenter le secteur de l'industrie de l'huile d'olive entre les années 1936 et 1947⁵⁹², afin de catégoriser les différentes unités d'extraction d'huile d'olive dans les villes et villages palestiniens.

Pour exemple, selon le recensement britannique, l'expression « unités traditionnelles d'extraction de l'huile d'olive » a été appliquée, dans laquelle « traditionnelles » représentait le Type 2⁵⁹³ (broyeurs propulsés par animal avec pressoir à vis en fer à activation manuelle)⁵⁹⁴. (Voir le Tableau 2.)⁵⁹⁵

⁵⁹⁰ Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

<http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

⁵⁹¹ Weinryb, B. (1947). Industrial Development of the Near East, *The Quarterly Journal of Economics*, Vol. 61, No. 3, pp. 471-499.

⁵⁹² Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

http://www.archives.gov.il/search/?q=olive+oil+industry&search_type=all

⁵⁹³ Les Types utilisés dans ce chapitre sont différents des 4 Types identifiés dans la Synthèse I.

⁵⁹⁴ Le Type 2 ici est propre au recensement britannique de 1941-42.

⁵⁹⁵ Tableau 3 : Types des unités de production, leurs pourcentage et leurs productions en tonnes (1941-42)

Les documents des archives de la Palestine mandataire

Parmi les documents des archives de l'Administration Britannique (AB), census of olive oil production fait en 1942⁵⁹⁶, dans un fichier de ce recensement intitulé « Olive Oil Presses and Control of Picking of Olives », délivré par le «General Agricultural Council», nous avons trouvé que la ville de Ramallah occupait une place importante dans le secteur de la production oléicole, « la troisième place » avec 1 875 tonnes de production d'huile d'olive, ce qui représente 17,8 % du total produit dans toute la Palestine historique. Le Tableau 1 fait la synthèse du classement de la production en tonne et indique le pourcentage pour chaque sous-district⁵⁹⁷.

Nous remarquons que le sous-district de Naplouse et ses villages *qada' Nables* occupait la première place grâce à la production du savon dont la matière première est l'huile d'olive.

TABLEAU 1. CLASSEMENT DE CHAQUE SOUS-DISTRICT ET QUANTITÉ D'HUILE D'OLIVE PRODUITE EN PALESTINE ENTRE 1941 ET 42

Sous-district	Tonnes	Pourcentage du total
Naplouse	2 837	22,7
Acre	1 917	18,2
Ramallah	1 875	17,8
Tulkarem	1 231	11,7
Jénine	1 173	11,1
Ramle	583	5,5
Safad	326	3,1
Haïfa	262	2,5
Jérusalem-Bethléem	252	2,4
Tibérias	216	2,0
Hébron	91	0,9
Gaza	29	0,3
Total	10 535	100,0

Ces quantités d'huile d'olive ont été produites grâce aux 605 huileries inventoriées dans le recensement de l'AB, suite à l'étude de Weinryb fait antérieurement entre les années 1923 et 1948, dans laquelle les quantités recensées ont été produites grâce aux 523 unités

⁵⁹⁶ Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

http://www.archives.gov.il/search/?q=olive+oil+industry&search_type=all

⁵⁹⁷ *Ibid.*

traditionnelles d'extraction de l'huile d'olive ⁵⁹⁸ de Type 2 (broyeurs propulsés par animal avec pressoir à vis en fer à activation manuelle). (Voir le Tableau 3 ci-dessous.)

D'autre part, le recensement britannique montre que : dans 76,2 % des huileries les olives ont été broyées par une meule à propulsion animale (Type 1 + Type 2 + Type 3), dont 287 PVFM (Voir Type 2 + Type 4), qui représentent 47,5 % des unités d'extraction d'huile d'olive et produisaient 30,6 % de la production totale en 1942 (lorsqu'à cette période les PVFM commencent à être remplacés par les broyeurs propulsés par moteur avec pressoirs hydrauliques de Type 5).

Il est donc logique d'estimer que le nombre (287) des PVFM encore en utilisation en 1942 pour la production de l'huile d'olive dépendait avant l'année 1923 principalement des PVFM avec 523 unités⁵⁹⁹.

Plus précisément encore, et toujours selon les données de recensement, le Type 1 broyeurs propulsés par un animal avec des pressoirs en bois n'existent quasiment pas dans la partie centrale de la Palestine, notamment les villages de Ramallah ⁶⁰⁰. (Voir le Tableau 3.)

Les broyeurs à moteur ont été dénombrés dans 23,8 % des huileries, lesquelles produisaient 55 % de la production totale, et une moyenne de 40,2 tonnes pour chaque huilerie⁶⁰¹.

Le Tableau 2 fait la synthèse des Types des broyeurs accompagnés de leur unités d'extraction qui ont été utilisées dans les 605 huileries dénombrées par l'AB de 1941 à 42.

⁵⁹⁸ Weinryb, B. (1947). Industrial Development of the Near East, *The Quarterly Journal of Economics*, Vol. 1, No. 3, pp. 471-499.

⁵⁹⁹ Weinryb, B., 1947, pp. 471-499.

⁶⁰⁰ Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

<http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

⁶⁰¹ *Ibid.*

TABLEAU 2. LES TYPES DES UNITÉS DE PRODUCTION LEURS POURCENTAGE ET LEURS PRODUCTIONS EN TONNES (1941-42)

Type de l'unité de production	Nbre des unités et pourcentage		Production		Moyenne de production en tonne
	N°	%	Tonnes	%	
(Type 1) Broyeurs propulsés par un animal avec des pressoirs en bois	142	23,5	944	9,0	6,6
(Type 2) Broyeurs propulsés par un animal avec pressoir à vis en fer	277	45,8	3 089	29,3	11,2
(Type 3) Broyeurs propulsés par un animal avec pressoir hydraulique	42	6,9	708	6,7	16,9
(Type 4) Broyeurs propulsés par moteur avec pressoir à vis en fer	10	1,7	132	1,3	13,2
(Type 5) Broyeurs propulsés par moteur avec pressoir hydraulique	134	22,1	5,662	53,7	42,3
Total	605	100,00	10,535	100,0	17,4

Le Type 1 - Les broyeurs propulsés par un animal, accompagnés par des pressoirs en bois⁶⁰², ont été les plus répandus dans les huileries traditionnelles dans la ville de Gaza au sud et prédominants dans le nord vers Tibériade, Jénine et Tulkerem⁶⁰³. Cependant ils étaient très rares à Naplouse, Safad, Jérusalem-Bethléem et Hébron, et quasiment inexistantes à Ramallah et Ramleh.

Le Type 2 - Qu'il s'agisse des broyeurs propulsés par un animal avec pressoir à vis en fer à activation manuelle, ils produisaient la majorité de l'huile produite dans le sous-district de Ramallah et Safad⁶⁰⁴.

Pour ce qui concerne le Type 3, le broyeur à propulsion animale avec pressoir hydraulique, au nombre de 42, font partie de l'ensemble des 605 pressoirs, dont les villages de Ramallah en ont possédés 15 . Un seul type de cette catégorie a été documenté lors du travail de terrain, dans une huilerie très remarquable située dans le centre historique du village de Mazare' Ennoubani à Ramallah⁶⁰⁵.

Le Type 4 - Les broyeurs propulsés par moteur avec pressoir à vis en fer n'a pas été du tout discerné.

⁶⁰² Pressoirs a levier et vis, ou pressoir direct en bois.

⁶⁰³ Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël. Récupérée de : <http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

⁶⁰⁴ *Ibid.*

⁶⁰⁵ Voir synthèse II, Figure 15, village n° 69. *Mazare' Ennoubani* - Pressoir hydraulique à pompe

Le Type 5 - Les broyeurs propulsés par moteur avec pressoir hydraulique, qui sont désormais appelés *babour pl. bawabīr* sont très répandus dans les villages de Ramallah. Ils occupent de nouveaux bâtiments construits spécialement pour acquérir le nouveau moteur et les machines.

En conclusion, entre les années 1941 et 1942, le sous-district de Ramallah occupait la deuxième position en nombre des huileries modernes et fonctionnelles avec 115 sur 605 pressoirs dont :

82 pressoirs à vis en fer avec des meules « broyeurs » à propulsion animale.

15 pressoirs hydrauliques avec des meules « broyeurs » à propulsion animale.

18 pressoirs hydrauliques avec broyeurs propulsés par moteur.

Le Tableau 3 fait la synthèse des unités d'extraction d'huile d'olive et de leurs broyeurs pour la ville de Ramallah et ses villages⁶⁰⁶.

TABLEAU 3. NOMBRE TOTAL DES HUILIERIES DE TOUT TYPE DÉNOMBRÉS DANS LE SOUS-DISTRICT DE RAMALLAH

Sous-district	Total (Tous types des huileries)		Type 1		Type 2		Type 3		Type 4		Type 5	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Ramallah	115	100	--	--	82	71,3	15	13,0	--	--	18	15,7

Le développement de la production de l'huile d'olive entre 1923 et 1948

Les données du Tableau 4 ci-dessous renforce notre hypothèse de la centralité des PVFM pour la production de l'huile d'olive ; le tableau fait la synthèse des dénombrements des unités traditionnelles d'extraction de l'huile d'olive de Type 2, recensées en 1928. Nous remarquons, à partir de ces données, que le nombre des PVMF a légèrement diminué entre 1923 (la date du début de l'étude) et 1941 : en 18 ans, 62 unités ont été supprimées⁶⁰⁷.

Ce nombre important de pressoirs en fer à vis à activation manuelle, très répandus en 1928, prouve qu'avant cette date la plupart des villages possédaient leur propre unité d'extraction d'huile d'olive. Cela s'explique notamment par le fait qu'il eut été extrêmement pénible de se déplacer avec la récolte des olives pour se rendre au pressoir dans un village voisin.

Le tableau montre aussi l'intention d'adopter les procédés les plus modernes et les plus mécaniques pour assurer le maximum de production. Si nous remarquons bien, en 1928, le

⁶⁰⁶ Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

<http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

⁶⁰⁷ Weinryb, B. (1947). Industrial Development of the Near East, *The Quarterly Journal of Economics*, Vol. 61, No. 3, pp. 471-499.

nombre 29 montre que les pressoirs à huile d'olive à activation mécanique de Types 4 et 5⁶⁰⁸ commencent à se répandre dans les villages palestiniens. Nous voyons dans une progression logique du secteur oléicole, qu'entre les années 1928 et 1941, les procédés mécaniques des pressoirs à moteur commencent à prendre peu à peu la place des manuels à vis en fer. Ces données fournies par Weinryb renforce notre enquête de terrain sur la propagation des pressoirs à vis en fer à activation manuelle bien avant le recensement britannique d'Aṭaḥer réalisé entre 1941 et 1942.

Nous pouvons confirmer également l'hypothèse que ces machines ont été acquises dans les villages durant la deuxième moitié du XIX^e siècle.

TABLEAU 4. NOMBRE DES HUILLERIES EN FONCTIONNELLES ENTRE 1928 ET 1941

Types de pressoirs à huile d'olive	Nombre d'huilleries	
	1928	1941
Unités traditionnelles d'extraction d'huile d'olive Type 2 ⁶⁰⁹	523	461
Pressoirs à olives à activation mécanique Type 4 et Type 5 ⁶¹⁰	29	144
Nombre total d'unités d'extraction d'huile d'olive	552	605

Une autre étude, faite par Avitsur en 1994⁶¹¹, fut certainement élaborée à partir du recensement britannique des années 1941-42, et l'étude de Weinryb⁶¹² réalisée entre 1923 et 1948. Avitsur mentionne précisément le type de technique utilisée dans les huilleries entre 1923 et 1947. Nous constatons, à la lecture de son Tableau 5 ci-dessous, qu'il y a un intervalle important dans le recueil de ses données entre l'année 1928 et les années 1940-41.

Premièrement, nous remarquons qu'il n'y a pas de traces des pressoirs en bois (Type 1) en 1928, alors que selon les données du recensement britannique 142 unités d'extraction ont été dénombrées ; cependant nous ignorons les procédés d'extraction d'huile d'olive qui accompagnaient les 452 broyeurs à propulsion animale recensés par Avitsur.

⁶⁰⁸ (Type 4) Broyeurs propulsés par moteur avec pressoir à vis en fer.
(Type 5) Broyeurs propulsés par moteur avec pressoir hydraulique.

⁶⁰⁹ Broyeurs propulsés par un animal avec pressoir à vis en fer.

⁶¹⁰ (Type 4) Broyeurs propulsés par moteur avec pressoir à vis en fer.
(Type 5) Broyeurs propulsés par moteur avec pressoir hydraulique.

⁶¹¹ Avitsur, Sh. (1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Tel-Aviv, Oléarius. p. 140.

⁶¹² Weinryb, B. (1947). Industrial Development of the Near East, *The Quarterly Journal of Economics*, Vol. 61, No. 3, pp. 471-499.

Deuxième remarque : nous voyons que 277 pressoirs à vis en fer à activation manuelle ont été introduits brusquement et simultanément en 1940-41, sans mention d'une progression technologique dans le secteur oléicole.

Les données montrent aussi qu'entre 1940 et 1944, le nombre des PVFM a encore augmenté malgré la mécanisation du secteur oléicole, ce qu'indiquent les documents déjà analysés⁶¹³.

TABLEAU 5. LES HUILLERIES, LEURS ÉQUIPEMENTS ET LEUR RENDEMENT ENTRE 1928 ET 1947

Types : de broyeurs à olives de pressoirs à huile	Nombre d'huilleries				Production d'huile olive				
	1928	1940- 41	1943-44	1944 -45	1946- 47	1940 -41	1943 -44	1944 -45	1946 -47
Années						Tonnes métriques			
Broyeurs propulsés par un animal	452	461	473	312	173	4 742	4 076	1 142	309
Pressoirs en bois	--	142	126	76	31	944	795	187	34
Pressoirs à vis en fer à activation manuelle	--	277	298	199	131	3 089	2 560	745	252
Pressoirs hydrauliques	--	42	49	37	11	708	721	210	23
Broyeurs propulsés par moteur	25	144	161	128	130	5 794	5 836	1 596	1 115
Pressoirs en fer manuels	--	10	11	5	5	132	176	26	19
Pressoirs hydrauliques	--	134	150	123	125	5 662	5 660	1 570	1 096
TOTAL	477	605	634	440	303	10 535	9 912	2 738	1 424

Conclusion

Les recherches d'Alexander Scholch⁶¹⁴ montrent que le prix d'un pressoir, préparé à Jérusalem entre janvier et février 1858, était de 4 500 piastres⁶¹⁵. Il est cohérent de supposer que le type de pressoir auquel Scholch faisait référence était ceux reproduits d'après les premiers pressoirs à vis en fer à cadre rigide introduits en 1854 par Sir Finn, le consul britannique à Jérusalem. Lorsqu'il s'agissait des pressoirs à levier et vis ou levier et poids (les

⁶¹³ Avitsur. Sh., 1994, p. 140.

⁶¹⁴ Déjà analysées dans le chapitre III de la première partie.

⁶¹⁵ Gilbar, G. G. (Ed.). (1990). Ottoman Palestine, 1800-1914: studies in economic and social history. Brill Archive.

méthodes les plus pratiquées avant l'introduction de la vis en fer), leurs préparations se faisaient à l'intérieur du village à partir des matériaux locaux, la plupart du temps en pierre coupées des carrières à proximité du village (chapitre I de la deuxième partie⁶¹⁶).

Cela peut justifier notre hypothèse que les pressoirs à vis en fer commencèrent à être la méthode la plus pratiquée pour l'extraction de l'huile d'olive à partir de 1854. Il est possible d'estimer encore dans ce contexte que, parmi les 523 PVFM encore en utilisation en 1923, un grand nombre étaient des Vasiliadis fabriqués en Grèce⁶¹⁷. Il se peut que ce type de pressoir ait été reproduit dans des fonderies palestiniennes sans être étiqueté car la notion de droit d'auteur n'est pas aussi présente qu'en Europe et que dans ses sociétés à cette époque industrielle : soit de fabrication Victor Coq d'Aix en Provence, soit produites à Jaffa par les frères Wagner ou par Stein⁶¹⁸. De plus, les PVMF de fabrication "locale", essentiellement ceux reproduits par Leon Stein ou les Frères Wagner, avaient plus de succès,⁶¹⁹ et furent sans doute les plus répandus à partir de la période de leur production vers 1890 ; car quelque soit leur prix, ils devaient être moins chers que les pressoirs importés du sud de la France ou de la Grèce.

Nous remarquons aussi dans les tableaux analysés dans ce chapitre que, avec l'introduction des PVMF, les méthodes pratiquées pour broyer les olives sont restées traditionnelles, c'est-à-dire avec la meule *al-badd*. D'autre part, avec l'introduction du moteur, les broyeurs ont été mécanisés avant les PVMF : voir les tableaux 3, 4 et 5 pour des huileries fonctionnelles entre 1928 et 1941.

Nous avons remarqué, à partir du travail de terrain, qu'avec l'introduction des broyeurs propulsés par moteur avec pressoirs hydrauliques, qui sont appelés *babour pl. bawabīr*, ces derniers sont devenus le mode d'extraction principal de l'huile d'olive dans les villages de Ramallah à partir des années 50. Suite à ce changement de méthode de production et de taille du bâtiment industriel pour accueillir les nouveaux équipements, un autre changement est apparu concernant la centralité de l'huilerie dans le village, qui se situe dorénavant à l'extérieur, parmi une agglomération de plusieurs villages de proximité géographique. Ce qui est intéressant à mentionner ici est que les mêmes notables, qui ont possédé les anciennes huileries avec pressoir à vis en fer à activation manuelle dans leurs villages à partir du XIX^e siècle, se sont regroupés en coopérative agricole, dans laquelle ils investissent pour l'acquisition des nouvelles machines. Nous avons remarqué ce fait dans les villages

⁶¹⁶ Chapitre I : Typologie et chronologie des techniques d'extraction de l'huile d'olive.

⁶¹⁷ Voir la synthèse I : Les différents types des pressoirs à vis en fer à activation manuelle, (Type 1 ou Type 2)

⁶¹⁸ *Ibid.*

⁶¹⁹ Gilbar, G. G. (Ed.). (1990). Ottoman Palestine, 1800-1914: studies in economic and social history. Brill Archive.

essentiellement producteurs d'huile d'olive comme *Birzeit*, *'Aroura*, *Kafer Malek*, *Kobar*, *'Ajoul*, qui possédaient des PVMF remplacés par les huileries motorisées (pl. *bawabīr*) qui ont été fermées très peu après, dans les années 60, pour être remplacées par de nouvelles huileries équipées des machines automatiques pour laver les olives et les transmettre aux meules, puis au centrifuge afin d'extraire l'huile et de séparer les résiduels liquides *zibar* et solides *jefet*. La main d'œuvre dans les nouvelles huileries s'est beaucoup réduite, le pressoir est devenu une centrifugeuse qui sépare les huiles des résidus liquides ou solides. Aujourd'hui, il existe dans les territoires palestiniens 272 huileries mécaniques qui varient entre le semi-mécanique et l'ultra-moderne.

TABLEAU 6. NOMBRE DES HUILIERIES FONCTIONNELLES POUR LA CISJORDANIE ET GAZA⁶²⁰

2010	2011	2012	2013	2014	2015
276	272	279	264	265	272

L'huile d'olive représentait une partie intégrante de l'économie de la société palestinienne. Les pressoirs à vis en fer, qui font l'objet dans mon corpus, sont plutôt des machines proto-industrielles qui ne présentent pas un développement technologique remarquable, mais ils déterminent comment chaque société développe un mécanisme pour s'adapter au progrès technologique afin de satisfaire une progression économique. Cresswell dit : "l'utilisation du fer, qui remplace le bois, entraîne le développement de la machine industrielle, base d'un capitalisme devenu concurrentiel et impérialiste⁶²¹."

⁶²⁰ 2015. Bureau central des statistiques : le nombre d'huileries aujourd'hui.

⁶²¹ Cresswell, R. (1996). p. 232.

PARTIE III
Introduction à la culture de l'olivier

Chapitre I : La culture de l'Olivier

Introduction

Dans ce chapitre, les pratiques agricoles envers l'olivier sont traitées en tant qu'étude ethnographique portée par cette pratique, fondée sur des ressources scientifiques et sur les entretiens avec les paysans *felahīn* dans les villages de Ramallah, lors de cette étude de terrain.

Le début de la culture de l'olivier

Les plus importantes zones de culture d'oliviers dans le monde sont situées autour du Bassin Méditerranéen. Jean-Pierre Brun a noté que l'olivier est l'arbre symbole de l'aire méditerranéenne et l'extension de sa culture marque les limites de son climat⁶²².

En Palestine, l'olivier est répandu sur ses nombreuses terrasses d'olivier *salasel al-zaytūn*, pareillement aux villages de la méditerranée en général. Les oliviers se situent majoritairement dans la partie nord montagneuse entre les villes d'*Acre* et de *Safad* dans le nord de la Palestine historique qui représente, selon Aṭaher, la zone la plus importante de cette culture, tout particulièrement dans la ville de *Rameh*, qui est appelée *malaket ezzeit* "la reine de l'huile"⁶²³. La zone centrale, dans laquelle les oliviers sont dispersés, comprend la zone *Jabal Nables* (la montagne de Naplouse), *Jabal al-Quds* (la montagne de Jérusalem) et *Jabal al-Khalīl* (la montagne d'Hébron). Les villages de Ramallah sont dispersés entre les montagnes de Naplouse et Jérusalem, avec les terrasses d'oliviers qui caractérisent le paysage des villages. (Voir Annexe VII, utilisation des terres en sud de Levant au 19^{ème}, figure I et II)

La principale raison de la construction des terrasses en méditerranée est qu'elles retiennent le sol des pluies torrentielles de cette région et protègent le sol de la sécheresse pendant les longs étés secs méditerranéens⁶²⁴. Généralement, ces terrasses ont été construites grâce à la prospérité de la culture des oliviers et des vignes en Palestine⁶²⁵. Selon Zohary, l'olivier préfère les sites calcaires de caractère rocheux⁶²⁶, qui correspondent nettement aux sites des oliveraies de la région de Ramallah.

⁶²² Brun, J.P. (2006). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique* (Errance). Paris. P. 123.

⁶²³ Aṭaher, A.N., (1947). Olive Tree, History, Agriculture, Diseases, and Industries. Shajarat Azaytoun: tarikhoḥa, zera 'atoḥa, amradoha, w sina'atoḥa. Amman. Alordon Press.

⁶²⁴ Parrain, C. (1936). La Méditerranée. Galimard. Pp. 43-44.

⁶²⁵ Zertal, A.(1987). The cultivation and the Economy of olives during the Iron Age I in the Hill Country of Manasseh. *Olive oil in Antiquity. University of Haifa Press, Haifa*, 196-202.

⁶²⁶ Liphshitz, Nili. (1996). Olives in Ancient Israel In View of Dendroarchaeological Investigation. Sargon srl. Padova, pp. 7-13. P.7

L'olivier se trouve également dans toutes les zones de plaine de la Palestine : Haïfa, Yaffa et Gaz⁶²⁷. Indépendamment de l'importance nutritionnelle du fruit, les olives sont particulièrement utilisées pour leur l'huile et pour la manufacture du savon.

Depuis le XVI^e siècle, la ville de Naplouse était la plus riche en production d'huile d'olive de toute la Palestine, aujourd'hui encore la localité est la plus importante en production d'huile d'olive avec une superficie de 182 000 *donum*, qui correspond à la superficie la plus élevée de la culture d'oliviers en Cisjordanie. Vers la fin de la période ottomane, l'huile d'olive a pris une importance encore plus remarquable lorsqu'elle a été identifiée comme une culture commerciale du pays, pour régler les percepteurs d'impôts du gouvernement turc⁶²⁸.

Naplouse, comme *halep* pour la Syrie, ces deux villes centrales de *Bīlād Eshām* connaissaient depuis la période de début XIX^e siècle un réel succès en ce qui concerne l'industrie du savon, qui était un artisanat familial confectionné aux villages. Cet artisanat s'est transformé au XIX^e siècle en une véritable industrie citadine florissante qui contribua à la puissance matérielle et au prestige des grandes familles de cette ville palestinienne⁶²⁹.

Le savon est confectionné à partir de l'huile d'olive provenant des villages environnants. Les oliviers très anciens de cette zone des villages entre Naplouse et Ramallah peuvent avoir un rendement, par olivier, de 50 à 100 kg⁶³⁰.

La domestication de l'olivier

Des nombreuses sources scientifiques tels que agronomes, biologistes et archéologues⁶³¹, assurent que la culture de l'olivier au Proche Orient a commencé avec la Période Chalcolithique (4500 année av. J.-C.)⁶³². Tandis que Frankel et Brun montrent que la culture a commencé bien avant cette période, avec la Période Néolithique (8300 années av. J.-C.)⁶³³. Brun ajoute que : “*Au Proche Orient des noyaux sont découverts dans les habitats montrant*

⁶²⁷ Reilly, J. (1981) The Peasantry of Late Ottoman Palestine. *Journal of Palestine Studies*, Vol. 10 No. 4, Summer, 1981: (pp.82-97) DOI: 10.2307/2536390. p. 86.

⁶²⁸ *Ibid.*

⁶²⁹ Bontemps, V. (2009). *Naplouse, le savon et la ville. Patrimoine familial, travail ouvrier et mémoire au quotidien* (Doctoral dissertation, Université de Provence-Aix-Marseille I). Pp. 23-24.

⁶³⁰ 1 kg = 0,913 litres.

⁶³¹ Liphshitz, 1996 ; Stager, 1985 ; Zihary et Hopf, 200 et Spiegel-Roy, 1975.

⁶³² Warnock, P., (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. England. Archaeopress. p. 12.

⁶³³ Frankel, R. (1994). *Technology of Olive Oil in the Holy Land: Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel*. Tel-Aviv : Ertz Israel Museum. p. 23.

*que la domestication de l'arbre a commencé avec la période Néolithique par la cueillette des fruits de l'Oléastre.*⁶³⁴

En Palestine, l'olivier était largement répandu même dans les zones très arides qui sont inadaptées à son fleurissement. Des vestiges de bois d'olivier sauvage qui datent de la Période Paléolithique (43 000 années av. J.-C) ont été trouvés dans la partie sud vers le Néguev⁶³⁵.

Aujourd'hui, dans cette partie sud du pays, on ne peut plus observer cet arbre et cela montre que l'olivier a été cultivé sur une zone plus étendue qu'aujourd'hui. Des noyaux d'olives qui datent de la Période Chalcolithique ont été également trouvés dans des zones arides près de la Mer Morte⁶³⁶. Toutefois, en Palestine historique, la production d'huile d'olive date du VII^e millénaire av. J.-C., selon des noyaux d'olives et des outils de production d'huile d'olive qui ont été trouvés dans les zones côtières de domestication humaine près du Carmel dans la ville de Haïfa ⁶³⁷.

Le climat

C'est le climat modéré de la méditerranée qui favorise le fleurissement de l'olivier plutôt que la qualité du sol méditerranéen. La culture de l'olivier est d'abord déterminée par le climat⁶³⁸. Ce dernier est un élément vital à sa survie qui se caractérise par les journées chaudes de l'été et des hivers légèrement froids et humides⁶³⁹. Toutefois, l'arbre peut mourir si les températures descendent en-dessous de -7°C pendant quelques jours consécutifs. L'arbre est florissant à une altitude de 1000 m comme dans les montagnes de la Kabylie et les Auras, où des vestiges de pressoirs à huile ont été trouvés dans cette zone à une altitude de 1500 m⁶⁴⁰. Par ailleurs, l'olivier peut tolérer un climat aride et des longues périodes sans pluie, c'est un arbre thermophile qui supporte des sols pauvres, c'est pourquoi c'est l'arbre idéal du village méditerranéen, explique Jean-Pierre Brun⁶⁴¹. Les agronomes disent que l'olivier peut donner

⁶³⁴ Brun, J-P.(2006). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique* (Errance). Paris. P. 127.

⁶³⁵ Brun, J-P.(2006). p. 127, et Liphshitz, 1996. Olives in Ancient Israel in View of Dendroarchaeological Investigation. Olive Oil in Antiquity. Padova. Sargon srl. (7-13). p. 8.

⁶³⁶ Frankel, R.(1994). p. 23.

⁶³⁷ Galili, E., J. Stanley, D., Sharvit, J., Weinstein-Evron, M., (1997). *Evidence for Earliest Olive-Oil Production in Submerged Settlements of the Carmel Coast*, Israel. Journal of Archeological Science (1997) 24, pp. 1141-1150.

⁶³⁸ Tsougarakis, D.(2006) Ode to the Olive Tree. Athens. Academy of Athens. Hellenic Folklore. Resaerch Centre. p. 101.

⁶³⁹ Warnock, (2007).p. 10.

⁶⁴⁰ Brun, J-P. (2006). p. 126.

⁶⁴¹ *Ibid.*

plus de fruits lorsqu'il est planté dans des sols riches, avoir un rendement moyen dans des sols moyens, et peut toujours produire des fruits dans des sols pauvres⁶⁴².

L'olivier

Olea Europa L. Stavia est le nom scientifique de l'olivier. Cet arbre a été appelé par l'agronome Romain Collumella (Queen of Trees)⁶⁴³. L'*Olea europa* est un arbre méditerranéen appartenant à la famille des oliviers dont il existe plus de 400 espèces, qui prospère dans des climats arides. La présence des oliviers est la principale caractéristique du paysage du bassin méditerranéen, c'est ainsi le produit agricole le plus important depuis les temps anciens⁶⁴⁴. En Palestine les oliviers sont ainsi décrits par Dalman : « Des arbres à feuillage persistant, qui apparaissent toujours en groupes et portent le signe de proximité du village, ou d'un monastère »⁶⁴⁵. L'olivier *zetun jawī*, tel qu'appelé en arabe colloquial, peut atteindre une hauteur entre 6 à et 7m⁶⁴⁶. En se basant sur les vestiges botaniques, beaucoup d'universitaires assurent que la naissance de la culture de l'arbre est survenue au Levant⁶⁴⁷.

Selon Hadjisavvas, la domestication de l'olivier a émergé en Syrie. Cependant des recherches, récentes montrent que l'olivier est apparu dans la vallée de Teleilat Ghassoul en Jordanie⁶⁴⁸.

L'olivier a été cultivé tout particulièrement dans la partie est du bassin méditerranéen où il s'étend sur toute la partie de proximité côtière de la Syrie jusqu'en Palestine⁶⁴⁹. Brun dit que l'olivier commence à disparaître plus nous nous éloignons de la mer⁶⁵⁰. Le philosophe et voyageur Grec Théophraste dit de l'olivier que : “*There can be no growth or bloom of Thyme where there is no sea breeze... Neither can do without sea breeze the olive tree.*”⁶⁵¹ L'olivier a voyagé du côté est au côté ouest de la méditerranée, il est donc possible de supposer que l'huile d'olive a été commercialisée dans la partie ouest avant sa culture, grâce au

⁶⁴² Aṭaher, p. 20.

⁶⁴³ Frankel, R. (1994). *Technology of Olive Oil in the Holy Land: Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel*. Tel-Aviv: Ertz Israel Museum. p. 21.

⁶⁴⁴ Hadjisavvas, S., (2006). In *Praise of Olive Tree: Ode to the Olive Tree*. Athens. Academy of Athens. Hellenic Folklore Research Centre. (54-61). p. 58.

⁶⁴⁵ Dalman, D. (2013a). *Work and Customs In Palestine* (Georg Olms Verlag edition, Vol. I/1). Dar Al Nasher. p. 60.

⁶⁴⁶ Aṭaher, p. 22.

⁶⁴⁷ Liphshitz, N., (1996). *Olives in Ancient Israel in View of Dendroarcheological Investigation*. Olive Oil in Antiquity. Padova. Sargon srl. (7-13) pp. 8-9.

⁶⁴⁸ Hadjisavvas, S., (2006), p. 58.

⁶⁴⁹ Warnock, P., (2007). *Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains*. England. Archaeopress. p. 10.

⁶⁵⁰ Brun, J-P. (2006). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique* ((Errance)). Paris. Pp. 126-127.

⁶⁵¹ Lamilakis, A.P. (2006). *Ode to the Olive Tree*. Athens. Academy of Athens. Hellenic Folklore Research Centre. p.158

“Il ne peut y avoir de pousse ou de floraison du thym là où il n'y a pas de brise marine... L'olivier ne peut pas non plus faire sans brise marine.”

développement des routes maritimes vers l'ouest de la méditerranée, ce qui a sans doute aidé à sa diffusion et sa commercialisation⁶⁵². Les Phéniciens ont introduit la culture de l'olivier dans leurs colonies installées dans la partie ouest de la méditerranée, en Afrique du Nord, en Sardaigne, et en Espagne. C'est grâce aux Grecs que l'arbre est arrivé en Italie puis en France⁶⁵³.

L'arbre peut atteindre l'âge de 1500 ans, il est considéré parmi les arbres les plus vieux d'Europe et du Proche-Orient. Pourtant, plus il grandit, plus son tronc se vide de l'intérieur, mais il continue à porter ses fruits, et ce fait rend la datation de l'arbre impossible au moyen de la technique de dendrochronologie⁶⁵⁴. L'agronome Aṭaḥer décrit l'arbre qui n'a pas de limite d'âge et peut produire des fruits à travers les siècles contrairement aux figuiers et aux vignes, qui ont également les caractéristiques de plantation agricole en Palestine ; qui perdent leurs valeurs en vieillissant⁶⁵⁵.

En Palestine, les vieux oliviers sont souvent appelés en arabe colloquial *zetūn rūmi* (olives romaines), pour exprimer qu'ils proviennent de la Période Romaine. Cette dénomination ne veut pas dire que les olives de la Palestine datent de la Période Romaine, mais c'est plutôt pour montrer que l'arbre est tellement vieux et remonte à une période très ancienne. Aṭaḥer ajoute qu'il a aperçu dans le village de Rameh, au nord de la Palestine, un olivier de 5 m de haut dont périmètre du tronc mesure 12 m⁶⁵⁶. Les oliviers qui se trouvent aujourd'hui dans le jardin de Gethsémani à Jérusalem ont 2 000 ans⁶⁵⁷.

Dans les milieux naturels, il est également très fréquent d'apercevoir les oliviers sauvages dont le nom scientifique est *Olea Europa L.* Oleastre, et sont appelés en colloquial *zetūn barī*. Les principales caractéristiques de ces oliviers sauvages sont qu'ils ressemblent plus à des arbustes et sont très épineux.

Ils donnent des petits fruits qui sont très pauvres en huile et sont immangeables. Cependant L'olivier sauvage est le porte-greffe puisque leurs petites branches *ormeyeh* sont prises et greffées dans les oliviers cultivables *zetūn jawī*⁶⁵⁸. Les oliviers sauvages portent le matériel génétique essentiel pour le greffage par conséquent les oliviers cultivés sont maintenus par la propagation végétative, et sont en fait des clones. Toutefois, les oliviers sauvages se

⁶⁵² Hadjisavvas, S., (2006). In Praise of Olive Tree: Ode to the Olive Tree. Athens. Academy of Athens. Hellenic Folklore Research Centre. (54-61) p. 58.

⁶⁵³ *Ibid.*

⁶⁵⁴ Warnock, p., 2007, p. 9.

⁶⁵⁵ Aṭaḥer, p. 54.

⁶⁵⁶ Aṭaḥer, p. 5.

⁶⁵⁷ Warnock, 2007, p. 11.

⁶⁵⁸ Aṭaḥer, p. 234.

reproduisent à partir des graines. Warnock dit que “les oliviers sauvages sont les ancêtres des oliviers cultivables d’aujourd’hui”⁶⁵⁹.

Dans l'Antiquité l'huile d'olive était produite à partir des oléastres (olives sauvages), réputée pour son goût doux, de meilleure conservation que celle des olives cultivées⁶⁶⁰. Selon les entretiens, les *felahīn* disent que les oliviers d'aujourd'hui sont généralement greffés, cette opération a lieu un an ou deux ans après la croissance de l'arbre.

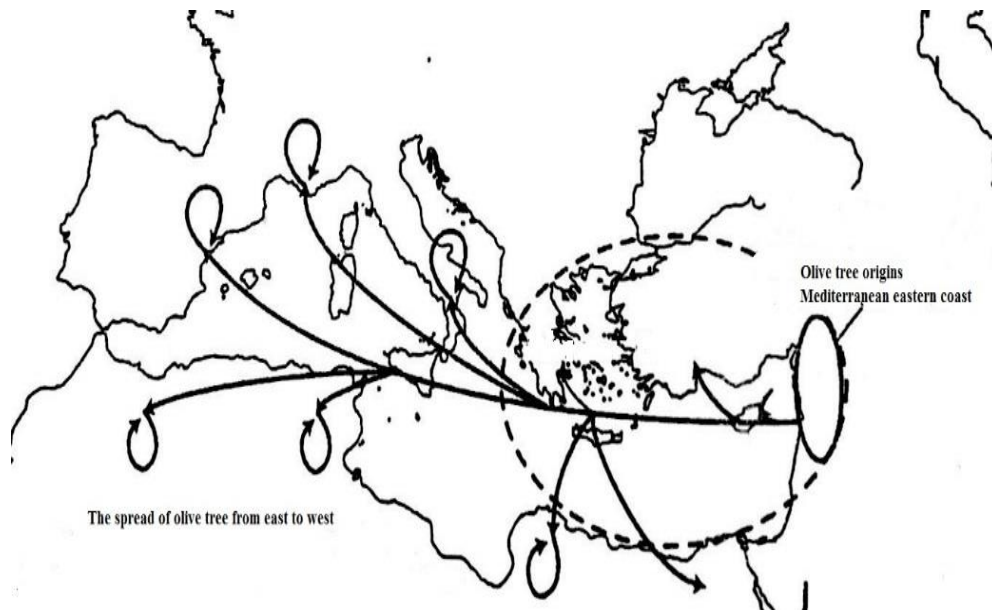


FIGURE 1
LES ORIGINES DE LA CULTURE DE L'OLIVIER⁶⁶¹

L'olive *Olea*

Il existe 35 types différents de fruits d'olive *Olea*, principalement l'Africain, l'Indien et l'Australien⁶⁶². Toutefois la composition du fruit est presque la même pour toutes les espèces. L'olive se compose : d'eau végétale nommé *amurca*, qui représente 45 à 60 % de sa composition, l'huile représente 15 à 35 %, les substances solides (le noyau et le kernel) représentent 25 à 30 %, et la chair 15%⁶⁶³.

⁶⁵⁹ Warnock, (2007). p. 10.

⁶⁶⁰ Brun, J-P.(1986). p. 23.

⁶⁶¹ Brun, J-P.(2006). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique* (Errance). Paris. p. 79

⁶⁶² Liphshitz, N., (1996). Olives in Ancient Israel in View of Dendroarcheological Investigation. *Olive Oil in Antiquity*. Padova. Sargon srl. (7-13) pp. 7-8.

⁶⁶³ Brun, J-P. (1986). p. 23.

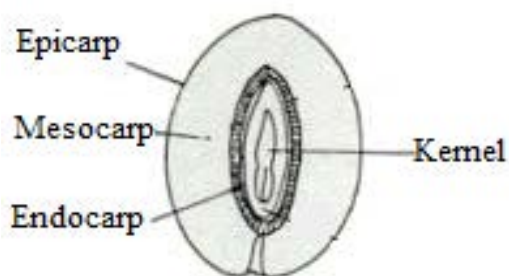


FIGURE 2
OLIVE OLEA
DESCRIPTION DU FRUIT

Warnock décrit le fruit ainsi : “les olives sont comme les cerises, des fruits à noyaux, ce dernier est encaissé à l’intérieur d’un fruit charnu⁶⁶⁴”. La chair est appelée *épicarpe*. La pulpe charnue, *mésocarpe*, qui contient la totalité de l’huile. Le noyau, *endocarpe*, représente 18 % du poids du fruit et contient 2 % d’huile⁶⁶⁵. Le fruit contient un sucre amer *oleuropéine* qui fait qu’il n’est pas consommable immédiatement après sa cueillette, ni en tant qu’olives de table, ni pour l’huile. Dalman explique d’après ses observations en Palestine, que la solidité et l’amertume des fruits d’olives, font que les animaux ne s’attaquent pas du tout à ce fruit⁶⁶⁶.

Par conséquent, les olives de tables doivent être légèrement coupées et ensuite trempées dans l’eau à plusieurs reprises, afin de les débarrasser de l’amertume. Caton a dit que les olives doivent être brisées et mises dans l’eau que l’on change souvent⁶⁶⁷. Les olives sont ensuite conservées dans de l’eau et du sel avant qu’elles soient mangeables. Cependant les olives noires mures, consommables uniquement en tant qu’olives de table, sont les olives qui restent plus longtemps sur l’arbre et doivent être couvertes avec une bonne quantité de sel, afin d’évacuer le sucre amer qu’elles contiennent. En Palestine, les olives noires sont généralement conservées dans de l’huile d’olive, plutôt qu’avec de l’eau et du sel⁶⁶⁸.

⁶⁶⁴ Warnock. (2007). p. 11.

⁶⁶⁵ Brun. (1986) p. 23.

⁶⁶⁶ Dalman. (2013)p. 392.

⁶⁶⁷ Brun. (2006). p. 145.

⁶⁶⁸ L’eau et le sel sont appliqués uniquement aux olives dures, contrairement aux olives noires qui sont complètement mures et tendres.

L'olivier, une culture bisannuelle

Depuis l'Antiquité, la culture de l'olivier est connue comme étant une culture bisannuelle. En dépit de cela les olives sont attendues chaque saison et cueillies chaque année. Il y a donc une bonne année appelée en arabe colloquial *saneh massyeh*, qui est généralement suivie d'une moyenne ou mauvaise année *saneh shalatoneh* ou *saneh maḥleh*. (Voir le Tableau 1 : Les différentes saisons de rendement d'olives).

Conformément aux interviews menées dans les villages de Ramallah, la bisannualité de l'olivier est due à la nature de cet arbre et au vent chaud du mois de mai ⁶⁶⁹ le "Sirocco" ⁶⁷⁰(*al-reyah al-Khamsinyeh*)⁶⁷¹

Dans l'Antiquité, Columelle a observé ce phénomène de la bisannualité de l'olivier, expliquée par Varron, lequel a dit que c'était lié aux méthodes de cueillette trop brutales pour la nature de cet arbre⁶⁷².

Par conséquent, Varron a proposé que les branches qui sont hors de portée des mains soient gaulées avec soin, et qu'il faut frapper avec un roseau plutôt qu'avec une perche, car une plaie trop grave exige le médecin⁶⁷³. Pliny ajoute à ce sujet que pendant la cueillette il faut frapper les fruits qui sont attachés à leurs branches avec beaucoup d'attention pour ne pas blesser les bourgeons prévus pour l'année suivante⁶⁷⁴. Jean-Pierre Brun explique que ce phénomène de bisannualité est dû à la pauvreté des terres de la Méditerranée et à l'irrégularité des précipitations, auxquelles s'ajoutent les techniques brutales pratiquées pendant la cueillette des olives et sur la pratique de gaulage qui arrache les branches et provoque ainsi la bisannualité des récoltes⁶⁷⁵. Tandis que Aṭaḥer a expliqué cela également par la pauvreté des terres de la Palestine, il expose aussi que la plupart des oliviers de Palestine, de Syrie et du Liban ainsi que de la partie est du Jourdain sont plantés dans des sols inappropriés⁶⁷⁶.

Selon Frankel, l'olivier a besoin pour survivre d'un volume annuel de précipitations d'au moins 400-500 mm, des étés chauds accompagnés par des nuits fraîches et des hivers de 600 à

⁶⁶⁹ Masterman, E. W. G. (1900). Agricultural Life in Palestine. *The Biblical World*, 15(3), 185-192. p.187

⁶⁷⁰ Sirocco : vent chaud et humide apparaissant au nord de la Mer Méditerranée et au sud de l'Europe. Il souffle depuis le sud ou sud-est et apporte un air humide inconfortable. <http://www.britannica.com/science/sirocco-wind>.

⁶⁷¹ *al-Reyah al-Khamsinyeh* : *al-reyah al-khamssineyah*, du vent qui souffle dans cette partie sud-est de la Méditerranée. Il s'agit d'une dépression atmosphérique qui commence dans le grand désert de l'Afrique du Nord et se dirige vers l'est de la Méditerranée.

⁶⁷² Brun. (2006). p. 142.

⁶⁷³ Brun. (1986) p. 38.

⁶⁷⁴ Warnock. (2007). p. 19.

⁶⁷⁵ Brun.(2006). p. 142.

⁶⁷⁶ Aṭaḥer, A.N., (1947). Olive Tree, History, Agriculture, Diseases, and Industries. Shajarat Azaytoun: tarikhoḥa, zera 'atoḥa, amradoḥa, w sina 'atoḥa. Amman. Alordon Press. p.313

2400 h de température inférieures à 7°C⁶⁷⁷. Al-Jabi résume que la bisannualité est un autre obstacle que rencontre le secteur oléicole aujourd'hui en Cisjordanie et il explique que la bisannualité est due à plusieurs facteurs : les oliviers de la Palestine sont très âgés, l'irrégularité des précipitations et, plus particulièrement, le *al-reyah khamssinyeh* (vent du sud-est ou Sirocco) qui souffle dans la région entre les mois d'avril et mai, lorsque les bourgeons commencent à pointer et qu'ils s'envolent avec ce vent⁶⁷⁸.

Dalman souligne que, si le vent du sud du mois de mai aide à la fécondation de l'olivier, ce même vent du sud est très mauvais pour d'autres cultures de Palestine, notamment les céréales⁶⁷⁹. Donc il a retenu ce proverbe qui montre à quel point l'huile d'olive est la production agricole la plus importante aux yeux des paysans, après celle des céréales dans la nutrition en méditerranée. Le proverbe dit : “*ya rabb es-semum-ind 'aqd ez-zetun win aja ez-zer 'will 'omro ma aja.*”⁶⁸⁰ (Ô Dieu, donnez-nous le *samun* quand il y a les nœuds (sur les branches) qui donnent les olives, que les céréales viennent ou non.⁶⁸¹) Dans la plupart des régions méditerranéennes la production des olives est considérée comme étant bisannuelle.

Aṭaḥer dit que les pluies du mois de mars déterminent la qualité de la saison des olives suivante⁶⁸². Un proverbe local populaire dit que “*S'il pleut en mars, les jarres seront pleines en septembre*” (*in dafa' fi Azar, Ayloulo jrar*). Les pluies arrivant après la cueillette des olives sont également très bénéfiques pour les oliviers, surtout les pluies du mois de décembre, de plus en plus souvent sec. Un autre proverbe dit : “Le torrent d'olives est lié aux torrents de décembre et janvier” (*sayl ezzeitūn men sayl Kanūn*)⁶⁸³.

La saison des olives, *musem ezzeitūn*, n'est pas constante et elle dépend essentiellement des conditions climatiques, c'est-à-dire principalement de la pluie et du Sirocco. Le district de Ramallah peut en effet être touché par ce vent qui assèche la terre et dessèche les cultures. Lors du travail de terrain, de nombreux huileries qui ont été explorés. Ils contiennent des puits à huile d'olive spécialement mis en place pour stocker les surplus d'huile d'olive⁶⁸⁴. Ils étaient probablement essentiellement utilisés lors des années les plus fructueuses (*Assnah al-Massyeh*

⁶⁷⁷ Frankel, 1994, p. 22.

⁶⁷⁸ Al-Jabi, F. (2006). *The Olive Sector in Palestine*. Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union.

⁶⁷⁹ Dalman, 2013, p. 337.

⁶⁸⁰ Dalman, 2013, p. 337.

⁶⁸¹ “Oh God, give the *samun* when the olives nodes, may the grain come or never.” Dalman, 2013, p. 337.

⁶⁸² Le terme « saison des olives » est une traduction mot à mot de l'arabe *musem ezzeitun*. Dans ce travail de recherche, il fait référence à la production des oliviers en termes quantitatifs, c'est-à-dire la cueillette des olives.

⁶⁸³ Dalman, 2013, p. 337.

⁶⁸⁴ Les huileries des villages de Deir Ghassaneh et Burham), contenaient ces puits, les propriétaires de ces deux huileries étaient ainsi les principaux producteurs d'huile d'olive et des notables de la région de Ramallah. Voir Synthèse II : Figure 17 village n° 16. Burham (2013)-intérieur de l'ancienne huilerie. installation de broyage avec puits de l'huile

en arabe, ou année de diamant) afin de stocker l'huile pour d'éventuelles années moins fructueuses⁶⁸⁵. En fonction de la quantité récoltée, trois saisons sont identifiées en Palestine⁶⁸⁶. Le Tableau 1, ci-dessous, synthétise et présente le nom et les caractéristiques de chacune d'elles :

As-sana al-Mahela, la mauvaise année, lorsque l'olivier ne produit que 2 kg d'olives.

As-sana al-Motawaseta, l'année moyenne, lorsque l'olivier produit 7 kg d'olives.

As-sana al-Massya, l'année de diamant, lorsque l'olivier produit 12 kg d'olives.

TABLEAU 1. LES DIFFÉRENTES SAISONS DE RENDEMENT D'OLIVES

Saison	Nombre d'oliviers	Production par olivier	Tonnage total	Tonnage des olives pour la consommation	Olives transformées en huile, en tonnes	Production d'huile d'olive, en tonnes
As-sanah al-Maheleh	6 millions	2 kg	12 000	5 000	7 000	1 500 - 1 700
As-sanah al-Motwaseta	6 millions	7 kg	42 000	5 000	37 000	8 000 - 9 000
As-sanah al-Massyeh	6 millions	12 kg	72 000	5 000	67 000	15 000 - 16 000

⁶⁸⁵ Aṭaḥer, 1947.

⁶⁸⁶ Aṭaḥer, 1947.

Les cinquantenaires agricoles en Palestine, *el-khamsīnat*

Brun dit que le cycle végétatif de l'olivier commence en mars-avril avec l'apparition des bourgeons ; en juin et juillet les fruits commencent à apparaître et à se développer⁶⁸⁷. L'année agricole palestinienne, se divise en sept cycles. Chaque cycle se compose de cinquante jours appelés *khamsīnat*. Ces divisions sont effectuées selon le calendrier des fêtes chrétiennes orientales. Ces cycles de cinquante jours sont adoptés jusqu'à nos jours par les *felaḥīn* dans la plupart des villages. Lorsque durant le mois *āb* (août), les olives mûrissent et l'huile tombe dans les olives, comme l'expliquent souvent les paysans ou paysannes. Il convient également de mentionner que les femmes dans les villages palestiniens ont joué un rôle indispensable dans l'ensemble de cette pratique agricole, dont je vais parler dans ce chapitre. Dalman montre comment les proverbes fréquents dans les milieux ruraux de la Palestine sont souvent liés au calendrier agricole chrétien. J'ai choisi de présenter quelques proverbes qui sont liés à cette pratique agricole pour montrer comment la vie des *felaḥīn* s'articule autour de la terre.

En ce qui concerne la saison des olives, Dalman pendant son long séjour en Palestine à partir de l'année 1894 a recueilli ce proverbe qui dit : “*bī'eid el-'adra em ennūr bḥīh ezzeit b-ezzetūn*⁶⁸⁸”. Durant la fête de la vierge, le 15 août, La Mère de la Lumière, l'huile coule dans les olives⁶⁸⁹. La fête de la Vierge est suivie de la fête de la Croix, qui est célébrée entre le 14 et 27 septembre. Nous sommes alors au sixième *khmasiniyeh* agricole qui coïncide avec la période de la pleine maturité et de la douceur des raisins qui sont récoltés de septembre à novembre, ce qui montre aussi la plénitude des raisins dans la région.

Pour expliquer l'exactitude des *khamsīnat*, il existe un autre proverbe qui dit : “*min el-'anṣara lil-manṭara umin el-manṭara lil-ma'ṣera khamsīn yom imqadara*⁶⁹⁰”. De la Pentecôte à la période de la surveillance des vignes et de la surveillance vignes jusqu'au pressage des olives, il existe cinquante jours alloués à chaque culture⁶⁹¹. Le mot *el-manṭara* (surveiller) est utilisé dans ce proverbe dans les villages palestiniens, de la même façon que dans d'autres pays de la Méditerranée. Les paysans construisent dans leurs champs des structures appelées *mantatīr*, qui peuvent être appelés aussi *al-qosūr al-zera'eyya* (les châteaux agricoles), qui sont des structures construites en hauteur pour veiller en été sur les exploitations agricoles. Ce type de

⁶⁸⁷ Brun. (2006). p. 137.

⁶⁸⁸ Dalman, D. (2013b). *Work and Customs In Palestine* (Georg Olms Verlag edition, Vol. I/2). Dar Al Nasher. Pp. 574-575.

⁶⁸⁹ “On the feast of the virgin (15 āb) the mother of light, the oil flows into the olives.” Pp. 574-575.

⁶⁹⁰ “From Pentecost until the time of guarding the grapes, and from guarding the grapes until pressing the olives, there are fit days allotted to each.” Gustaf Dalman, 2013, p. 574.

⁶⁹¹ Période de récolte.

construction est surtout répandu dans les champs de figes et les vignes. Les paysans quittent en famille leurs maisons dans les villages et s'installent dans les *mantatīr* de juillet à septembre pour exercer toutes les pratiques agricoles liées aux figuiers et aux vignes. (Voir la Figure 3, al mintar.)

La saison de la cueillette, ainsi que la saison du pressage des olives appartiennent au septième et dernier cycle, *khmasiniyeh*, de l'année agricole palestinienne.

La saison de la cueillette commençait encore il y a quelques décennies au mois de novembre, alors que ces temps-ci cette période commence au mois d'octobre et peut continuer jusqu'en décembre, suivant la qualité de la saison. Selon les spécialistes, plus on retarde la période de la cueillette (c'est-à-dire attendre jusqu'à ce que les olives soient complètement mûres), plus le rendement en huile est de meilleure qualité⁶⁹².

Dans les entretiens menés auprès des paysans et paysannes d'une certaine catégorie d'âge, ils mentionnaient souvent qu'ils attendaient *matret essalīb* (la pluie de La Croix) du mois de septembre pour annoncer le commencement de la saison de la cueillette.

À ce propos, il y a un autre proverbe toujours utilisé, particulièrement dans la région de Ramallah, qui dit : “*lin hall elūn-taḥ ez-zet fiz-zetūn*⁶⁹³”. Quand septembre arrive l'huile coule ou chute⁶⁹⁴ dans les olives.

Dans les villages grecs les pratiques ressemblent beaucoup à celles des villages palestiniens, notamment par rapport au calendrier agricole chrétien, et particulièrement celles concernant les oliviers ; ils disent qu'il est plus facile de cueillir les olives lorsqu'elles sont mouillées après la pluie de La Croix⁶⁹⁵. L'importance de la pluie de septembre est qu'elle lave bien les olives avant l'appel officiel à la cueillette. Il est également reconnu dans les milieux ruraux de la Méditerranée que la pluie de La Croix offre l'huile aux olives.

⁶⁹² Al-Jabi, F.(2006). *The Olive Sector in Palestine. qeta' azzaytoun fī Falstīn*. [article en ligne]. Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union. <http://pacu.org.ps/wp/?p=29>

⁶⁹³ Dalman, G. (2013a). *Work and Customs In Palestine* (Georg Olms Verlag edition, Vol. I/2). Dar Al Nasher. p. 60.

⁶⁹⁴ En anglais, on dit “falls”.

⁶⁹⁵ Kamilakis, P. (2006). Traditional Olive Tree Cultivation in Crete. *Ode to the Olive Tree*. Academy of Athens, Hellenic Ministry of Culture. Pp.177-213.



FIGURE 3
MINTAR
TAWFIQ CANNAN PAGE PLATE IX ⁶⁹⁶

La période de la cueillette des olives *mūsem jdād ezzetūn*

La saison de la cueillette des olives est *mūsem lijdād*, le terme *jdād* s'appliquant uniquement à cette culture. Par exemple, en ce qui concerne les vignes, c'est le terme *qeṭā'* (couper) qui est utilisé puisque les vignes sont coupées avec un couteau⁶⁹⁷. La préparation à la saison de la cueillette des olives, *mūsem ezzetūn*, commence évidemment depuis *krūm ezzetūn*. Le terme *karm* est souvent employé dans les zones rurales pour se référer aux oliveraies. Durant les entretiens menés sur le terrain dans le cadre de cette étude, les paysans se servaient de l'expression *karm ezzetūn* pour désigner les oliveraies et de *karm el'enab* pour les vignes.

La période de la cueillette est attendue à partir du mois de mai de chaque année quand l'arbre commence à fleurir, en se basant sur les observations de Dalman sur les oliviers de la Palestine qui dit que "Au début du mois de mai, en même temps que les vignobles, les oliviers mettent en avant leurs petits bourgeons à fleurs blanches"⁶⁹⁸.

Aṭaḥer dit que la saison de la cueillette est prévisible et attendue dès le mois de mars, *ādhār*, lorsque les précipitations de ce mois sont très importantes pour ces fruits parce qu'elles les renforcent. Confirmant à ce fait, il y a un proverbe palestinien qui dit que "s'il pleut en mars, les jarres sont pleines en septembre"⁶⁹⁹.

Ce proverbe est approprié pour la partie qui concerne les oliviers de la zone de plaines.

⁶⁹⁶ Canaan, T. (1934). The Palestinian Arab house, its architecture and folklore.

⁶⁹⁷ Dalamn, G. (2013). p. 575.

⁶⁹⁸ Dalamn, G. (2013). p. 392.

⁶⁹⁹ Aṭaḥer. (1947). p.47

Dans les zones montagneuses le proverbe qui s'applique dit : “s'il pleut en mars, les jarres sont pleines en octobre ou novembre.”

Toujours dans les entretiens, les paysans mentionnent que : « Il y a quelques décennies, bien que la pluie de septembre ait lavé les olives, nous attendions que les olives deviennent complètement mûres, qu'elles atteignent la taille d'à peu près 2 cm et qu'elles deviennent bleues avant d'annoncer la descente aux oliveraies ». D'autres disaient pareillement que : “La cueillette ne commençait pas qu'avant la période de fin octobre et, même, nous attendions s'il fallait le mois de novembre pour commencer ; nous pouvions même continuer la cueillette jusqu'à fin décembre, parfois même début janvier quand la saison était bonne⁷⁰⁰ ». « Aujourd'hui, nous commençons la cueillette immédiatement après la pluie de La Croix ». Une exception à cela se pratique encore aujourd'hui dans la localité de Salfeet du gouvernorat de Naplouse, réputée pour la culture des olives. Il existe dans cette localité un comité des cultivateurs locaux qui fixe des règles strictes en ce qui concerne la date de commencement de la cueillette. Leur règle stricte dit : afin que les olives soient complètement mûres, il ne faut pas les cueillir avant le premier novembre⁷⁰¹.

La majorité des paysans interviewés, lorsqu'ils commençaient à parler du *mūsem lijdād*, la période de la cueillette, commençaient par expliquer ce qu'ils appelaient en arabe colloquial *el-talqāt*, ce qui veut dire littéralement “partir vers un endroit”. Avant de partir vers *krūm ezzetūn*, les oliveraies, le village était divisé en deux groupes d'hommes et de femmes qui se mettaient d'accord sur leur répartition. Un groupe se dirigeait vers la partie est et un autre vers la partie ouest des oliveraies, suite à un appel la veille depuis la mosquée ou l'église du village. Cet appel est attendu pour indiquer le lieu de rassemblement avant de se diriger vers la cueillette. La pratique d'*el-talqāt* était encore en usage il y a quelques décennies dans tous les villages. Les paysans s'entraidaient puisque le processus de cueillette des olives demande un grand nombre de main d'œuvre. Tout le monde au village pratique ce qu'on appelle *el-'oneh* (offrir une aide) pour la cueillette : pour la séparation des olives, le transport des olives au village et la veille aux oliveraies tout au long de la période. La cueillette doit se dérouler rapidement lorsque les olives sont mûres car les villageois ont peur qu'elles soient volées. Ils ont mentionné que les hommes alternent une surveillance des oliveraies afin de garder les olives⁷⁰².

⁷⁰⁰ Sami Dīb. (2014). Travail de terrain au village d' 'Ajoul. [Entretien]. (14-12-2014)

⁷⁰¹ Martina, 2001 et Warnock, 2007, p. 17.

⁷⁰² Ibrahim Abu-Ezaher. (2014). Travail de terrain au village de Abu-Shukeidim. [Entretien]. (28-09-2014)

La période de la cueillette coïncide avec le début de l'hiver et la région de Ramallah est connue pour ses nuits fraîches, tout particulièrement dans cette période de l'année puisque les journées raccourcissent.

Aujourd'hui encore, la période de la cueillette des oliviers est la période agricole la plus spectaculaire. Chaque palestinien, pratiquant cette culture ou pas, est au courant que c'est bien la saison, même s'il ne se mêle pas aux festivités de cet événement. Il attend cette période pour acheter les olives de table qu'on peut se procurer désormais déjà conservées dans un mélange d'eau, de sel et de citron ainsi que l'huile d'olive extraite des olives fraîchement cueillies, pour faire les provisions pour toute l'année. L'huile d'olive est vendue en *tanaqeh* qui contient 16 kg, environ 16 litres d'huile d'olive. Aujourd'hui nous pouvons trouver de l'huile d'olive vendu en litre commercialiser par des ONG et des associations de commerce équitable.

D'après mes observations pour l'année 2016, la saison de la cueillette des olives a commencé comme d'habitude au début du mois d'octobre, malgré la manque de pluie en septembre (pluie de La Croix).

Les propriétaires d'oliviers et des oliveraies sont descendus quand même pour cueillir leurs olives. Lorsque cette période de mois d'octobre coïncide avec les fêtes juives et musulmanes qui ont lieu à ces mêmes périodes, *“nous profitons de ces fêtes religieuses pour fournir la main d'œuvre exigée pour la cueillette. Durant ces jours fériés, tout le monde peut participer ; les ouvriers qui travaillent en Israël peuvent aussi rentrer dans leurs villages et aider à la cueillette, ou travailler comme ouvriers dans les oliveraies⁷⁰³”*.

La topographie de la plantation des oliviers en Palestine est diverse. Cependant la période de la cueillette se différencie d'une région à une autre, les olives sont mûres dans les zones côtières avant celles des zones montagneuses où la saison de cueillette commence bien après. Aujourd'hui encore, malgré les progrès techniques de l'extraction d'huile d'olive permettant de ne pas attendre la maturité des olives afin de faciliter l'extraction d'huile.

Traire les olives

Traire les olives représente exactement la manière dont les fruits doivent être cueillies : cueillir les olives à la main. Les spécialistes de la culture de l'olivier ont commencé par décrire la manière dont il faut traiter les oliviers ainsi que leurs olives. Le terme traire a été utilisé pour la première fois par Rosenblum⁷⁰⁴, et adopté par Warnock dans sa thèse⁷⁰⁵.

⁷⁰³ Disent les *felaḥīn*.

⁷⁰⁴ Rosenblum, M., (1996). *The Life and Lore of a Noble Fruit*. Farrar, Straus and Giroux, p. 336.

⁷⁰⁵ Warnock, P. (2007). *Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains*. Archaeopress. p. 17.

Warnock ajoute à ce propos qu'il faut bien : “Cueillir ou enlever les olives de leurs branches pareillement à une personne qui est en train de traire une vache”⁷⁰⁶. Plichter ajoute le texte suivant, pour décrire la pratique de la cueillette à la main : “*On peut facilement deviner lorsqu' une famille est en train de cueillir leurs olives à partir de la douce manière dont ils traitent leurs oliviers*”⁷⁰⁷.

Il existe trois techniques pour cueillir le fruit : le ramassage des olives tombées, la cueillette à la main et le gaulage. Selon Brun : jusqu'au XVIII^e siècle au Cilento dans la Royaume de Naples, les olives n'étaient pas cueillies à la main et on attendaient qu'elles tombent toutes seules. Il ajoute aussi que c'est pour cette raison que la saison commençait toujours en novembre et continuait jusqu'au mois d'avril⁷⁰⁸.

Frapper les branches des oliviers est la technique la plus rapide et la moins coûteuse, celle qui réduit la main d'œuvre et a été pratiquée depuis l'Antiquité. Cette pratique peut expliquer les raisons pour lesquelles les anciens attendaient que les fruits soient complètement matures, pour ne pas trop frapper les fruits en les arrachant de leurs branches.

Les agronomes de l'Antiquité comme Caton, Varron, et Columelle⁷⁰⁹ avisaient que les olives doivent être cueillies à la main et que la pratique du gaulage des branches endommage largement le rendement de l'olivier. Bien que la pratique de cueillir les olives à la main soit une pratique plus lente et coûteuse en main d'œuvre", cette méthode est le seul moyen pour conserver les olives intactes et garantir aux oliviers de rester en bonne santé⁷¹⁰, mais la raison principale pour laquelle il faut respecter cette pratique, c'est qu'elle protège les fruits de la détérioration qui est responsable de l'augmentation du taux d'acidité dans le fruit⁷¹¹. Deux amphores à figures noires d'Antimens, au British Muséum et au Musée de Berlin, montrent que le gaulage était pratiqué dès le VI^e s. avant notre ère, et certainement bien avant. C'est d'ailleurs la méthode la plus courante en Palestine dès le début du I^{er} millénaire av.J.-C.⁷¹²

Durant cette étude, les paysans insistaient sur le fait que les olives doivent être cueillies avec beaucoup d'attention afin de protéger l'olivier le plus longtemps possible. Ils disaient que : “*Quand nous mal traitons l'olivier en frappant et secouant fortement ses branches, l'olivier ne va pas nous offrir de fruits l'année suivante*”⁷¹³. D'autres ajoutaient que frapper les branches

⁷⁰⁶ Warnock. (2007). p. 17.

⁷⁰⁷ Warnock. (2007). p. 19.

⁷⁰⁸ Brun, J-P. (2006). p. 139

⁷⁰⁹ Caton, agr, 144, 2 ; Varron, R.R., I, 55, 1 et Columelle, XII, 52, 9.

⁷¹⁰ Brun, J-P., (1986). L'Oléiculture Antique En Provence. Paris. CNRS éditions. p. 38 et Brun, 2006, p. 140.

⁷¹¹ Warnock, 2007, p. 17.

⁷¹² Brun, J-P. (2006). p. 142.

⁷¹³ *Sami Dīb*. Âge : 85 (2014). Travail de terrain au village d' *'Ajoul*. [Entretien]. (14-12-2014). “Les oliviers sont élagués pendant la saison de cueillette, premièrement pour faciliter la cueillette et afin de garantir des fruits pour la saison suivante”.

endommagement également les fruits ce qui a des conséquences ensuite sur la qualité d'huile d'olive extraite car cela augmente le taux d'acidité dans le fruit. La plupart disaient que les branches inférieures de l'olivier étaient cueillies à la main, tandis que les branches supérieures étaient soit légèrement basculées ou gaulées avec un bâton, soit atteintes par une échelle pour faciliter la cueillette des olives à la main.

Les femmes disaient qu'une bâche en plastique est désormais étendue sous l'olivier, qui sert de plate-forme pour collecter les olives qui tombent par terre pendant la cueillette. "Elles ajoutaient qu'elles sont souvent assises sous l'olivier pour collecter et ensuite trier les olives, les fruits intacts pour la table et la majorité des olives cueilli se dirige vers l'huilerie du village". Elles disaient aussi que : "Cette tendance de la bâche en plastique est nouvelle alors que précédemment elles devaient ramasser les olives directement par terre. Elles montraient souvent leurs mains abîmées par les épines lorsqu'elles ramassaient les olives, il y a encore quelques décennies"⁷¹⁴.

Frapper les branches des oliviers est la technique la plus rapide, la moins coûteuse qui réduit la main d'œuvre et a été pratiquée depuis l'Antiquité. Cette pratique peut expliquer les raisons pour lesquelles les anciens attendaient que les fruits soient complètement mûrs, pour ne pas trop frapper les fruits, en les arrachant de leurs branches. Pour la localité de Salfeet, le comité des cultivateurs locaux a également des consignes strictes qui exigent que les oliviers doivent être cueillies à la main plutôt que de frapper les branches avec un bâton, ils insistent donc après des agriculteurs sur la meilleure méthode à adopter pour traire les olives, afin de ne pas endommager l'olivier, mais aussi de garder le fruit intact pour contrôler le taux d'acidité de l'huile⁷¹⁵. Les spécialistes du secteur de l'olivier en Palestine sont conscients du phénomène de secouage et de gaulage de l'olivier qui sont désormais beaucoup pratiqués pour les raisons suivantes : le manque de main d'œuvre, la lenteur des procédés et également pour réduire les coûts de main d'œuvre. Al-Jabi dit qu'il existe des campagnes de sensibilisation pour encourager la cueillette à la main. Il ajoute qu'il n'est pas possible de mécaniser cette pratique du fait que les olives sont cueillies aujourd'hui dans des périodes qui précèdent la maturation des olives, contrairement aux pratiques anciennes (qu'il y a encore quelques décennies). La cueillette des olives en pleine maturité facilite nettement leur cueillette à la main. Il explique que les changements qui sont apparus dernièrement sur les périodes de la récolte font que les olives sont fortement attachées aux branches ce qui va nécessiter plus de force pendant le gaulage des branches et il en résultera l'endommagement des olives et des oliviers⁷¹⁶. Lorsque

⁷¹⁴ *Ibid.*

⁷¹⁵ Warnock. (2007)p. 19 et Martin, (2001).

⁷¹⁶ Al-Jabi, F. (2006). *The Olive Sector in Palestine*. Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union.

j'ai posé la question aux paysans de la possibilité de mécaniser la pratique de la cueillette pour faciliter la tâche des paysans qui deviennent de plus en plus âgés et résoudre l'obstacle de trouver de la main d'œuvre et donc de réduire leurs coûts, ils se sont souvent mis à rire ; façon d'exprimer notre méconnaissance de la nature des oliveraies, surtout en ce qui concerne les villages de Ramallah, dont les oliveraies se trouvent dans la partie montagneuse, s'étendent sur des terrasses et, de plus, la plupart des oliveraies ne sont pas accessibles en voiture, comme le sont celles du village de 'Ein Areek par exemple⁷¹⁷.

L'effet sur le prix

Aujourd'hui, le prix élevé de l'huile d'olive palestinienne est due au coût élevé de la main d'œuvre qui représente 50 % du coût de production de l'huile d'olive. Tous les spécialistes se concentrent sur la question de « comment réduire ce coût » pour faire baisser les prix de l'huile d'olive afin de ne pas faciliter l'ouverture du marché à des huiles importées de l'extérieur de la Palestine, comme l'huile d'olive turque. Selon les interviews, l'huile d'olive turque a été introduite sur le marché palestinien « pour la première fois en 2006 à des prix très bas, mais la particularité de l'huile d'olive palestinienne a fait que cette huile n'a pas pu trouver sa place de compétitivité sur ce marché⁷¹⁸.

Al-Tasyyīf

Le mot *tasyyīf* correspond à une pratique encore dans la mémoire collective des aînées des villages : les femmes ramassaient les olives mûres qui étaient tombées des oliviers avant l'appel à la cueillette.

Ces olives servaient à produire une huile d'olive spéciale faite maison appelée *zeit tfaḥ* qui signifie littéralement (l'huile flottante)⁷¹⁹. Lors du travail de terrain, les interviewés mentionnaient la pratique du *tasyyīf* se expliquaient qu'après la période de la cueillette, les personnes démunies du village ou des villages voisins venaient collecter les quelques olives laissées au sol⁷²⁰.

⁷¹⁷ Zayata, Abdelraouf. (27-04-2015). Village de *Ein Areek*. Âge : 75 ans. © Maissoun Sharkawi.

⁷¹⁸ Arouri, M. (14 -12 -2014). Propriétaire des oliveraies et ancien de l'huilerie au village de *Burham*. Âge : 64 ans. © Maissoun Sharkawi.

⁷¹⁹ Voir l'huile flottante, *zeit tafaḥ*, au chapitre I de la deuxième partie.

⁷²⁰ Em-Jadallah.(03-02-2012). Propriétaire des oliveraies à *Beit-Jala*. Âge : 83 ans © Maissoun Sharkawi

Aṭaḥer ajoute que la pratique du *tasyyīf* était pareillement adoptée pour d'autres cultures telles que celle des figuiers. Aṭaḥer disait aussi : « certains propriétaires d'oliveraies laissaient quelques oliviers non cueillis. » et « Des arbres laissés pour les passants *ashjjār alsabīl*⁷²¹ ». Lorsque cette question sur la pratique du *tasyyīf* était posée aux paysans, ils expliquaient qu'ils ne connaissaient pas exactement cette coutume comme cela ; normalement les personnes démunies de chaque village venaient aider dans la cueillette et, en contrepartie, prenaient leurs parts d'olives et d'huile d'olive.

La quantité d'olives cueillies par olivier

Brun indique que : « En Palestine, un olivier ancien peut produire 50 kg d'olives, et si on compare cette quantité avec d'autres pays producteurs d'huile d'olive de la Méditerranée, nous estimons qu'un olivier en France peut porter entre 10 et 20 kg, en Syrie entre 12 et 25 kg, en Espagne 15 et 25 kg⁷²² ». Un ouvrier peut cueillir seul « à la main » au maximum une centaine de kilogrammes par jour⁷²³.

Selon Avitsur à partir de ses observations dans les villages palestiniens, chaque olivier peut produire une moyenne de 25 kg d'olives qui donnent 5 à 10 kg d'huile d'olive⁷²⁴.

Jusqu'aux années 50, les paysans des villages palestiniens produisaient entre 10 et 30 kg d'huile d'olive par olivier, soit 2 à 3 tonnes par hectare, et entre 2 000 et 6 000 litres d'huile. La consommation d'une famille était de 5 à 10 oliviers⁷²⁵. La moyenne d'huile produite par *donum*⁷²⁶ peut être estimée à 150 kg par an, et dans les bonnes années cette moyenne augmente à 250 kg, mais peut descendre entre 50 et 60 kg dans les mauvaises années⁷²⁷.

Aujourd'hui, la quantité d'huile de consommée par personne est entre 3-5 kg par an, et cette moyenne varie d'une région à une autre, par exemple : la moyenne de consommation par personne à Gaza est de 1,5 kg par an et monte jusqu'à 6 kg en Cisjordanie. Ces quantités ont considérablement baissé par rapport à ceux enregistrées dans les années 70 et 80 qui étaient de 10 kg par personne en Cisjordanie.

⁷²¹ Aṭaḥer, A. N., (1947). Olive Tree, History, Agriculture, Diseases, and Industries. Shajarat Azaytoun: tarikhoha, zera 'atoha, amradoha, w sina'atoha. Amman. Alordon Press. Introduction.

⁷²² Brun.(2006). p. 143.

⁷²³ Brun. (1986). p. 38.

⁷²⁴ Zertal, A. (1996). p. 310.

⁷²⁵ Brun. (2006). p. 143

⁷²⁶ 10 à 15 oliviers sont plantés par *dunum*.

⁷²⁷ Al-Jabi, F. (2006).

La consommation d'huile d'olive dans les villages palestiniens dans ces années allait de 17 à 20 kg par personne ; une famille de 5 en consommait environ 100 kg⁷²⁸. Ces chiffres sont presque similaires à ceux qui sont donnés lors du travail de terrain pour les années mentionnées⁷²⁹.

Stockage des olives

“Après la cueillette, les olives sont stockées à l'intérieur des maisons. Lorsqu'elles commencent à pourrir, nous les étendons sur les toits des maisons du village. Nous devons attendre longtemps le tour de chacun d'entre nous pour emmener les olives au pressoir du village⁷³⁰”, disaient ainsi la plupart des paysans des villages de Ramallah. Sécher les olives et les étaler sur les toits des maison, pour les exposer au soleil et au vent était, le seul moyen de garder les olives le plus longtemps possible avant d’arriver le tour à l’huilerie. (voir la Figure 4, Le séchage des olives sur le toit.)

Warnock affirme aussi, selon ses recherches dans la région, que la réservation pour le pressage des olives à l’huilerie du village est faite lorsque les olives sont en train de sécher⁷³¹. Les villageois expliquaient aussi que, comme les olives étaient longtemps stockées dans les maisons, un liquide appelé *zibar* coulait des olives. Ils expliquent encore que cette attente a des incidences sur la qualité de l'huile d'olive produite ultérieurement. La seule solution était d’étendre les olives sur les toits pour les sécher du *zibar* et les aérer. Ils expliquaient aussi que la seule raison pour laquelle les olives étaient gardées dans les maisons, c'est que les pressoirs ne pouvaient pas satisfaire la demande de tous les villageois, surtout pendant les bonnes saisons. Ils pensent aussi que le séchage des olives peut faciliter l'étape du broyage adopté avant l'extraction de l'huile d'olive. Avitsur dit que sécher les olives contribue à réduire le contenu en eau des olives, avant l'extraction de l’huile⁷³². Cette période allait de trois jours à une semaine, pas plus longtemps⁷³³. Varron dit que les olives qui sont destinées à la production d'huile étaient séchées pendant quelques jours avant de passer au pressage⁷³⁴. Caton, lui, disait que les *factores* (les propriétaires des moulins) recommandaient d'attendre

⁷²⁸ Zertal, A.(1996). p.3 10.

⁷²⁹ *Sami Dīb*. Âge : 85 (2014). Travail de terrain au village d’*Ajoul*. [Entretien]. (14-12-2014).

⁷³⁰ Samiḥa ‘Abed al-Qader. Âge : 87 (2015). Travail de terrain au village de *Deir ‘Ammār*. [Entretien]. (04-04-2015).

⁷³¹ Warnock. (2007). p. 21. “While olives are drying a reservation is made at the press.”

⁷³² Avitsur, Sh. (1994).

⁷³³ Warnock, 2007, p. 20.

⁷³⁴ Brun, J-P.(2006). p. 46.

jusqu'à ce que les olives commencent à pourrir avant de venir les presser⁷³⁵. Cette habitude de garder les olives avant de les envoyer aux pressoirs était beaucoup critiquée par les agronomes de l'Antiquité⁷³⁶. Ils dénonçaient cette habitude parce que la quantité d'huile d'olive obtenue ne changera pas, par contre l'huile d'olive extraite de ces olives était de mauvaise qualité.

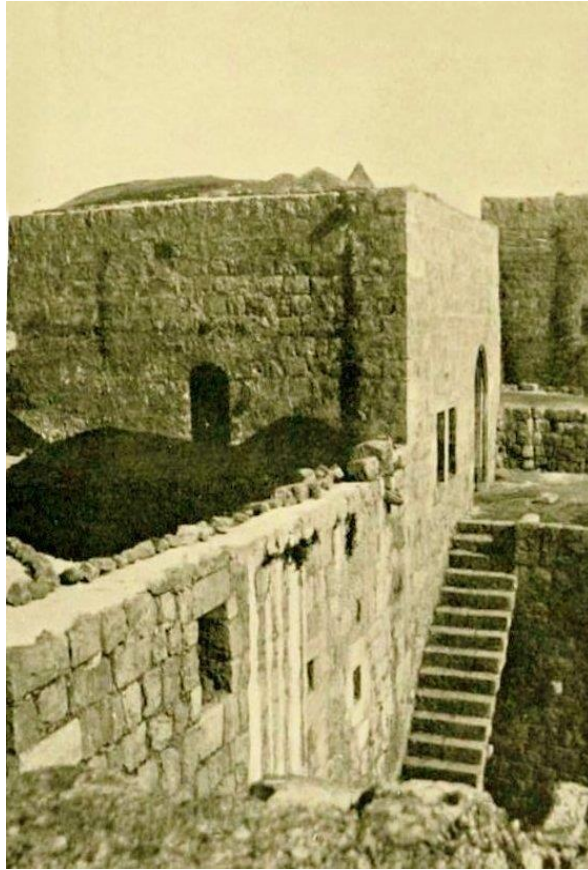


FIGURE 4
RAMI ATWAN. FIN DU XIX^E, DÉBUT DU XX^E SIÈCLES.
SÉCHAGE DES OLIVES SUR LE TOIT. RAMALLAH. [PHOTOGRAPHIE]⁷³⁷.

⁷³⁵ Brun, J-P.(1986).p. 139.

⁷³⁶ Caton, Agr, 3, 4, et 64 ; Pline N.H. XV, 4 ; Columelle XII, 52, 18, sq. ;Palladius, XII17.1. Source : Brun, 2006, p. 46.

⁷³⁷ Extrait de : http://www.palestineremembered.com/GeoPoints/Ramallah_8135/Picture_76067.html

Chapitre II : Localisation géographique de l'étude et la spécificité de son environnement naturel

“After '67 my discovery that I had to buy olive oil was truly painful. From the day we knew anything we knew that olives and oil were there in our houses. Nobody from the village ever bought oil or olives. The village sells oil and olives to Ramallah, to Amman, to the Gulf. But for their own tables its people bring the olives from the fields and the oil in the press to the storeroom and the barrels that are never empty from season to season. For the Palestinian, olive oil is the gift of the traveler, the comfort of the bride, the reward of autumn, the boast of the storeroom, the wealth of the century across centuries. In Cairo I would not let olive oil into my house because I refused to buy it by the kilogram. We weighed our oil in jars. It looked ridiculous in small green bottles like Coca-cola. But then absence grew long and going back to Deir Ghassanah⁷³⁸ became impossible, I exercised the first simple and serious humiliation when I put my hand in my pocket in a grocer's shop and bought my first kilogram of olive oil. It was as though I confronted myself, then, with the fact that Deir Ghassaneh had become distant. As for figs they vanished from my life in the years of the Diaspora until I saw them at a greengrocer's in Athens.” (Mourid. Barghouti. 2003. pp. 58-59)⁷³⁹

L'olivier est traité dans ce chapitre à travers sa représentation matérielle et culturelle. L'objectif visé par cette thèse étant de recenser, d'étudier et de démontrer son intérêt au patrimoine culturel dans les milieux ruraux afin de sensibiliser et ensuite de le protéger. La réalité géopolitique des villages étudiés était importante à souligner pour montrer les défis de gestion des ressources culturelles et naturelles en l'absence d'une gouvernance réelle sur le terrain. L'expansion urbaine et la croissance démographique devaient être mentionnées parce que ces deux éléments sont cruciaux à étudier et à prendre en compte dans tout travail de développement durable, pour envisager les politiques de protection des terres et du patrimoine liées à la terre.

Ce chapitre illustre le conflit du paysage et tous les aspects qui peuvent participer à la mise en danger de ce paysage qui présente forcément des éléments importants du patrimoine culturel. Les pratiques rurales liées à la culture de l'olivier sont traitées dans une perspective ethnologique et montrent comment la culture de l'olivier à travers le temps a dépassé son

⁷³⁸ *Deir Ghassaneh*, village visité lors d'études de terrain, où se trouve une huilerie appartenant à la famille Barghouthi. L'écrivain fait partie de cette famille de notables du village qui possédait un pressoir fabriqué à l'usine française Lobin au début de XX^e siècle.

⁷³⁹ Barghouti, M. (2003). *I Saw Ramallah*. USA. Knopf Doubleday Publishing. Pp. 58-59.

champs agricole et économique pour devenir le symbole de l'attachement à la terre. Edward Saïd, quand il utilise le terme “uprootment” (déracinement) pour désigner la Nakba, rappelle que le conflit est avant tout un conflit de racines⁷⁴⁰.

Localisation

La ville de Ramallah et sa ville jumelle al-Bireh forment une seule entité *mohafaza*, (un gouvernorat), sous la dénomination en arabe colloquial *mohafazt Ramallah w-al-Bireh*. Les villes de Birzeit et Beitounya, qui se situent à l'intérieur du gouvernorat, forment les villes les plus importantes quant à leur superficie, leur population et leur urbanisation, 71 villages se trouvent dans la périphérie du Gouvernorat de Ramallah et al-Bireh. L'emploi en arabe du terme « *Qura qada' Ramallah* ⁷⁴¹ » fait référence à une division administrative appliquée aux villages placés sous l'autorité de l'ensemble du gouvernorat. Les villages de la périphérie (*qada'*) de Ramallah et al-Bireh constituent l'étude de cas pratique de ma recherche ; je vais donc utiliser la dénomination de Ramallah pour faire référence à l'ensemble du gouvernorat, y compris de ses villages (*qura Ramallah*), tel qu'il est pratiqué sur le terrain. (voir Annex VIII, figure 1)⁷⁴²

Ramallah appartenait au groupe des seize autres gouvernorats⁷⁴³ des territoires palestiniens de la Cisjordanie et de la Bande de Gaza⁷⁴⁴, placés autrefois sous le contrôle de l'Autorité Palestinienne, connue sous l'acronyme AP⁷⁴⁵, avant la division en 2007 due au fait que le parti politique Hamas a remporté à Gaza les élections législatives de 2006. La conséquence de ces élections est que: les deux plus grands partis politiques revendiquent depuis la représentation du peuple palestinien. En 2007 un conflit armé entre les deux partis s'est produit à Gaza et, dès lors, le parti politique du Fatah dirige l'Autorité palestinienne en Cisjordanie et le Hamas contrôle la Bande de *Gaza*. Nous avons donc deux ministres et ministères qui gèrent chaque

⁷⁴⁰ Edward Saïd. (1998). *Falastin 1948: chazāt iqtīlā' mo'lan* (Palestine 1948 : Fragments du déracinement.) *Al-Carmel Cultural Foundation* (55 -56), pp. 201-215.

⁷⁴¹ qada' pl. Aqdiyya

⁷⁴² Gouvernorat de Ramallah et *al-Bireh* et leurs villages.

⁷⁴³ Ces divisions ne correspondent pas à des entités géographiques réelles mais sont fondées sur la résolution de la solution à deux États, faisant suite à la déclaration internationale du 4 juin 1967.

⁷⁴⁴ L'expression arabe *Aradi al-Dafah al-Gharbeyya* correspond au nom donné par les autorités jordaniennes en 1948 pour faire référence au territoire palestinien situé à l'ouest du Jourdain non occupé jusqu'à la fin du Mandat Britannique, annexé par la Jordanie en 1951, et occupé par l'État d'Israël depuis 1967. Ce territoire est aujourd'hui largement connu sous le nom de West Bank en anglais, Cisjordanie en français. L'expression arabe *Qita' Ghazzah* correspond au terme *Gaza Strip* en anglais et *Bande de Gaza* en français. Ces deux territoires, Cisjordanie et Bande de Gaza, sont occupés par l'État d'Israël depuis 1967, et sous autorité palestinienne depuis 1994.

⁷⁴⁵ L'Autorité Palestinienne a été formée en Cisjordanie et dans la bande de Gaza, suite aux Accords d'Oslo signés entre L'Organisation de Libération de la Palestine (OLP) et Israël en 1993.

dossier pour les deux gouvernements de la Cisjordanie et de la bande de Gaza. Cette dernière se compose de cinq gouvernorats : le Nord de Gaza, Gaza, Dayr al-Balah, Khan Younis et Rafah. La Cisjordanie est constituée de onze gouvernorats : Jénine, Tulkarem, Tubas, Naplouse, Salfit et Qalqilya dans le nord, Ramallah, Abudis, et Jéricho, au centre : Bethléem et Hébron dans le sud de la Cisjordanie. (Voir en annexe IX, la Figure 1⁷⁴⁶)

Le gouvernorat de *Ramallah* se situe au niveau de la zone montagneuse au centre de la Cisjordanie, à 860 m d'altitude, localisé au centre de l'aire géographique de la Palestine historique. Ramallah est entourée par les gouvernorats de Naplouse et de Salfit au nord, par ceux de *Jéricho* et *al-Aghwar*⁷⁴⁷ à l'est, par des villages de l'intérieur de la ligne verte ⁷⁴⁸, à l'Ouest, et par la ville de Jérusalem au sud. (Voir la Figure 2 de l'Annexe X: Topographie de la Cisjordanie.)

L'historique du gouvernorat

Ramallah a toujours occupé un rôle d'importance économique et commerciale grâce à son emplacement géographique dans la partie centrale de la Palestine historique : sa localisation en a fait un carrefour indispensable pour l'ensemble de la région. L'ensemble de cette zone contient des sites d'importance culturelle, comme des sites archéologiques qui remontent à la préhistoire, de la période Paléolithique (1,5 million à 18,000 av. J.-C.) jusqu'aux monuments historiques qui datent de la période ottomane. L'occupation humaine dans cette zone remonte à la période de la présence des croisés en Palestine. L'ensemble de la zone est connue en tant qu'agglomération rurale, caractérisée par les structures trouvées : des citernes, des pressoirs et des terrasses agricoles⁷⁴⁹.

Depuis le XIX^e siècle, le statut de la ville commence à prendre plus d'importance, quand Ramallah “la ville” est devenue le centre administratif de l'ensemble du gouvernorat. Quand

⁷⁴⁶ Gouvernorats des territoires palestiniens.

⁷⁴⁷ *al-aghwar*, (pl.*al-ghor*), une terre inférieure à la surface de la terre. *Ghor al-Ordon*, “les terres basses du Jourdain”, en anglais “the lower land of Jordan”.

⁷⁴⁸ « Ligne de cessez-le-feu tracée au crayon vert sur une carte d'État-major en 1949, (voir figure 1 Carte Oslo II). Elle sert de support à tous les plans de paix depuis trente ans. Censée devenir la frontière d'un futur État palestinien, la ligne verte reste une frontière introuvable. 355 kilomètres presque mythiques séparent Israël de la Cisjordanie. La ligne verte court depuis la Galilée au Nord, jusqu'au désert de Judée au Sud, en traversant Jérusalem. Depuis leur victoire de la guerre des Six Jours en 1967, les Israéliens ne cessent de la bousculer, de l'effacer. Ils ont édifié des dizaines de colonies à l'Est de ligne, en Cisjordanie, et sont plus nombreux que jamais à Jérusalem-Est. La ligne verte ne définit pas les frontières d'un État palestinien toujours virtuel, mais prend le visage de barrages militaires bien réels, que des dizaines de milliers de Palestiniens traversent chaque jour pour aller travailler en Israël. De Jénine à Jérusalem. ». Source ARTE Reportage : Stéphane Amar, Yonathan Weitzman, Boaz Rabinovitch et Sandra Lederer - ARTE GEIE - Israël 2017. <https://info.arte.tv/fr/israel-le-long-de-la-ligne-verte>

⁷⁴⁹ al-Houdalieh, S., Sauders, R., (2009). Building Destruction: The Consequences of Rising Urbanization on Cultural heritage in Ramallah Province. *Internation Journal of Cultural Property*. 16: 1-23. p. 7-8.

en 1910 le gouvernement turc a établi la municipalité de Ramallah⁷⁵⁰, le gouverneur portait la dénomination de *modīr al-naḥeyya* (l'administrateur de subdivision administrative territoriale) et le gouvernorat était à l'époque composé de cinq villages. Durant le mandat britannique, Ramallah avec *al-Bireh* ont devenu un gouvernorat central avec 58 villages⁷⁵¹.

Après l'occupation israélienne de 1948, vu le caractère chrétien qui marque cette ville, Ramallah a constitué un melting-pot pour les palestiniens chrétiens et musulmans qui sont venus s'y réfugier, principalement des villes de proximité géographique telles que Jaffa, Lydda et Ramlleh.

La population commence à s'accroître de manière constante, surtout après l'occupation de l'ensemble de la Cisjordanie en 1967. Cela continua après l'établissement de l'administration limitée de l'Autorité Palestinienne sur la Cisjordanie et la Bande de Gaza. Le gouvernorat de *Ramallah* est considéré comme la zone la plus vitale pour l'Autorité Palestinienne (AP) depuis qu'elle y a installé son siège, après les Accords d'Oslo de 1994. Les bureaux de l'(AP) et les ministères se sont installés, alors que la ville est considérée comme une capitale temporaire où de nombreuses personnes ont souhaité s'établir du fait de la stabilité économique et politique prévues par la signature des Accords d'Oslo. Aujourd'hui le gouvernorat comprend soixante et onze villages, car de nouveaux villages se sont créés au sein du district.

La réalité géographique de terrain

La superficie totale du gouvernorat est de 855 km², dont 77 km² sont des terrains agricoles cultivés, selon les données de 2011 du Bureau Central Palestinien des Statistiques⁷⁵². L'ensemble de cette superficie représente 15 % de celle⁷⁵³ de la Cisjordanie qui est de 5 655 km².⁷⁵⁴ Aujourd'hui Ramallah connaît un boom significatif de son expansion urbaine, qui n'est pas accompagnée de gouvernance et de planification du paysage. Cette réalité met plusieurs sites d'importance naturelle, culturelle, historique et archéologique en péril⁷⁵⁵. Le gouvernorat a connu une rapide augmentation de sa population : 310 218 habitants en 2011⁷⁵⁶, ce qui

⁷⁵⁰ *Ibid.*

⁷⁵¹ Al-Dabagh, M. (2013). *Biladuna Filistin* (Vol. 8). p. 233-242.

⁷⁵² Palestinian Central Bureau of Statistics - State of Palestine, 2011, p. 1. P. C. Statistics, 2011.

⁷⁵³ Les 15 % représentent la superficie de Ramallah par rapport à l'ensemble de la Cisjordanie, vu que cette dernière est divisée en 4 zones A, B, C, et D.

⁷⁵⁴ al-Houdalieh, S., Sauders, R., (2009). Building Destruction: The Consequences of Rising Urbanization on Cultural heritage in Ramallah Province. *International Journal of Cultural Property*. 16: 1-23. p 7-8.

⁷⁵⁵ *Ibid.*, pp. 2-3.

⁷⁵⁶ Palestinian Central Bureau of Statics. (2011). *Annual Statistical Report*. [year book]. Ramallah. PCBS.

représente 12 % de la population totale de la Cisjordanie qui est de 2,86 millions d'habitants⁷⁵⁷. La population de la Cisjordanie a doublé depuis 1997, selon les estimations du bureau des Nations Unies.

La population palestinienne a augmenté de manière significative : en 1950, la Palestine comptait 1 million d'habitants, 3,8 millions en 2005 (Cisjordanie et Gaza), et cette population va évoluer pour être de 10,3 millions d'habitants en 2050. En outre, cette population va se concentrer dans les zones urbaines⁷⁵⁸. En conséquence, il va y avoir des changements significatifs de l'ensemble des paysages de la Cisjordanie connue pour son caractère rural et la culture de l'olivier.

TABLEAU 1. PROJECTION DE LA POPULATION SELON LE BUREAU DES NATIONS UNIES

1950	2005	2050
37 %	71,6 %	83 %

Le contexte géopolitique

Les échecs des accords d'Oslo ont fait subir aux villes, et particulièrement aux villages, une réalité géographique très complexe, car l'Autorité Palestinienne ne possède pas de souveraineté intégrale sur l'ensemble de l'aire géographique définie par les onze districts de la Cisjordanie. Les zones qui sont contrôlées par l'AP sont nommées Zone A et représentent seulement 18,2 % de la superficie totale de la Cisjordanie (5 655 km²) ; cela laisse peu de possibilité d'expansion urbaine et cette réalité a en effet beaucoup transformé le paysage. Cette expansion va continuer puisque la population ne cesse de se concentrer dans cette superficie très limitée.

L'intégralité de la Cisjordanie est divisée en quatre zones. La grande majorité des villages visités lors des études de terrain sont situés en zones B ou C. (Voir en Annexe XI, la Figure 1.)

Afin de clarifier le propos, nous présentons ci-dessous la classification du territoire en zones tel que cela fut expliqué et défini dans un rapport du bureau des Nations Unies pour la coordination des affaires humanitaires⁷⁵⁹.

La **Zone A** comme nous l'avons expliqué précédemment concerne uniquement le centre des districts suivants : Naplouse, Ramallah, Tulkarem, Jénine, Bethléem, Qalqilya et Hébron. En

⁷⁵⁷ Palestinian Central Bureau of Statics. (2015).

⁷⁵⁸ al-Houdalieh, S., Sauders, R., 2009, pp. 6-7.

⁷⁵⁹ United Nations Office for Coordination and Humanitarian Affairs (2015). *Humanitarian Atlas*. East Jerusalem: OCHA. Pp. 2-27.

théorie, ces villes sont sous le contrôle civil et sécuritaire de l’Autorité Palestinienne et sont séparées des zones contrôlées par Israël par des points de contrôle (checkpoints), des colonies et des avant-postes militaires.

La **Zone B** concerne les villages palestiniens situés à la périphérie des villes précédemment mentionnées comme appartenant à la Zone A. Ils sont sous le contrôle militaire israélien et sous le contrôle civil palestinien. La Zone B inclue plus de quatre cents villages et fermes, menacés par l’expansion des colonies israéliennes à l’intérieur du territoire palestinien.

La **Zone C** est sous le contrôle militaire et civil israélien ainsi que sous un contrôle civil palestinien limité. Alors que 70 % des villages palestiniens se situent en Zone C, où se trouve la plupart des ressources naturelles⁷⁶⁰ de la Cisjordanie ainsi que les zones inhabitées.

La **Zone D** concerne les colonies israéliennes et les bases militaires.

Les sites du patrimoine culturel et naturel

D’une part, selon l'article 4 de la loi d'Antiquité israélienne, les antiquités découvertes dans la zone où elles ont été trouvées deviennent propriété de l'État⁷⁶¹. La loi militaire 418 est toujours applicable sur l'ensemble de cette zone C qui contrôle toute planification urbaine et l'utilisation du sol, y compris, forcément, les éléments qui représentent le patrimoine culturel et naturel de la zone⁷⁶². Selon la base de données nationale palestinienne sur les sites archéologiques et historiques⁷⁶³, les territoires palestiniens occupés dans les limites des frontières de 1967 “reconnues internationalement” regroupent environ 7 000 sites de richesse culturelle, dont 53 % d’entre eux sont situés en zone C⁷⁶⁴. Il existe une loi qui date de la période ottomane qui est applicable, encore aujourd'hui, sur les territoires palestiniens par les administrations militaires et civiles israéliennes. Cette loi comprend une règle qui dit que les terres agricoles abandonnées, qui n'ont pas été cultivées pendant une période de 4 ans, sont par défaut allouées à l'État. Dans la réalité politique et géographique actuelle, les mesures sécuritaires appliquées après l'implantation d'une colonie ou l'ouverture d'une route ou le passage de certains oliveraies de l'autre côté du mur font que ces terres sont impossible

⁷⁶⁰ Palestinian Central Bureau of Statistics (2013).

⁷⁶¹ La loi de l'antiquité de 1978. source: Ministère Israélien des Affaires Étrangères.

⁷⁶² Voir les réserves naturelles et parcs nationaux en Annexe XI, Figure 1.

⁷⁶³ Taha, H. Archeological Heritage in Area C.

https://www.academia.edu/22338068/Archeological_Heritage_in_Area_C. P.1-4

⁷⁶⁴ *Ibid.*

d'accès par leurs propriétaires durant une bonne partie de l'année et peuvent facilement dépasser la période de 4 ans, ce qui légalise ensuite l'annexion de ces terres par l'État⁷⁶⁵.

TABLEAU 2. RÉPARTITION DES SUPERFICIES EN POURCENTAGE DE LA CISJORDANIE

Superficie de la Cisjordanie 5 655 km ²		
Zone A	Zone B	Zone C + Zone D
18 %	12 %	70 %

Cette réalité représente l'état actuel des sites de patrimoine culturel et naturel qui contiennent des caractéristiques fortes en termes d'amplification du tourisme responsable et de développement durable. D'autre part, le contexte géographique et politique n'est pas le seul obstacle au développement de sites à caractère culturel. En effet, 47 % des sites du patrimoine culturel et naturel présents dans les zones A et B⁷⁶⁶ souffrent d'un manque de gouvernance, de préservation et de protection, à la lumière d'une expansion rapide urbaine de population ; ainsi que d'une absence de législations et lois de protection de la terre et du patrimoine culturel. Selon la World Bank, le déracinement des oliviers viole les politiques commerciales du protocole de Paris de la convention de 1954 qui appelle à l'accès libre des marchandises palestiniennes au marché israélien, et vice versa. Ce déracinement représente une violation claire de l'article 23 du convention de La Haye, qui contient un texte clair qui précise qu'il est interdit de détruire les propriété de l'ennemi en cas de conflit⁷⁶⁷.

La destruction des oliveraies

Au cours des deux derniers siècles, le déracinement de l'olivier était une mesure de punition pris contre les palestiniens. Les Ottomans déracinaient les oliviers pour punir les *fellahin* qui ne pouvaient pas payer leurs taxes ; cette pratique a également continué sous le mandat britannique sur la Palestine ⁷⁶⁸. L'année 1901, le fonds national juif (JNF)⁷⁶⁹, une organisation qui a été établie après le cinquième congrès sioniste, avait pour but principal d'acquérir des terres pour les exploiter afin de transformer le paysage à caractère méditerranéen de la Palestine. Ainsi, deux cents quarante millions des pins ont été plantés depuis la création de

⁷⁶⁵ Karakar, S. The Weeping Olive Trees of Palestine.

⁷⁶⁶ Emek Shaveh. (2015). Les sites archéologiques dans les cartes structurelles de la zone C. <http://alt-arch.org/ar/category/publications/west-bank/>

⁷⁶⁷ Destruction of Olive Groves-newisraelpalestinemissionnetwork.org/ipmndocuments/factsheet04.pdf

⁷⁶⁸ Braverman, I. (2009). Uprooting Identities: The regulation of Olive Trees in the Occupied West Bank. *Political and Legal Anthropology Review*, Vol.32, No.2 (November 2009), pp. 237-264. American Anthropological Association.

⁷⁶⁹ Jewish National Fund.

cette association, les pins ont été perçus comme la quintessence symbolique du projet sioniste à travers leur enracinement pour transformer le paysage et le faire plus ressembler à un paysage européen⁷⁷⁰.

La réalité géopolitique contribue en grand partie à la décomposition de la culture visuelle des paysages ruraux. Plusieurs milliers d'oliviers anciens ont été déracinés pour la construction des colonies et des infrastructures nécessaires à leur implantation. Par exemple l'expansion des routes, pour lesquelles plusieurs milliers d'hectares d'oliviers ont été annexés ou détruits en vue d'assurer la sécurité des colonies et de leurs routes. Depuis l'année 2002, une autre réalité s'est produite sur le terrain : c'est la construction du mur de séparation pour lequel plusieurs milliers d'oliviers ont été également déracinés pour bâtir le mur lui-même ainsi que la barrière sécuritaire qui l'entoure. La barrière de séparation s'étend sur 125 km, elle fait entre 50 et 100 m de largeur comprenant un mur de 8 m de hauteur construit de façon à séparer des villages de leurs oliveraies qui les entourent. Les palestiniens ont besoin désormais de permis d'entrée *tasareeh*, qui sont donnés uniquement pendant la période de la cueillette des olives⁷⁷¹. Par conséquent, pour les palestiniens en général et les *felahīn* en particulier, le déracinement massif des oliveraies symbolise la présence d'un mur qui sépare les palestiniens de leur culture visuelle et l'agrandissement indéterminé des colonies qui avalent le village. Ces facteurs contribuent également à la destruction du secteur oléicole qui représente une sécurité économique et nutritionnelle pour la région depuis des milliers d'années. L'huile d'olive est le second produit destiné à l'exportation avec 38,2 % des revenus de l'ensemble des arbres fruitiers⁷⁷². Selon les statistiques de 2002 du Palestinian Central Bureau of Statistics et du Palestinian Agricultural Relief Comité (PARC), 45 % des terres agricoles de la Cisjordanie et de Gaza sont plantées d'oliviers, la plupart des oliveraies sont situées en Cisjordanie, 70 500 des *felahīn* possèdent des oliveraies et dépendent économiquement en grande partie de toutes les industries qui dérivent de cette culture⁷⁷³. (Voir Annexe x, figure 1)

Depuis l'occupation en 1967 de la Cisjordanie 1,2 millions d'oliviers et plusieurs milliers d'hectares ont été détruits. Après la signature des accords d'Oslo, et plus particulièrement durant la seconde Intifada⁷⁷⁴, plus de 465 000 d'oliviers ont été déracinés⁷⁷⁵, notamment entre les années 2000-2006 pour la construction du mur de séparation. Le secteur oléicole connaît

⁷⁷⁰ Braverman, I., (2009).

⁷⁷¹ *Ibid.*

⁷⁷² Abdallah, S., Hussein, I.,(2016). Toward Enhancing the Competitiveness of the Palestinian Olive Sector. *Palestine Economic Policy Resaerch Institute-MAS.1-114*. P. 28.

⁷⁷³ Braverman, I. (2009). Uprooting Identities: The regulation of Olive Trees in the Occupied West Bank. *Political and Legal Anthropology Review*, Vol.32, No.2 (November 2009), pp. 237-264. American Anthropological Association.)

⁷⁷⁴ Deux Intifada : rébellion palestinienne à l'intérieur de la Palestine en 1987-1993 et 2000-2006).

⁷⁷⁵ Arrej. <http://poica.org/monitoring-report/>

une dégradation remarquable depuis 1967, puisque les autorités militaires et civiles israéliennes contrôlent les lois sur l'exploitation des terres agricoles. Il est interdit de posséder des grosses exploitations agricoles dans les zones C qui représentent plus de 60 % de la superficie de la Cisjordanie, là où se trouvent la majorité des villages. Par conséquent, des milliers d'oliviers et des centaines d'oliveraies ont disparus depuis cette date⁷⁷⁶.

⁷⁷⁶ Abdallah, S., Hussein, I.,(2016). Toward Enhancing the Competitiveness of the Palestinian Olive Sector. *Palestine Economic Policy Resaerch Institute-MAS.1-114*. p. 89.

Chapitre III : Les villages de la périphérie Qura qada' Ramallah et la culture de l'olivier

Introduction

L'emplacement des villages du district, surtout ceux situés vers le nord, connaissent un réel succès dans la culture de l'olivier, au point que *Aṭaḥer* dit que “leur huile est l'une des meilleures de tous les districts⁷⁷⁷”. La majorité des oliviers de Ramallah sont plantés dans sa zone montagneuse, suivant la croyance selon laquelle la meilleure huile d'olive est produite dans les plus hautes zones rocailleuses et accidentées. Le lieu le plus élevé du district est connu sous le nom de *tal al-'assour*. Il s'agit du quatrième lieu le plus élevé de la Palestine historique qui inclue des villages dont certains ont été visités lors du travail de terrain, tels que *Silwad* et *al-Mazra 'a al-Sharqeyya* situés tous deux à une altitude de 1016 mètres. Cette croyance a été également mentionnée lors de plusieurs entretiens avec les aînés des villages explorés dans cette zone.

Toutefois *Aṭaḥer*⁷⁷⁸ souligne qu'il s'agit plus d'une habitude de culture que d'un fait scientifiquement fondé et que, d'autre part, il n'y a pratiquement pas d'autre endroit où les oliviers puissent être cultivés dans cette zone⁷⁷⁹, puisque la culture est dépendante des précipitations. La zone géographique de *al-Manateq al-Shafaghoreyya*⁷⁸⁰, qui englobe les districts de Jéricho et d'*al-Aghwar*, fait figure d'exception. Elle inclue les villages explorés de la partie la plus à l'est du district, à savoir *Deir Jreer*, *al-Taybeh*, *Kafr Malek* et *Termus 'aya*, où les oliviers ont besoin d'irrigation. (voir en Annexe XII, les figures : 1,2 &3)

Les zones côtières réputées pour leurs sols lourds doivent, quant à elles, bénéficier de précipitations annuelles équivalentes à 350 mm pour garantir le succès des cultures d'oliviers.

Le stade de maturité des olives est généralement atteint en septembre et la récolte intervient souvent en octobre ou novembre après que les oliviers aient été bien arrosés par la pluie de la Croix⁷⁸¹. Selon *Aṭaḥer*, la saison des olives dans le district commence le 15 novembre de chaque année. On considère également que les olives de novembre contiennent un plus fort

⁷⁷⁷ *Aṭaḥer*, 1947. “Its oil is one of the best oils of all districts”.

⁷⁷⁸ Ali et *Aṭaḥer*, 1947.

⁷⁷⁹ Se réfère à la totalité de la zone de la Palestine, à l'exception du désert.

⁷⁸⁰ *Aṭaḥer*, 1947.

⁷⁸¹ Voir partie III, le chapitre I : L'olivier, une culture bisannuelle- Traire les olives

taux d'huile⁷⁸². Après cela, le taux d'huile commence à décroître alors que les températures descendent.

Aujourd'hui encore, le nord de la région commence la cueillette des olives, *jdad az-zaytoun*⁷⁸³, plus tôt que dans les régions montagneuses, à l'exception du gouvernorat de *Salfit* qui commence au début du mois de novembre⁷⁸⁴. La réglementation de la cueillette y est très stricte et ne peut se faire avant le mois de novembre. Les olives doivent être cueillies sur les branches à la main, pratique qui correspond à l'expression de "traite des olives", *olive milking* en anglais⁷⁸⁵.

De nos jours, il n'est plus nécessaire d'attendre le mois de novembre pour traire les olives grâce à l'existence de pressoirs à olives ultra modernes. Ils sont capables de broyer les olives récoltées avant la fin du mois de septembre et d'en extraire un maximum d'huile. Une autre raison expliquant que les olives soient récoltées plus tôt dans le district de Ramallah et al-Bireh est le fait qu'à partir de la mi-novembre les températures commencent à être froides. Lors des entretiens avec les aînés des villages visités, ces derniers expliquaient qu'autrefois, ils préféraient laisser les olives sur les arbres et décaler la récolte, en raison du nombre des huileries insuffisants et des longs délais d'attente avant de pouvoir procéder au pressage des olives. Il leur arrivait alors de récolter les olives jusqu'au mois de janvier⁷⁸⁶.

Les dates de cueillette des olives sont aujourd'hui fixées par le Ministère de l'Agriculture. Puisqu'il s'agit d'une pratique collective, de nombreuses universités permettent aux étudiants de prendre un week-end prolongé (trois jours) afin de pouvoir participer à la récolte avec leurs familles⁷⁸⁷. Les régions du nord commencent toujours la récolte avant les régions montagneuses, à cause des particularités du sol, du climat et de leur influence sur la maturité des olives et en conséquence sur la période de récolte.

⁷⁸² Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. *Archaeopress*. pp. 17-18.

⁷⁸³ Terminologie palestinienne utilisée pour désigner la cueillette des olives. Ce terme est aussi celui que nous adoptons dans ce travail de recherche.

⁷⁸⁴ Warnock, (2007), et Martin, (2001).

⁷⁸⁵ La période de la cueillette d'olives *mūsem jdād ezzētūn*. Traire les olives, au Chapitre I de la partie III.

⁷⁸⁶ Ibrahim Abu-Ezaher. (2014). Travail de terrain au village de *Abu-Shukeidim*. [Entretien]. (28-09-2014)

⁷⁸⁷ Exemple le calendrier académique de l'université de Birzeit.
<https://ritaj.birzeit.edu/calendar/registration/public-academic-2015-2016>

La culture de l'olivier dans le gouvernorat de Ramallah

En 1941-1942⁷⁸⁸, un inventaire des superficies des oliveraies fut réalisé par *Ali Nassouh Aṭaḥer*⁷⁸⁹, inspecteur en chef de l'horticulture entre 1933 et 1946 sous le Mandat Britannique. Selon lui, les oliveraies fructueuses⁷⁹⁰ du gouvernorat de Ramallah couvraient un total de 76 080 *donum*⁷⁹¹ (76,08 km²), et l'aire correspondant aux oliviers fraîchement plantés occupait alors une surface de 6,585 *donum* (6,59 km²). Ces données portent la surface totale dédiée à la culture de l'olivier à 82 670 *donum*, ce qui équivaut à 82,67 km². Si l'on fait le calcul mathématique en supposant que les recommandations⁷⁹² d'*Aṭaḥer*⁷⁹³ étaient appliquées et qu'en conséquence chaque *donum* était planté de douze oliviers, il y avait alors, en 1941-1942 : 992 040 oliviers plantés dans l'ensemble du gouvernorat de Ramallah.

La France en 1939 était plantée de douze millions⁷⁹⁴ d'oliviers. En mettant en rapport le nombre d'habitants du district de Ramallah et al-Bireh et le nombre d'oliviers cultivés, les calculs permettent d'avancer qu'en 1941-1942 chaque individu possédait en moyenne 124 oliviers, alors qu'aujourd'hui on dénombre à peine six oliviers par un individu.

TABLEAU 1. SUPERFICIE DES OLIVERAIES ANNÉES 1941-42

Région	Superficie en <i>donum</i>	Nombre d'oliviers	Population ⁷⁹⁵	
Ramallah	82 670	992 040	8 000	124 oliviers / habitant

⁷⁸⁸ Aṭaḥer, A. N. (1947). Olive Tree: History, agriculture, diseases, industries. "Shajarat Azaytoun: Tarikhoha-Zera'toha-Amradoha- Sina'toha", Amman, Alordon Press, p. 71.

⁷⁸⁹ Ali Nassouh Aṭaḥer (1907-1982). Né à Jaffa, il a étudié l'ingénierie agricole à l'université de Nancy. Il fut appointé inspecteur en chef de l'horticulture sous le Mandat Britannique entre 1933 et 1946. Il occupa plusieurs postes au Ministère de l'Agriculture, et fut Ministre de l'Agriculture de Jordanie en 1962.

⁷⁹⁰ Nous parlons d'oliveraies fructueuses lorsque les oliviers sont en âge de produire des fruits, par opposition aux oliveraies fraîchement plantées.

⁷⁹¹ Équivalence des unités : 1 *donum* correspond à 1 000 m², soit 1 km², à la fin de l'Empire Ottoman ; un *donum* correspondait à 919 m² (9,892 square feet, ou 0,227 acres, pour les unités de mesure anglaises). Depuis les années 1920, le *dunam* utilisé en Israël, Palestine, Syrie, Jordanie et Turquie a été augmenté et arrondi à 1 000 m² (10,763.9 square feet, or 0,25 acres). Source : <http://middleeast.about.com/od/glossary/g/dunum-dunam.htm>

⁷⁹² Aṭaḥer recommande de planter 12 oliviers par *donum*.

⁷⁹³ Aṭaḥer a collecté les données des registres des villages, tenus à jour par les inspecteurs agricoles, ainsi que les données concernant plus particulièrement les presses à huile d'olive au Bureau Central Palestinien des Statistiques (Palestinian Central Bureau of Statistics) du district de Jérusalem, n° 10, October, 1943.

⁷⁹⁴ Aṭaḥer. (1947). p. 27.

⁷⁹⁵ Municipalité de Ramallah. *Population*. Web : <http://www.ramallah.ps/page.aspx?id=LYFwJza1944431379aLYFwJz>

TABLEAU 2. SUPERFICIE DES OLIVERAIES ANNÉE 2011

Région	Superficie en <i>donum</i> ⁷⁹⁶	Nombre d'oliviers	Population	
Ramallah	147 000	1 764 000	310 218	5,7 oliviers / habitant

La superficie des oliveraies

Les statistiques d'*Ali Nassouh Aṭaḥer*, datant de 1939, montrent que la Palestine comptait parmi les pays producteurs d'huile d'olive les plus importants. En effet, la Palestine était classée à la onzième place mondiale⁷⁹⁷, si l'on s'en tient au nombre d'oliviers. En cette même année 1939, *“L'Espagne était en tête de classement, et considérée comme le pays producteur d'huile d'olive le plus important au monde, avec 145 millions d'oliviers. Venaient ensuite dans le classement l'Italie, la Grèce, le Portugal, la Tunisie, la Turquie, la France avec 12 millions d'oliviers, la Syrie avec le Liban qui à eux deux comptaient 9 millions d'oliviers, l'Algérie, le Maroc et enfin la Palestine avec 6,6 millions d'oliviers*⁷⁹⁸.” Mais aujourd'hui, comme le mentionne Fayad Fayad, directeur général du Conseil Palestinien pour l'Huile d'olive⁷⁹⁹ *“En dépit de la particularité de l'huile d'olive palestinienne, nous sommes aujourd'hui le dernier pays producteur au monde”*⁸⁰⁰.

TABLEAU 3. SUPERFICIE DES OLIVERAIES EN PALESTINE EN 1939⁸⁰¹

Les oliveraies en Palestine en 1939		Nombre d'oliviers
Superficie en <i>donum</i>	550 758	6,6 millions

Selon les statistiques de l'année 2010 du Palestinian Central Bureau of Statistics (PCBS), il existe plus de 68 041 oliveraies en Cisjordanie, qui s'étendent sur une superficie de 481 568 *donum* et comprennent 7 436 211 oliviers. Cependant les statistiques de l'année 2015, fournies par le ministère palestinien de l'Agriculture, l'olivier représente 50 % des arbres fruitiers de la Cisjordanie. L'arbre s'étend sur une superficie de 938 000 *donum* (entre la Cisjordanie et Gaza). Les oliveraies contiennent 11 000 000 d'oliviers. 95 % sont en Cisjordanie et 5 % dans la bande de Gaza. On remarque que les statistiques sont variables, et ne sont pas similaires ni

⁷⁹⁶ Le nombre de villages a baissé de 61 à 71.

⁷⁹⁷ Aṭaḥer, A.N.(1947).

⁷⁹⁸ Aṭaḥer,A.N. (1947). pp. 27-28. Les données qu'il présente p. 29 sont tirées de l'ouvrage *L'Olivier dans le Monde*, publié par l'Institut International d'agriculture en 1939.

⁷⁹⁹ Palestinian Olive Oil Council.

⁸⁰⁰ Bawabet Iktissad Falastin. (2015).*“Dala'el rafe 'Kilo Azzayt ela 30 shekel’*. *“Reasons for raising the price of one kg of olive oil to 30 Nis”*. *“In spite of the particularity of the Palestinian olive oil, today we are the least producing country in the world.”*
http://www.palestineconomy.ps/ar_page.php?id=2db20by2994699Y2db20b

⁸⁰¹ Aṭaḥer, A.N.(1947).

dans la superficie des oliveraies, ni dans le nombre des oliviers. Ci-dessous un tableau qui synthétise les superficies des oliveraies ainsi que le nombre d'oliviers fait par le (PCBS) et adopté par le Palestine economic Policy Research Institute (MAS), à partir de leur étude faite en 2016 sur le secteur oléicole dans le PA⁸⁰².

TABEAU 4. LA DISTRIBUTION GÉOGRAPHIQUE DES OLIVIER ET LA SUPERFICIE PLANTÉE EN

Région	La superficie en <i>donum</i>	Nombre d'oliviers	Pourcentage
PA ⁸⁰³	498 415	7 797 651	100 %
Cisjordanie	481 568	7 436 211	95 %
Nord de la Cisjordanie	341 578	5 134 087	66 %
Centre de la Cisjordanie	73 829	1 102 299	14 %
Sud de la Cisjordanie	66 161	1 199 825	15 %
Bande de Gaza	16 847	361 440	5 %

L'industrie de l'olivier est considérée comme l'une des plus importantes productions agricoles de la Cisjordanie et source de subsistance pour de nombreux villages de cette zone. L'olivier est étendu sur 45 % de la superficie des terres agricoles de la Cisjordanie et représente 80 % des arbres fructueux de cette région. Il représente 13 % du taux de la production agricole durant les bonnes années étant donné que la nature de l'arbre est de culture bisannuelle, ce que je vais traiter ci-dessous dans le présent chapitre. L'olivier représente aussi une composante importante de la sécurité nutritionnelle de la Cisjordanie⁸⁰⁴. Le taux annuel de production d'huile d'olive est estimé à 20 000 tonnes, 11 700 tonnes d'olives de table et 55 000 tonnes de marc *jifit*.

Selon les statistiques du ministère de l'agriculture (2014-2015), 10 % de la production est destinée aux olives de tables et 90 % à l'huile d'olive⁸⁰⁵. Par conséquent, le secteur oléicole a une importance sociale, il participe à diminuer l'immigration du village vers la ville. La Cisjordanie est la zone la plus adéquate pour ce type de culture, 99 % des oliviers sont de nature pluviale *ba'leyya* plantés sur 415 706 *donum* et le reste 0,84 % dépendent en partie de l'irrigation et sont plantés sur 3 124 *donum*⁸⁰⁶.

⁸⁰² Abdallah, S., Hussein, I., (2016). Toward Enhancing the Competitiveness of the Palestinian Olive Sector. *Palestine Economic Policy Resaerch Institute-MAS*.1-114. p. 28.

⁸⁰³ Central Bureau of Statistiques, pour désigner les parties contrôlées par l'Autorité Palestinienne.

⁸⁰⁴ Al-Jabi, F., (2006) The Olive Sector in Palestine. qeta' azzartoun fi falastīn. [Article en ligne]. Ramallah. Palestine. Agricultural Cooperative Union. <http://pacu.org.ps/wp/?p=29>.

⁸⁰⁵ Abdallah, S., Hussein, I., (2016). Toward Enhancing the Competitiveness of the Palestinian Olive Sector. *Palestine Economic Policy Resaerch Institute-MAS*.1-114. p. 28

⁸⁰⁶ Abdallah, S., Hussein, I., 2016, pp. 28-36.

Les conditions climatiques de la zone centrale de la Cisjordanie favorisent le fleurissement de l'olivier, qui connaît une moyenne annuelle plus importante de précipitations soit 400 mm. Dans le gouvernorat de Ramallah, un *donum* comporte entre 10 et 15 oliviers⁸⁰⁷. Les paysans, et les spécialistes agricoles en Palestine, avisent qu'il est préférable que le *donum* contienne entre 10 et 12 oliviers⁸⁰⁸. Ces dernières années, dans la partie nord de la Cisjordanie, en fonction de sa nature géographique, les oliveraies se trouvent dans des zones de plaine et le nombre d'oliviers par *donum* peut atteindre 38. Pour les oliveraies de Ramallah, il est rare que nous observions une densité aussi forte d'oliviers par *donum*, au vu de la nature géographique de la ville qui est sur la partie montagneuse. Les oliviers s'étendent sur des terrasses qui sont la caractéristique principale du paysage dans la partie centrale de la Cisjordanie. Cet état de fait limite donc la possibilité d'augmenter le nombre d'oliviers par *donum*.

Ci-dessous un tableau qui synthétise la superficie des oliveraies dans chaque gouvernorat de la Cisjordanie. Nous remarquons à partir de ce tableau que la culture de l'olivier est répartie même dans les zones les plus arides telles que les gouvernorats de Jéricho et de Tubas.

TABLEAU 5. RÉPARTITION DES SUPERFICIES DES OLIVERAIES EN CISJORDANIE⁸⁰⁹

La Cisjordanie	Superficie en <i>donum</i>
Jénine	171 000
Tubas	1 300
Nables	182 000
Tulkarem	117 000
Qalqilya	55 000
Salfit	7 400
Ramallah	147 000
Jérusalem	10 000
Bethléem	24 000
Hébron	59 000
Dura	26 000
Jéricho	100

⁸⁰⁷ Zertal, A.(1996). p. 310.

⁸⁰⁸ Aṭaher, A.N.(1947).

⁸⁰⁹ Al-Jabi, F.,(2006). *The Olive Sector in Palestine. qeta' azzaytoun fi Falstīn*. [Article en ligne].Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union. <http://pacu.org.ps/wp/?p=29>

Les ressources en eau

Alors que les précipitations moyennes ne sont pas réellement extraordinaires, la moyenne annuelle collectée dans le district de Ramallah et al-Bireh est l'une des meilleures du pays. Ces précipitations sont également le fournisseur principal des ressources en eau du district, essentiellement pour les sources situées dans les zones est et ouest. Les précipitations annuelles moyennes enregistrées à Ramallah sont de 615 mm⁸¹⁰.

Le réservoir de 'Ein-Samya et 'Auja, situé à 20 km au nord-est de Ramallah près du village de *Kafr-Malek*, est alimenté par 78 sources majeures et 38 sources mineures. Cette eau est utilisée pour l'agriculture et les besoins domestiques, surtout dans les zones manquant d'approvisionnement en eau municipale⁸¹¹.

Ces sources sont le principal fournisseur la *Jerusalem Water Undertaking*⁸¹², une compagnie établie en 1949 par les municipalités de Ramallah et al-Bireh et le village de *Deir-Dibwan*, dans le cadre d'une initiative permettant de fournir l'eau pour les besoins du district. Aujourd'hui, la JWU ne peut plus assurer les besoins des populations du district en eau, ce qui la conduit à acheter 83 % de l'eau fournie à la compagnie israélienne *Israeli Mikorot* et à la municipalité de Jérusalem.

Les sols

La terre est labourée deux fois par an : La première fois, après la période de la cueillette des olives, entre fin novembre et début décembre, le deuxième labour, qui est d'ailleurs le plus important est celui du mois de mai juste après les dernières pluies prévues fin avril, pour maintenir le sol humide durant les longs étés chauds qui durent jusqu'au mois de septembre. Selon plusieurs entretiens faits avec les villageois lors de l'enquête de terrain, ils ont mentionné qu'actuellement ils se concentrent uniquement sur le labour du mois de mai. La terre est labourée en utilisant les animaux à cause de la nature pentue des sites des oliveraies cela participe aussi à élever le prix de la main d'œuvre. Le coût du labour de chaque *donum*

⁸¹⁰ Palestinian Central Bureau for statistics. (2013). "*Watching the Weather to Protect Life and Property*". Ramallah. PCBS & the Palestinian Meteorological Directorate.

⁸¹¹ Sanjaq, L. (2009). The Use of Water Evaluation and Planning "WEAP" Program as a Planning Tool for Jerusalem Water Undertaking "JWU" Service Area. An-Najah National University, Nablus, Palestine.

⁸¹² Jerusalem Water Undertaking.

est de 12 \$⁸¹³. Selon les interview menés dans les villages un *donum* demande deux jours de travail⁸¹⁴.

Le sol dans le district de Ramallah et al-Bireh est aussi divers que la topographie et le climat de la Palestine historique. Ces types de sols sont propices à la culture de l'olivier. Les oliviers ne nécessitent que peu de soins. Cela est particulièrement vrai dans les zones rurales arides où le sol est pauvre et à peine labouré (seulement deux fois par an).

Trois sortes de sols sont trouvés, le meilleur pour la culture de l'olivier est calcaire et rouge, il contient également de la calcite. La zone centrale du district de Ramallah et al-Bireh, connue sous le nom *Mazra'at Eshriteh* et comportant des villages tels que *el-Mazra'a al-Qabaliyeh*, *'Ein-Qinnya*, *el-Jannyeh*, *Abu-Shekheydem*, *Kobar*, *Jibya* et *Um-Saffa*, est connue pour la fertilité de ses terres, les meilleures pour la culture des oliviers mais également pour d'autres types de cultures comme les figuiers et la vigne puisqu'ils se situent sur un terrain alluvial.

En se rapprochant de Jérusalem, les villages situés à l'ouest du district de Ramallah et al-Bireh tels que *Bitounya*, *Beit 'Our Elfoqa* et *Khirbet el-Misbah*, ont un sol très rocailleux et rouge, aussi qualifié de pierre calcaire bitumineuse. Les villages de *Safa*, *Beit-'our Etahta*, *Beit-Sira* et *Beit-Liqya* sont également très propices à la culture de l'olivier. Ils sont caractérisés par un sol profond mais qui nécessite toutefois une fertilisation annuelle⁸¹⁵. L'olivier est très répandu dans la zone montagneuse rocailleuse, là où le sol est très peu profond. Les villages de *'Youn el-Harameyyeh*⁸¹⁶ occupent toute la zone s'étendant vers la ville de *Birzeit* (au nord de *Ramallah*), et plus particulièrement le village de *'Ein-Sinya*. Les paysans de cette région sont souvent ironiquement surnommés les “cultivateurs de pierres” ou *mustanbeti al-sokhour*⁸¹⁷ en arabe.

Les oliviers cultivés dans cette partie du district sont particuliers. L'on y trouve principalement trois variétés : *Assouri*, *al-Nabali*, et *Smari*.

L'inclusion de la terre, *tadmīn al-'ard*

Un système se développe : il s'agit de ce qu'on appelle *tadmīn al-'ard* (l'inclusion de la terre), c'est-à-dire promettre l'utilisation de la terre à une personne, depuis quelques décennies les enfants ont quitté le village, soit à cause des nombreux incidents politiques, soit pour s'installer dans les centres des villes.

⁸¹³ Al-Jabi, F., (2006). *The Olive Sector in Palestine. qeta' azzaytoun fī Falstīn*. [On line report]. Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union. <http://pacu.org.ps/wp/?p=29>

⁸¹⁴ *Sami Dīb*. Âge : 85 (2014). Travail de terrain au village d' *'Ajoul*. [Entretien]. (14-12-2014).

⁸¹⁵ Aṭaḥer, 1947.

⁸¹⁶ Zone de *'Youn el-Harameyyeh*, montagneuse.

⁸¹⁷ Aṭaḥer, 1947.

L'inclusion est un système d'exploitation agricole coopérative. La terre est promise à une personne, souvent originaire du même village que le propriétaire du terrain nome, et doit prendre soin des oliveraies et des olives. Ce système est souvent pratiqué lorsqu'un grand propriétaire d'oliveraies réside à l'extérieur du village, ou même du pays.

Le propriétaire (première partie) et l'inclus concluent un accord sur le paiement de la deuxième partie qui est souvent réglée en l'huile d'olive. L'huile d'olive est partagée selon la saison soit avec un ratio de 1 à 2, soit de 1 à 1 du rendement des oliveraies. Cette méthode est très répandue lorsque le nouveau responsable de la terre doit assurer la main d'œuvre nécessaire pour la cueillette.

Depuis l'Antiquité l'obstacle majeur était de trouver la main d'œuvre vitale pour satisfaire la cueillette des olives. Pline expliquait que, en raison de cette pénurie de main d'œuvre, "On attends la chute des olives"⁸¹⁸.

Aujourd'hui la difficulté de trouver de la main d'œuvre, comme l'expliquent les spécialistes, est le réel problème qui met en danger la production d'huile d'olive. Les spécialistes recommandent de mécaniser les pratiques de la cueillette afin de minimiser les charges de main d'œuvre qui représentent 50 % du coût total de la production d'huile d'olive⁸¹⁹. Ce fait rend le prix de l'huile d'olive produite en Palestine plus élevé que les prix d'huile d'olive de haute gamme produites dans d'autres pays méditerranéens.

Environnement climatique favorable à la culture de l'olivier

Le gouvernorat de Ramallah et al-Bireh est situé dans le Bassin Méditerranéen ; il bénéficie en conséquence d'un climat propice à la culture de l'olivier. En effet, le climat et l'environnement de la Mer Méditerranée sont idéals pour l'acclimatation des oliviers qui nécessitent de bénéficier de précipitations. (voir en Annexe XIII, la Figure 1.)⁸²⁰

Les oliviers doivent également bénéficier d'une bonne exposition au soleil. La plus longue durée d'exposition au soleil enregistrée à la station météorologique de Ramallah était de 12,4 heures par jour en juin 2010⁸²¹. L'olivier peut supporter les températures relativement douces en, qui atteignent dans le district une moyenne de $-0,3^{\circ}\text{C}$ ⁸²². Bien que le district connaisse d'importantes chutes de neige chaque année, les températures ne descendent jamais en-

⁸¹⁸ Brun, J-P. (1986). p. 36.

⁸¹⁹ Al-JAbi, Fares.,(2006). *The Olive Sector in Palestine*. Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union.

⁸²⁰ Distribution des zones de végétation.

⁸²¹ Palestinian Central Bureau for statistics. (2010). *World Meteorological Day*. Ramallah. PCBS & the Palestinian Meteorological Directorate.

⁸²² *Ibid.*

dessous de -7°C ⁸²³, température à laquelle les oliviers pourraient être menacés. Les chutes de neige sont reconnues comme garantes d'une bonne récolte d'olives puisque la neige débarrasse les oliviers des insectes ravageurs, notamment la mouche de l'olivier⁸²⁴.

Le district de Ramallah et al-Bireh bénéficie donc d'une localisation géographique parfaite. Il se situe dans la zone montagneuse de Cisjordanie, au centre de la Palestine historique, à 67 km du littoral de la Mer Méditerranée et à 52 km de la Mer Morte.

Ceci dit, l'olivier pousse également dans des zones géographiques plus arides telles que le district de Jéricho et al-Aghwar, situé à 392 mètres en-dessous du niveau de la mer. Le climat est alors semi-désertique avec des températures annuelles moyennes d'environ 18°C et des précipitations annuelles moyennes de 200 à 350 mm⁸²⁵.

Ce qui compte le plus pour la culture de l'olivier n'est pas uniquement la quantité de pluie annuelle (qui être supérieure à 400 mm), mais davantage le fait que l'eau de pluie pénètre efficacement dans le sol⁸²⁶. On remarque dans le tableau ci-dessous un changement des moyennes des précipitations du fait du changement climatique qui frappe fortement cette région.

TABLEAU 6. PRÉCIPITATIONS ANNUELLES MOYENNES DANS LE GOUVERNORAT DE RAMALLAH ET AL-BIREH ENTRE 1941-1942⁸²⁷ ET 2014-2015⁸²⁸

Années	1941-1942	2014-2015
Ramallah	695 mm	615,2 mm
Birzeit ⁸²⁹	640 mm	579,6 mm

Les variétés d'olives répandues en Cisjordanie

La majorité des oliveraies qui se trouvent dans la partie centrale du pays sont plantées avec deux variétés principales d'oliviers : *zeitun nabalī* et *zeitun sūrī*, ce dernier terme voulant dire Syrien à l'origine. La raison pour laquelle les paysans palestiniens se focalisent sur la

⁸²³ Aṭaher. (1947). p. 45.

⁸²⁴ Entretien à *Beit-Jala* (2014).

⁸²⁵ PCBS 2010, p. 2.

⁸²⁶ Aṭaher. (1947).

⁸²⁷ *Ibid.*

⁸²⁸ PCBS 2014-2015.

⁸²⁹ Ville principale au sein du district.

plantation de ces deux variétés, c'est qu'elles peuvent servir comme olives de table (*rṣīṣ*) et qu'elles offrent également un bon rendement d'huile d'olive. La teneur en huile pour ces deux variétés d'olives peut atteindre 35 %, elles sont considérées comme les deux variétés qui produisent la meilleure quantité d'huile d'olive au monde⁸³⁰. Selon Warnock, l'utilisation de la même variété d'olives donne à l'huile d'olive un goût distinct⁸³¹.

L'actuelle partie centrale du pays qui s'étend entre les gouvernorats de *Tulkarem* et de à *Ramallah* est cultivée à 80 % avec le type *nabalī*, et l'autre type *sūrī* est surtout répandu dans la partie nord du pays. Nous pouvons différencier ces deux variétés d'oliviers uniquement à partir du fruit et non à l'aspect de l'olivier. Pour distinguer entre les deux types, voici quelques indices : l'olive de type *sūrī* est pratiquement totalement ronde, ses hauteur et largeur sont presque égales. L'olive de type *nabalī* est de forme ovale, sa hauteur est *toujours* supérieure à sa largeur⁸³². La quantité d'huile dans la *nabalī* est de 33,3 %, et dans la *sūrī* de 38,8 %.

Toutefois, ces dernières années, il y a un troisième type d'olive qui s'est répandu particulièrement dans la partie sud, entre les villes de Bethléem et d'Hébron, appelé *nabalī muḥasan* (*nabalī* amélioré). Ce type est particulièrement orienté vers les olives de table et sa quantité d'huile peut atteindre 22 %⁸³³.

TABLEAU 7. LA COMPOSITION EN POURCENTAGES DES DEUX VARIÉTÉS PRINCIPALES D'OLIVES *NABALĪ* ET *SŪRĪ*

Contexture	<i>nabalī</i>	<i>sūrī</i>
Poids du fruit	3,3 g	2,2 g
Poids du noyau	17 g	22,2 g
La pulpe	83 g	77,7 g
L'huile	33,3 g	38,8 g
Eau végétale	50,5 g	36,7 g

⁸³⁰ Al-Jabi, Fares.,(2006). The Olive Sector in Palestine. Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union.

⁸³¹ Warnock : “Using the same variety of olives helps gives traditional oils distinct flavors.” Warnock, 2007, p. 21.

⁸³² Aṭaḥer, A.N.,(1947). Olive Tree, History, Agriculture, Diseases, and Industries. Shajarat Azaytoun: tarikhoḥa, zera ‘atoḥa, amradoḥa, w sina‘atoḥa. Amman. Alordon Press. Pp. 331-332.

⁸³³ Al-Jabi, Fares., (2006). The Olive Sector in Palestine. Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union.



FIGURE 1
ZEITUN SŪRĪ



FIGURE 2
ZEITUN NABALĪ

Conclusion

L'urbanisation et l'augmentation de la population de la Cisjordanie, ainsi que le contexte géopolitique, font donc peser une immense menace sur le paysage rural, la culture et l'économie oléicoles. S'y additionne le phénomène du rétrécissement des oliveraies qui est un des vrais problèmes que ce secteur rencontre. Les terres héritées par les enfants de leurs parents ont été divisées ou confisquées. Par ailleurs, pour la majorité des terres de la zone C, les spécialistes n'arrivent pas à donner de conseils aux propriétaires qui sont loin de leurs oliveraies et ne peuvent bénéficier de ces biens qu'au moment de la cueillette, généralement située entre début octobre et fin novembre de chaque année et ce, pour une période de permission très courte ne dépassant pas deux semaines.

Toutes ces pratiques liées à la culture de l'olivier que nous avons expliquées au long de cette troisième partie de thèse sont en train de se perdre, en sus des méthodes et des traces matérielles des pratiques traditionnelles de l'extraction de l'huile d'olive.

PARTIE IV
corpus

Les pressoirs à vis en fer archive matérielle d'une industrie rurale

Cette partie de la recherche a pour objectif de constituer une archive matérielle d'une industrie rurale qui fait partie du patrimoine culturel palestinien ; il s'agit des premières « huileries modernes » du XIX^e siècle. Un bâtiment remarquable dont des traces existent encore dans presque tous les villages palestiniens. L'huilerie est nommé en arabe colloquial *al-ma'sara al-qadimeh* (l'ancien pressoir) ou l'endroit qui contient le pressoir à olive (PO), et peut être nommé également *al-badd al qadim*⁸³⁴ pour référer au broyeur, notamment le moulin que ce bâtiment contient. Lors de notre travail de recherche, les *fellaḥīn* villageois de Ramallah utilisaient les deux termes *al-ma'sara al-qadimeh* et *al-badd al qadim* pour désigner le même type de bâtiment industriel, soit l'huilerie du village. Les pressoirs à vis en fer à activation manuelle (PVFM), *makbas al-borghi al-ḥadīd* (Manual Iron Screw Press, MISP), sont les premières machines manuelles qui aient été introduites ; elles peuvent former aujourd'hui un corpus représentatif d'une des techniques traditionnelles employées dans les zones rurales palestiniennes afin d'extraire la quantité maximale possible d'huile d'olive, ce pour quoi elles ont été conçues et utilisées comme expliqué dans un autre chapitre⁸³⁵.

L'obtention d'huile d'olive demande une chaîne de production très composite et ne peut être atteinte directement. Lorsque les olives sont portées à l'huilerie *ma'sara*, elles doivent être broyées par le *badd* qui les transforment en pâte nommée *al-darīs*⁸³⁶ ; l'huile d'olive est ensuite extraite de la pâte d'olive grâce au pressoir. La pâte d'olives était pressée plus d'une fois afin d'extraire jusqu'à la dernière goutte d'huile. Cette pâte après son exploitation « pressée deux ou trois fois » est appelée *Jifet*. L'huile alors extraite du *Jifet*⁸³⁷, appelée *Zeit el-'Amlleh*, est de qualité moindre. Cette dernière est vendue aux fabriques de savon *massaben* fabriqué à base d'huile d'olive, particulièrement à Naplouse, très réputée pour sa production de savon à partir du début du XIX^e siècle.

“La manufacture du savon a connu un essor sans précédent... ce qui était au départ un artisanat familial et confectionné au village s'est transformé au cours du XIXe siècle en une industrie citadine florissante qui contribua à asseoir la puissance matérielle et le prestige des

⁸³⁴ *al-badd* réfère à l'endroit qui contient le broyeur, indépendamment de la méthode de pression utilisée.

⁸³⁵ Voir Les pressoirs à vis en fer à activation manuelle (PVFM) au chapitre II de la deuxième partie.

⁸³⁶ *Darss* ou *derass al-hinta*, broyer les céréales.

⁸³⁷ Le marc des olives, en français.

grandes familles.⁸³⁸ Les pressoirs à vis en fer à activation manuelle étaient donc essentiellement utilisés pour le procédé d'extraction de l'huile d'olive, le propriétaire des nouvelles machines *makābes* possédait souvent le bâtiment ainsi que l'animal tournant la meule de pierre verticale du broyeur *ḥajar al-badd*. Le propriétaire était le maître, il surveillait le bon déroulement des opérations à l'intérieur de sa fabrique.

Les nouvelles machines introduites aux huileries sont totalement exclues en tant que faisant partie de l'ensemble des technologies traditionnelles pratiquées pour extraire l'huile d'olive. En conséquence, l'un des objectifs premiers de cette étude est de fournir une valeur patrimoniale à ces machines, qui sont en effet les témoins d'une continuité technologique dans la production de l'huile d'olive ainsi que d'un développement industriel et d'une modernisation introduite en zone rurale. Le but principal est d'introduire des machines qui ont été repérées à l'intérieur des huileries : les pressoirs à vis en fer *makābes*⁸³⁹ *al-borghī al-ḥadīd*, qui commencèrent à se répandre dans les villages palestiniens à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle jusqu'au premier tiers du XX^e. Ces machines n'ont pas eu l'importance que l'archéologie a offerte aux anciennes technologies de production d'huile d'olive malgré le fait que leur apparition, comme toute technologie, ait contribué à témoigner d'une époque importante de l'histoire d'une production rurale et a pavé la route aux nouveaux procédés.

Cette étude porte sur ce qui a disparu, sur ce qui est oublié, sur des objets produits pendant une période bien précise et critique de l'histoire de la Palestine qui peut être racontée à travers la production de l'huile d'olive à partir d'une culture matérielle complètement négligée. Cet oubli est dû à l'apparition rapide de nouvelles machines mécaniques qui dépendent d'une énergie autre qu'humaine. Cette étude a aussi pour vocation de donner vie à un patrimoine bâti, les modestes bâtiments ayant abrité les équipements requis pour la production d'huile d'olive, qui forment une partie intégrante du paysage rural palestinien. J'ai adopté pour mon corpus le recensement de l'année 1931 plutôt que le premier réalisé en 1922, le recensement de Sir Mills comprenant le nombre de maisons. Il est important de mentionner que, selon Sir Mills, le recensement a été créé par le gouvernement britannique pour satisfaire les demandes des institutions publiques et des chambres de commerces intéressées par le développement de leurs commerces dans certaines localités en Palestine⁸⁴⁰. Pour trouver la localisation de ces villages, voir Annexe XII, Figures 1. 2 et 3.

⁸³⁸ V. Bontemps.(2009).p. 23.

⁸³⁹ Sing *makbas*.

⁸⁴⁰ E. Mills. (1932). *Census of Palestine 1931: POPULATION OF VILLAGES TOWNS AND ADMINISTRATIVE AREAS*. Jerusalem. Greek Convent, and Goldberg Presses. P. 3.

L'huilerie du village d'Abu-Shukeidim

Introduction générale et historique du village

Le village a pris son nom de *Abu-Shukeidim* après l'arrivée de la famille Abu-Shukeidim, venue s'y installer il y a plus de 200 ans⁸⁴¹. La famille a demandé refuge au *mukhtar*⁸⁴² Samḥan du village voisin d'*Al-Mazra'á al-Qabaleyya*, qui attribue à la famille des terres propres au village d'*Al-Mazra'á al-Qabaleyya*. Selon les interviews menées dans le village lors du travail de terrain, cette terre était un *khirbeh*⁸⁴³ qui comprenait plusieurs constructions et des grottes, y compris l'ancien bâtiment du *badd* (bâtiment du broyeur) où se trouve aussi le pressoir à vis en fer à activation manuelle. Le village est habité aujourd'hui par trois *ḥamayel* (sing. *ḥamūleh*) : la famille Abu-Aḏaher, qui possède la majorité des oliveraies, suivie de la famille Abu-Shukeidim, puis la famille Qūndaḥ. La plupart des oliviers aperçus aujourd'hui datent de l'installation de la famille *Abu-Shukeidim* dans le village. Les oliviers sont de type *nabāli* qui est également appelée *zetūn rūmi*⁸⁴⁴.

Abu-Shukeidim est un petit village situé dans la partie nord-ouest du gouvernorat de Ramallah, à 10 km seulement de l'actuelle ville de Birzeit. À 750 m au-dessus du niveau de la mer, l'ensemble du village est d'une superficie de 1 430 *donum*. Les oliveraies d'Abu-Shukeidim avoisinent les oliveraies de Birzeit, les villages *Abu-Qach*, *Al-Mazra'á al-Qableyya*, et *kūbar*⁸⁴⁵.

En 1850 la superficie des oliveraies de ce village était de 1 850 *donum*⁸⁴⁶. Conformément au recensement de l'année 1931, fait par Sir Mills du gouvernement britannique, le village comptait 201 habitants et 47 maisons⁸⁴⁷.

⁸⁴¹ Pour échapper à une vendetta commise par un des membres de cette famille. La famille est venue spécifiquement du village de Abi-Ne'eim, situé dans le périphérie *qada'* de la ville d'Hébron. Lorsque la famille s'est faite expulser, elle s'est d'abord installée dans le Deir Dibwan, qui fait également partie du *quara qada' Ramallah*.

⁸⁴² Le *mukhtār* et les *Cheikhs* ont souvent une grande influence politique et sociale, car issus des familles des notables qui peuvent prendre des décisions d'attribution de terrains.

⁸⁴³ Ruines d'un ancien village : les villages palestiniens sont en général construits sur des ruines d'anciens villages *khirab*.

⁸⁴⁴ Ibrahim Abu-Eḏaher. (2014). Travail de terrain au village de *Abu-Shukeidim*. [Entretien]. (28-09-2014)

⁸⁴⁵ Aḏaher, A. N. (1947). Olive Tree: History, agriculture, diseases, industries. "Shajarat Azaytoun: Tarikhoha - Zera'toha - Amradoha - Sina'toha." Amman, Alordon Press. p.73.

⁸⁴⁶ Aḏaher, A. N., (1947), p.75

⁸⁴⁷ E. Mills (1932). *Census of Palestine 1931: Population of Villages Towns and Administrative Areas*. Jerusalem. Greek Convent, and Goldberg Presses. p.124.

Repérage du site

L'ancienne huilerie du village, le lieu où le *makbas* (le pressoir à vis en fer à activation manuelle) a été repéré, a été référencé uniquement dans le registre de Riwaq pour les bâtiments historiques⁸⁴⁸. Cette huilerie n'était pas mentionnée dans le recensement des huileries en fonctionnement réalisé par Aṭaḥer entre 1941 et 1942. Il est probable que l'huilerie n'était déjà plus en fonction bien avant le recensement.

Bâtiment 1 de l'étude : *Al-badd al-qadim d'Abu-Shukeidim*

Al-badd al-qadim est le nom donné pour désigner le bâtiment qui contient l'ancien broyeur du village. Il est situé en plein cœur du centre historique. Ce bâtiment n'a pas été spécifiquement construit pour abriter le nouveau pressoir à vis en fer. Selon les interviews, cet ancien bâtiment a toujours été utilisé pour la production d'huile d'olive, même avant que la famille Abu-Shukeidim vienne s'y installer et bien avant l'arrivée du pressoir à vis en fer. Aujourd'hui, il contient l'ancien broyeur à activation animale ou humaine et un pressoir à vis en fer à activation manuelle.

Les habitants du village disent que le bâtiment date de la Période Romaine et montrent les inscriptions sur la porte d'entrée de l'huilerie pour prouver l'ancienneté du bâtiment. Selon les interviews, un pressoir à levier et vis existait dans ce bâtiment avant l'acquisition du pressoir à vis en fer dans les années 40. Le pressoir à levier et vis a été pendant des siècles l'outil principal utilisé pour extraire l'huile d'olive dans les villages palestiniens⁸⁴⁹.

Les habitants d'*Abu-Shukeidim* sont conscients de l'importance historique de ce bâtiment, et plus spécifiquement en ce qui concerne l'ancien moulin. Ils disent que l'ancien *badd* a toujours existé et fait l'identité du bâtiment, même si les outils utilisés pour l'extraction d'huile d'olive ont changé à travers le temps. Beaucoup de vestiges de pierres à concassage peuvent être observés encore aujourd'hui à l'intérieur du bâtiment, utilisées pour y créer des espaces de fonctionnement.⁸⁵⁰ Comme le *mafraq* : (voir 2 sur le plan-figure 3)⁸⁵¹

⁸⁴⁸ Riwaq Registry of Historic Buildings in Palestine (2006). Centre for Architectural Conservation - Ramallah-Palestine. <http://www.riwaq.org/riwaq-register/registry-historic-buildings>

⁸⁴⁹ Frankel, R. (1994). Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Isreal. Dans : *Olive Oil Production in the Land of Isreal: Traditional to Industrial*. Tel Aviv, Eretz Isreal Museum. P. 50 de pp. 19-86.

⁸⁵⁰ Chaque famille plaçait ses olives dans le *badd* ; plus la quantité est petite, plus c'est rapide. Le bâtiment a servi au village durant 3 à 4 mois chaque année, à partir de novembre. Ce bâtiment a fonctionné avec son nouveau pressoir jusqu'au début des années 60, selon Cheikh Youssef qui a travaillé dans ce bâtiment pendant les périodes d'extraction d'huile. Ibrahim Abu-Ezaher. (2014). Travail de terrain au village de *Abu-Shukeidim*. [Entretien]. (28-09-2014)

⁸⁵¹ Plan de travail : espace aménagé spécialement afin de placer la pâte d'olive, avant de l'étaler dans des *scourtins* pour la passer dans le pressoir à vis en fer.

Le pressoir à vis en fer d'*Abu-Shukeidim*

Le pressoir à vis en fer est souvent appelé aujourd'hui par les plus âgés *al-mākena* (la machine) mais souvent le mot *makbas* est appliqué, qui signifie littéralement le pressoir. Selon les interviews, ce pressoir à vis en fer est arrivé au village en 1947. C'est un pressoir de seconde main amené selon certains villageois des villages de Salfīt, ou selon d'autres de Burīn. Ces deux endroits, *Salfīt* et *Burīn*, qui font partie des villages de la zone de *Jabal Nables* (mont de Naplouse), sont très connus pour leurs productions d'huile d'olive et en tant que principaux fournisseurs de Naplouse et de ses manufactures de savon. Le pressoir a été acheté par Hussein Abdejjāber Qundāh après son retour des États-Unis : il a investi dans cette machine avec Cheikh Ommar Wahbeh de Jérusalem⁸⁵². Toutefois, le broyeur et le bâtiment appartenaient au village. Pendant son fonctionnement, cette huilerie a été dirigée par Abu Moussa Qattacheh, membre du village⁸⁵³. Ce pressoir à vis en fer est identique au pressoirs de fabrication L. Stein, du Type 3⁸⁵⁴.



BÂTIMENT 1 - FIGURE 1
INSCRIPTION ET ENTRÉE
DU BÂTIMENT À
PRESSOIR

⁸⁵² Les familles fortunées de Jérusalem possédaient souvent des terrains agricoles dans les villages de la périphérie de Ramallah qui servaient comme résidences secondaires d'été, et ils investissaient souvent dans des oliveraies et des pressoirs pour extraire l'huile de leurs olives. Il existait également une concurrence entre ces familles notables, telles les al-Husseini et Nachachibi, pour l'acquisition des terrains agricoles des villages.

⁸⁵³ Ibrahim Abu-Ezaher. (2014). Travail de terrain au village de *Abu-Shukeidim*. [Entretien]. (28-09-2014)

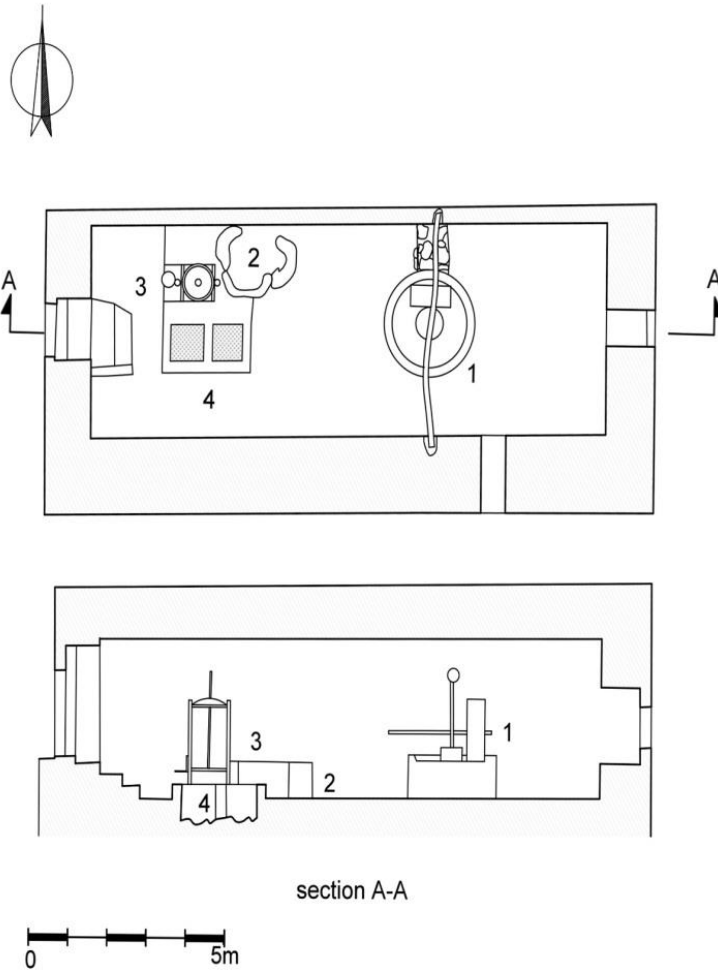
⁸⁵⁴ Voir la synthèse : les différents types de pressoirs à vis en fer, le Type 3.



BÂTIMENT 1 -
FIGURE 2
VUE LATÉRALE DU
BÂTIMENT



BÂTIMENT 1 - FIGURE
3
L'ENSEMBLE DE
L'INSTALLATION DE
BROYAGE



PLAN SCHEMATIQUE	ABU-SHUKHEIDIM/AL-BADD AL-QADIM D'ABU-SHUKHEIDIM
ECHELLE	1:100

BÂTIMENT 1 - FIGURE 4- PLAN DE L'HUILERIE
 LOCALISATION DES DIFFÉRENTES BÂTIMENT 1 - FIGURE 3 - PLAN DE L'HUILERIE
 LOCALISATION DES DIFFÉRENTES ZONES D'ACTIVITÉ⁸⁵⁵

1. *al-badd* : la meule
2. *al-mafraq*⁸⁵⁶ : plateforme de remplissage des paniers
3. *makba al-borghi al-ḥadīd* : presseur à vis en fer à activation manuelle Type 3 ⁸⁵⁷
4. *ma śara* : cuvettes de recueil du jus de l'huile (décantation à effet de débordement)

⁸⁵⁵ Voir la synthèse I, Les zones d'activités à l'intérieur des huileries.

⁸⁵⁶ Cette plateforme n'existe pas dans toutes les huileries. La pâte d'olive est versée directement dans les *scourtins*.

⁸⁵⁷ Voir la synthèse : les différents types de presseurs à vis en fer, le Type 3.



BÂTIMENT 1 - FIGURE 5 (À GAUCHE)
PVMF TYPE 3, L. STEIN BETHLÉEM MUSÉE
D'ART ET D'HISTOIRE BETHLÉEM



BÂTIMENT 1 - FIGURE 5 (À DROITE)
PVMF DU VILLAGE D'ABU-SHUKHEIDIM,
IDENTIQUE AU MODÈLE PRODUIT PAR
L.STEIN⁸⁵⁸

⁸⁵⁸ Voir la synthèse I: Les différents types de presseoirs à vis en fer à activation manuelle - Leon Stein (Type 3).

Cinq vestiges de pressoirs à vis en fer et de moulins dans le village de 'Ajjoul

Introduction générale et historique du village

Le nom 'Ajjoul est dérivé du mot cananéen "Joul" qui veut dire forteresse⁸⁵⁹. Pendant l'ère médiévale 'Ajjoul été nommé "Gul"⁸⁶⁰. Ce petit village de 6 547 *donum* de superficie, à 484 m d'altitude⁸⁶¹, est situé à 20 km au nord de Ramallah. Toutes les terres qui entourent 'Ajjoul sont des terrains agricoles, principalement plantés d'oliviers. La superficie des oliveraies en 1941-1942 était de 1 500 *donum*⁸⁶², pour un nombre de 292 habitants⁸⁶³ qui ont extrait leur huile dans trois huileries. Les villages d'*Um-Safa* et '*Arūra* sont les villages les plus proches.

'Ajjoul a toujours été considéré comme un centre important par rapport aux autres villages, du fait qu'il possède trois sources d'eau : '*Ein dara*, '*Ein elbalad* et '*Ein lemcharka*. Dans le centre historique du village, il y a une mosquée et un khan (caravansérail) construits en 1176 apr. J.C.

Pour sa durabilité, 'Ajjoul dépendait particulièrement de la production d'huile olive. Aujourd'hui encore, le village est très connu pour sa production d'huile d'olive, la superficie des oliveraies est estimée à 2 740 *donum* pour 1 163 habitants. La situation économique de ses habitants a toujours été prospère, selon les entretiens. En 1960, 'Ajjoul comptait une population de 350 habitants qui produisaient 12 000 *tanakeh* d'huile d'olive⁸⁶⁴. Les olives du village sont de type *nabali* qui est aussi nommé *rūmī* ou *baladī*.

⁸⁵⁹ The Applied Research Institute – Jerusalem. (2012). 'Ajjul Village Profile. [Article pdf en ligne]. http://vprofile.arij.org/ramallah/pdfs/vprofile/Ajjul_Profile_en.pdf. P.6.

⁸⁶⁰ Al-Dabagh, M. (2013).

⁸⁶¹ The Applied Research Institute – Jerusalem. (2012). 'Ajjul Village Profile. [Article pdf en ligne]. http://vprofile.arij.org/ramallah/pdfs/vprofile/Ajjul_Profile_en.pdf. P. 7.

⁸⁶² Aṭaḥer. A. N. (1947). Olive Tree, history, agriculture, diseases, industries. "Shajarat Azaytoun: Tarikhoha-Zera'toha-Amradoha- Sina'toha." Amman. Ordon Press. P. 76.

⁸⁶³ E. Mills. (1932). *Census of Palestine 1931: Population of Villages Towns and Administrative Areas*. Jerusalem. Greek Convent, and Goldberg Presses. P. 124.

⁸⁶⁴ L'huile d'olive est mesurée en *tanaké*, un container en fer-blanc, qui mesure environ 16 litres. Le mot est dérivé de l'américain tank.

Repérage du site

Selon le registre de Riwaq de 2006 pour les bâtiments historiques⁸⁶⁵, 'Ajjoul possède six bâtiments historiques qui ont été référencés dans ce registre en tant que *mabnā al-badd* (bâtiment à broyeur). Sur le terrain nous n'avons trouvé que cinq bâtiments qui ont une fois contenu un *badd* ou des vestiges des pressoirs à huile. Le fait que six bâtiments sont mentionnés dans le registre de Riwaq est dû à l'enregistrement en double de l'un d'eux ;-il s'agit de *badd* Makhalfeh (le broyeur qui appartient à la famille Makhalfeh). Cependant Ali Nasouh Aṭaher a compté trois huileries en opération dans son registre réalisé entre 1941 et 42. Voici la liste des huileries qui ont été repérées lors du travail de terrain :

Badd dar 'Abdallah

M'saret Sami Dīb Makhalfeh

M'saret al-Bayk

Badd dar Ibrahim Abu-'Abdelqader

M'saret dar Daūd

Bâtiment 2 : *Badd* dar 'Abdallah

La particularité de ce bâtiment est le modeste espace désigné pour contenir tous les éléments nécessaires à la production d'huile d'olive, situés dans une petite zone de 11 m x 8 m. Ce bâtiment a été spécifiquement construit pour la production d'huile d'olive. C'est une étable. Les *maṣabāt* et le pressoir à vis en fer existent toujours *in situ*. Le broyeur n'est plus mais ses traces existent toujours sur le sol du bâtiment.

⁸⁶⁵ Riwaq Registry of Historic Buildings in Palestine (2006). Centre for Architectural Conservation, Ramallah, Palestine.



BÂTIMENT 2 - FIGURE 1
INTÉRIEUR DU *BADD DAR* 'ABDALLAH,
EMPLACEMENT DU BROYEUR 1 ET DES *MAŞABĀT*

Le presseur à vis en fer du *badd dar* 'Abdallah

Le presseur à vis en fer du *badd dar* 'Abdallah est la deuxième machine de fabrication grecque qui fut observée dans le cadre de cette étude. Cette machine est identique au presseur du village de *Burham*⁸⁶⁶. Elle a été fabriquée à l'atelier de fonderie Mackanopiion, initié par Vasiladhis, au Pirée, la ville portuaire et industrielle la plus importante de Grèce au XIX^e siècle⁸⁶⁷.

⁸⁶⁶ Documentée dans le cadre de cette recherche.

⁸⁶⁷ Bocquet D., Fettah S., (2007). *Réseaux techniques et conflits de pouvoir : Les dynamiques historiques des villes contemporaines*. École française de Rome. P. 274.

Les inscriptions sur ce presseur à vis en fer sont les suivantes⁸⁶⁸ :

ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΕΙΟΝ : (Meckanopiion) L'atelier de fonderie

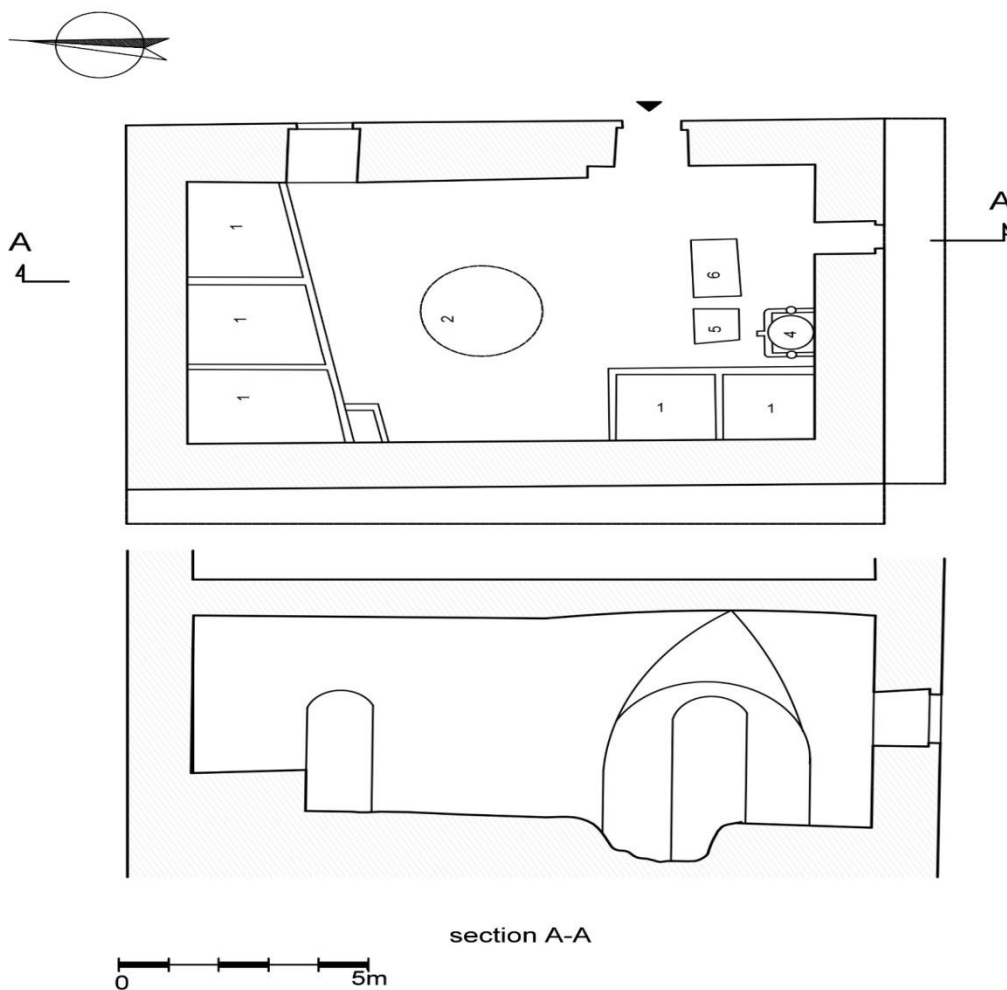
ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗΣ : (Vasiliadhis) Le nom du fabricant

ΕΝ ΠΕΙΡΑΙΕΙ : (Piraeus) Le lieu de fabrication



BÂTIMENT 2 - FIGURES 2 & 3
PVFM TYPE 1 DU *BADD* DAR 'ABDALLAH

⁸⁶⁸ Voir la synthèse : Les différents types de presseurs à vis en fer à activation manuelle George Vasiliadis (Type 1).



PLAN SCHEMATIQUE	'AJJOU/ BADD DAR ABDALLAH
ECHELLE	1:100

BÂTIMENT 2 - FIGURE 4
PLAN ET COUPE DU BADD DAR 'ABDALLAH

1. *maṣabāt* (sing. *maṣab*) ou *makmar*: compartiments de stockage⁸⁶⁹ des olives fraîches avant qu'elles passent au broyage.
2. place d' *al-badd* : la meule.
4. *makbas al-borghi al-ḥadīd* : pressoir à vis en fer à activation manuelle, Type 1
- 5 & 6 *ma ṣara* : cuvettes de recueil du jus de l'huile (la décantation sous-jacente)⁸⁷⁰.

⁸⁶⁹ Franke, R., Avitsur, S., & Ayalon, E. (1994). *History and technology of olive oil in the Holy land*. Olearius Editions. P. 107.

⁸⁷⁰ Voir : Partie II-Chapitre II: L'histoire du développement des pressoirs à huile- La décantation a effet de débordement.

Bâtiment 3 de l'étude : *M'saret Sami Dīb Makhalfeh*

Cette huilerie, que nous n'avons pas pu voir, est localisée dans un *hoch* (une cour) de la maison familiale que nous voyons aussi. Cette famille possède une maison de village typiquement palestinienne, caractérisée par ses *khawabi*⁸⁷¹.



BÂTIMENT 3 - FIGURE 1
HOCH DAR SAMI DĪB
MAKHALFEH
MEULE À L'EXTÉRIEUR
DE L'HUILERIE



BÂTIMENT 3 - FIGURE 2
MEULE À L'EXTÉRIEUR
DE L'HUILERIE

Le presseur à vis en fer du Sami Dīb Makhalfeh

En ce qui concerne le presseur de Sami Dīb Makhalfeh, celui-ci a refusé de nous ouvrir les portes de son huilerie. Cependant ce monsieur nous a fourni des informations utiles vis-à-vis de la culture de l'olivier dans le village de *'Ajjouh*. Selon lui, son presseur à vis en fer est de fabrication française, qui a été acheté du village de *Beit-Jala* en 1943⁸⁷². Il a dit que cette machine a été opérationnelle jusqu'au début des années 60. Ensuite la machine a été vendue

⁸⁷¹ *khawābi* (sing. *khābyeh*) : grands bœufs pour le stockage des aliments, typiques des maisons rurales. Voir Amiry, S. Tamari, V. (1989). *The Palestinian Village House*. British Museum Publications. P. 27.

⁸⁷² Une machine Victor Coq comme d'autres machines françaises ont été repérées, surtout dans le gouvernorat de Bethléem dont *Beit-Jala* fait partie.

par le père de Sami Dīb Makhalfeh afin d'acheter plus de terrains agricoles⁸⁷³. Il ajoute que son huilerie produisait plus de 800 *tanakeh* dans les bonnes années. « *Alors qu'aujourd'hui je produis à peine 50 tanakeh que je partage avec mes sept enfants*⁸⁷⁴ ».

Bâtiment 4 de l'étude : Badd el bayk⁸⁷⁵ ou badd Hussein

La famille al-Husseini, des notables de Jérusalem, possédait la majorité des oliveraies qui se situent dans la partie sud du village de 'Ajjoul. Elle a construit sa propre huilerie, qui était utilisée uniquement par elle jusqu'aux années 60⁸⁷⁶. Selon les entretiens, un pressoir à vis en fer existe encore à l'intérieur, qui produisait 500 *jarah* d'huile d'olive. (voir Bâtiment 4-Figure 1).

Le pressoir à vis en fer de badd el bayk ou badd Hussein

Nous n'avons pas pu entrer à l'intérieur du bâtiment car le plafond s'est totalement effondré.



BÂTIMENT 4 - FIGURE 1
ENTRÉE DU BADD EL BAYK
OU BADD HUSSEINI

⁸⁷³ Hussein Bawatneh. (2014). Travail de terrain au village d' 'Ajjoul. [Entretien]. (13-12-2014)

⁸⁷⁴ “Malgré qu’ils ne vivent pas ici en Palestine, j’envoie à chacun sa part après l’obtention d’un permis spécial de la chambre de commerce, qui indique que cette huile est uniquement destinée à la consommation personnelle et non pas à des fins commerciales. Cette permission s’appelle “*tasriḥ hadayya*”, permission du cadeau.” Entretien avec Hussein Bawatneh. (2014). Le propriétaire, Sami Dīb Makhalfeh, est issu de la deuxième famille la plus riche en oliveraies après la famille Hussein du village, qui possédait aussi des oliveries. Lui, ainsi que d’autres témoins du village, disait que le père de Sami Dīb Makhalfeh a acheté des oliveraies dans le village voisin d’Um Saffa, un signe qui montrait le pouvoir social et matériel de cette famille.

⁸⁷⁵ Bayk, bey en turc, est un titre appliqué depuis l’époque ottomane turque qui désigne un homme issu d’une famille de notables.

⁸⁷⁶ Hussein Bawatneh. (2014). Travail de terrain au village d' 'Ajjoul. [Entretien]. (13-12-2014)

Bâtiment 5 de l'étude : *Badd dar Ibrahim Abu-‘Abdelqader*

Selon les interview, l'huilerie de Ibrahim Abu-‘Abdelqader est la plus ancienne du village ; ce bâtiment a été abandonné il y a plus de soixante et dix ans⁸⁷⁷. Ce qui est intéressant à noter, c'est que toutes les parties opérationnelles existent encore, probablement grâce à sa localisation à l'extrémité du centre historique et à proximité des oliveraies dans la partie nord-est du village de ‘Ajjoul. Pour obtenir des informations sur cette huilerie et son pressoir à vis en fer, nous avons pu nous entretenir avec un des héritiers de ce bâtiment⁸⁷⁸. Le propriétaire dit qu'il possède encore une bonne superficie d'oliveraies et qu'il a précisément 110 oliviers qui plantés sur un terrain de 15 *donum*.

L'aménagement intérieur du bâtiment montre bien que l'huilerie été construite spécialement pour satisfaire les besoins du *hamula*, ensuite seulement des habitants de ‘Ajjoul. Nous avons observé un poids de vis d'un mètre de hauteur⁸⁷⁹, qui a servi en tant que plateforme pour placer le treuil du nouveau pressoir à vis en fer. L'espace consacré à la chaîne opératoire, très généreux, peut facilement avoir accueilli dans le passé un pressoir à levier et vis (*ma‘saret alrafe‘a wal borghi*). Pour les deux espaces indispensables à la production d'huile d'olive, le *badd* (le broyeur) se vit attribuer un large espace, éparé du pressoir par un semi-muret à partir duquel le propriétaire pouvait observer la chaîne opératoire de la production. L'huilerie a été précédemment documentée en tant que bâtiment rural en 1996 pour un ouvrage des bâtiments populaires de la Palestine⁸⁸⁰.

Il s'agit d'une huilerie familiale, c'est-à-dire que seuls les frères assuraient toute la chaîne opératoire à l'intérieur du bâtiment. “*Nous produisons 23 jarrah*⁸⁸¹ *pour la consommation familiale et le reste de l'huile d'olive est emportée à la ville de Birzeit pour le vendre aux villes.*⁸⁸²” L'huilerie de Ibrahim Abu-‘Abdelqader est toujours adjacente à l'huilerie du Docteur Kamel al-Husseini, dont le toit est commun aux deux bâtiments. Les anciennes maisons de la famille existent toujours dans la cour de l'huilerie⁸⁸³.

⁸⁷⁷ Mohammad ‘Abedejaw ād Ibrahim, 89 ans (2014). Travail de terrain au village d’Ajjoul. [Entretien]. (15-12-2014)

⁸⁷⁸ *Ibid.*

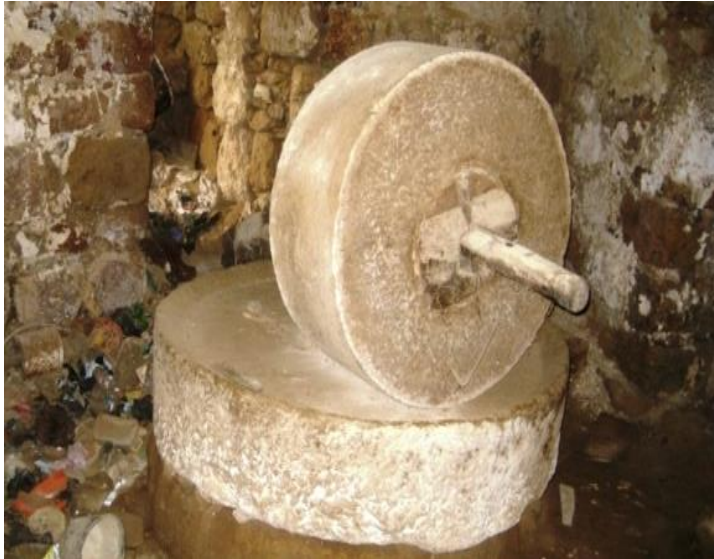
⁸⁷⁹ Voir Partie II/ Chapitre I : Typologie et historiques d'extraction de l'huile d'olive.

⁸⁸⁰ O, Hamdan. (1996). The Popular Building in Palestine. al-‘amarā al-sha‘beyya fi falstīn. In ‘āsh al Ussrā. Ramallah.

⁸⁸¹ Amphore utilisée pour l'huile d'olive. Chacune a une capacité de 30 litres.

⁸⁸² Hussein Bawatneh. (2014). Travail de terrain au village d’Ajjoul. [Entretien]. (13-12-2014)

⁸⁸³ Voir Synthèse I: Les huilleries batiments ruraux et industriels.



BÂTIMENT 5 - FIGURE 1
LA MEULE *IN SITU* DU BADD
DAR IBRAHIM ABU-
‘ABDELQADER

Le pressoir à vis en fer du *badd dar Ibrahim Abu-‘Abdelqader*

Ce pressoir à vis en fer est la première machine qui a été apportée à *‘Ajjoul*. Nous observons que le treuil a été opéré par la force de deux à quatre hommes selon l’entretien. Dans cette machine, ce qui relie la vis au treuil n'est pas un levier comme dans d'autres modèles des pressoirs à vis en fer observés⁸⁸⁴. Pour cette machine, une poignée en fer relie la vis au treuil. Cette machine est identique à une autre observée et documentée pour le cadre de cette recherche dans le village de *Deir ‘Ammar*. Le pressoir été opérationnel jusqu'aux années 50⁸⁸⁵. “Elle fonctionnait 24 heures sur 24-pendant la saison d'huile d'olive ; ce pressoir à vis en fer a été apporté par mon père et mes oncles longtemps avant ma naissance, je ne sais pas d'où exactement.”⁸⁸⁶

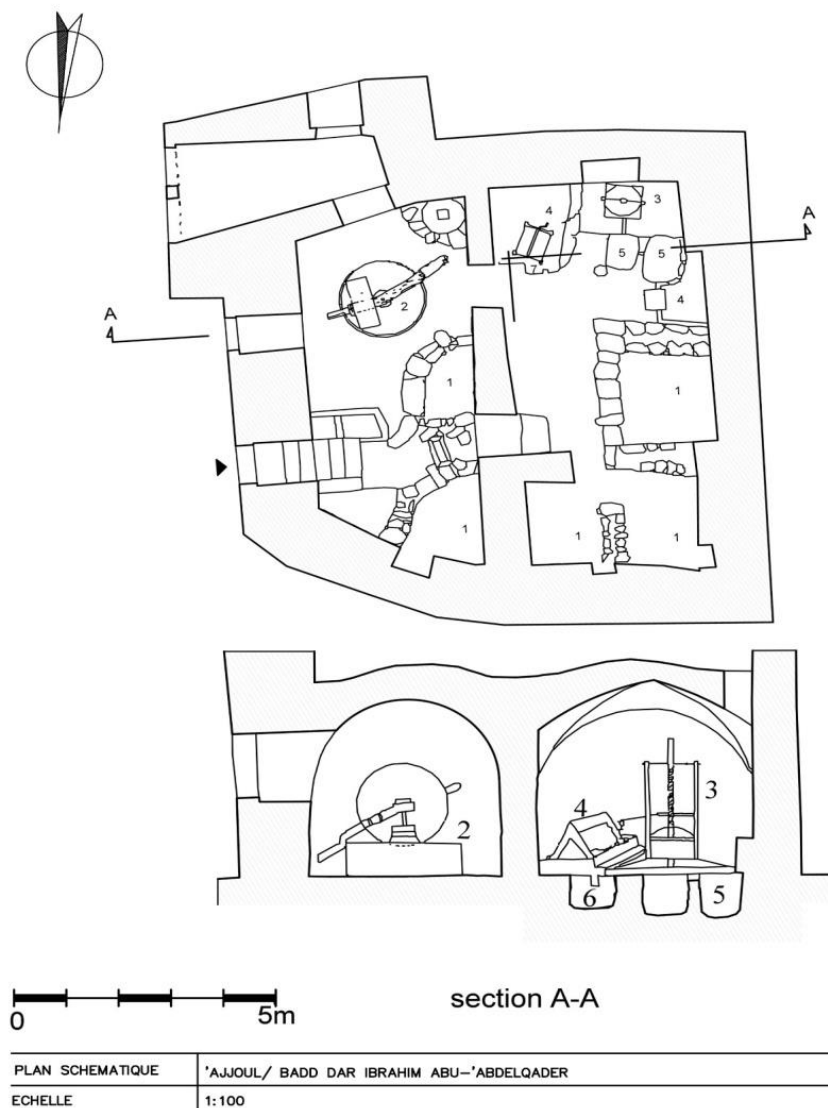
⁸⁸⁴ Voir la synthèse : Les différents types de pressoirs à vis en fer à activation manuelle (Type 2, Figure 5). Le nom de l’usine ou du fabricant sont inconnus.

⁸⁸⁵ *‘Ajjoul*, Mohammad ‘Abedejaw ād Ibrahim, 89 ans (2014). Travail de terrain au village d’*‘Ajjoul*. [Entretien]. (15-12-2014)

⁸⁸⁶ *Ibid.*



BÂTIMENT 5 - FIGURE 2
PVFM TYPE 2 DU BADD DAR IBRAHIM ABU-' ABDELQADER
POIDS DE VIS D'UN MÈTRE DE HAUTEUR
UTILISÉ COMME SOCLE (1) POUR LE TREUIL (2)



BÂTIMENT 5 - FIGURE 3
BADD DAR IBRAHIM ABU-'ABDELQADER

1. *maṣabāt* (sing. *maṣab*) : compartiments de stockage des olives fraîches avant qu'elles passent au broyage.
2. *al-badd* : la meule
3. *makbas al-borghi al-ḥadīd* : presseur à vis en fer à activation manuelle de Type 2⁸⁸⁷.
4. *manjanīq* : treuil⁸⁸⁸.
5. *ma šara l* : cuvettes de recueil du jus de l'huile (décantation à effet de débordement)⁸⁸⁹.
6. section AA : poids de vis trouvée in situ.

⁸⁸⁷ Voir synthèse : Les différents types des presseurs à vis en fer à activation manuelle (Type 2).

⁸⁸⁸ winch (*sucula*). Rafael Frankel, 1994, p. 49.

⁸⁸⁹ Voir Partie II-La technologie du pressage- Chapitre II: L'histoire du developement des presseurs a huile- la decantation sous -jacente.

Bâtiment 6 de l'étude : *m 'saret dār Daūd*

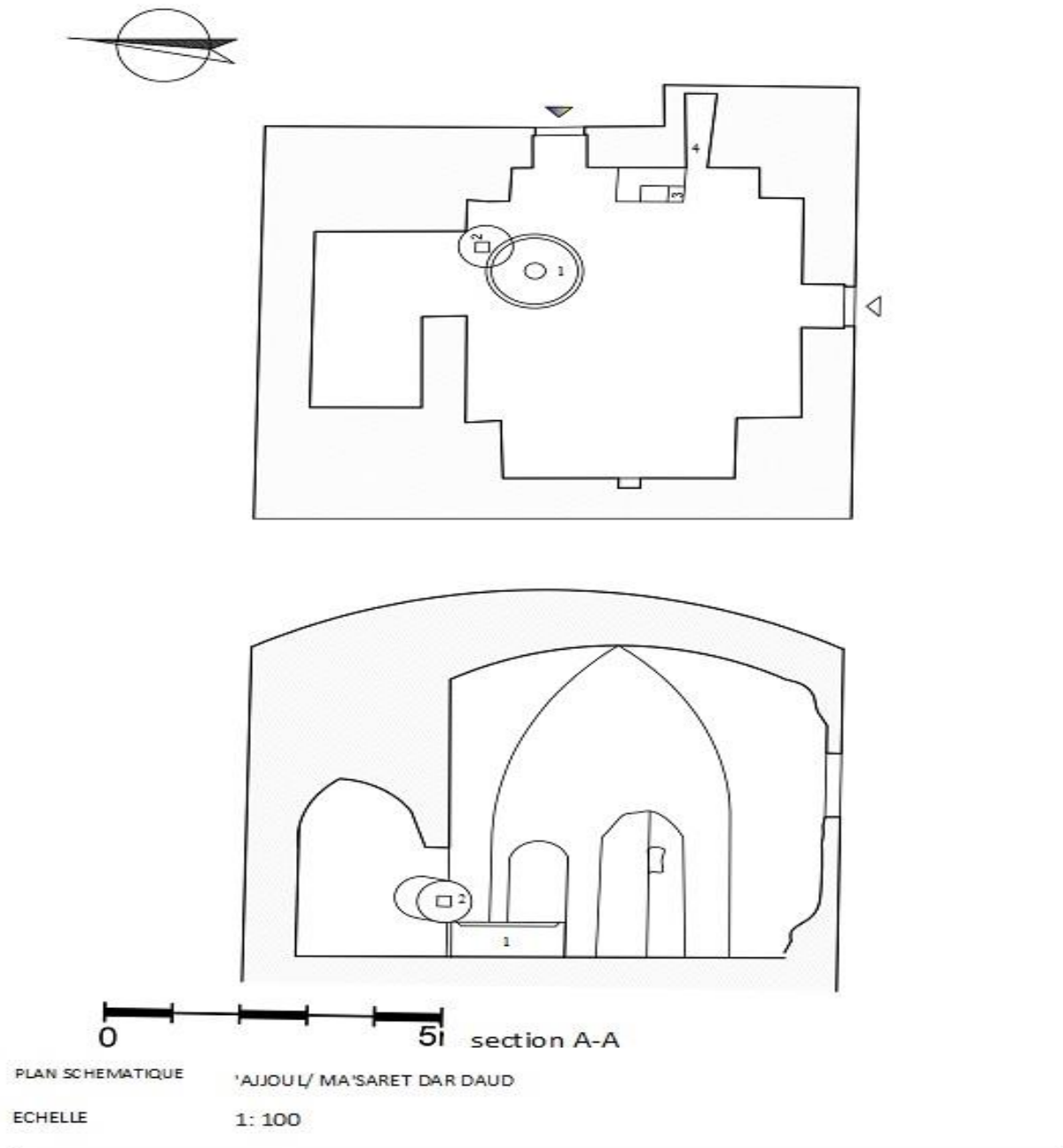
Ce bâtiment est à moitié démoli, nous pouvons observer le broyeur avec sa pierre à concassage qui est déplacée, alors que les éléments en bois qui relient l'ensemble du broyeur n'existent plus.

Le pressoir du *m 'saret dār Daūd*

Il s'agit d'un ancien pressoir à levier et poids qui n'existe plus *in situ*. Nous observons dans une muraille un poids de levier qui a été réutilisé pour sa reconstruction, ainsi qu'une dépression dans un autre mur, ce qui renforce la probabilité que le type de pressoir qui a été utilisé était un pressoir à levier et poids. Aucune personne du village ne se souvient du fonctionnement de cette huilerie, cependant ils disent que c'est le plus ancien *ma 'sara* pressoir du village.



BÂTIMENT 6 - FIGURE 1
POIDS DE LEVIER
M'SARET DAR DAÛD



BÂTIMENT 6- FIGURE 2

PLAN ET COUPE DE M'SARET DAR DAŪD

1. *al-madrass* : le bassin de concassage.
2. *ħajar al-badd*: pierre verticale de la meule ou du broyeur.
3. *poids du levier* : *alathqal* pour le poids. (FIGURE 2)
4. emplacement du pressoir à levier et poids.

Deux pressoirs à vis en fer et des moulins dans le village d'*al Mazra'a al-Qabaliyeh*

Introduction générale et historique du village

Village ancien nommé *mezera* dans la période médiévale⁸⁹⁰, *al-Mazra'a al-Qabaliyeh*, ou *Mezeirât el Kiblîyeh* tel que cité dans Survey of Western Palestine, signifie la terre sud ensemencée⁸⁹¹.

Le village est situé dans la partie nord de Ramallah, entouré de neuf autres villages dont : *Kūbar*, *Betelū*, *Deir 'Ammar*, *el-Janeyeh*, *'Ein Qinyya*, *Birzeit*, *Abu Qach*, *Ras Karkar* et le village d'*Abu-Shukheidim* qui est le plus proche et considéré comme partie intégrante de *al-Mazra'a al-Qabaliyeh*⁸⁹². La superficie des oliveraies en 1941-42 était de 3 150 *donums*. L'huile d'olive a été extraite dans 4 *bodoud* (sing. *badd*)⁸⁹³. Il comptait 799 habitants en 1931 qui habitaient dans 162 maisons⁸⁹⁴.

Aujourd'hui, le village est d'une superficie de 15 500 *donum*, dont 3 000 d'oliveraies. Lors de ce travail de recherches, trois huileries ont été repérées, dont deux documentées, comportant des vestiges de production d'huile ainsi que deux pressoirs à vis en fer à activation manuelle.

Repérage du site

Trois huileries ont été repérées à partir de l'inventaire d'Aṭaḥer fait entre 1941 et 42⁸⁹⁵. Les bâtiments n'ont pas été mentionnés dans le registre de Riwaq des bâtiments historiques, malgré la particularité architecturale du *badd dar Qunna* et son emplacement au cœur du centre historique.

Les trois pressoirs sont nommés ainsi par les habitants *al-Mazra'a al-Qabaliyeh* :

1. *Badd dār Qunna*
2. *Badd dār Othoman*
3. *Badd dār Echreiteḥ*

⁸⁹⁰ Al-Dabagh.M.M.(2013). *Biladuna Filistin*.

⁸⁹¹ Conder & Kitchener. (1881). *SURVEY OF WESTERN PALESTINE: Arabic and English name lists*. London. University of Cambridge. P. 239. P. 450.

⁸⁹² Voir l'historique du village d'*Abu-Shukheidim*.

⁸⁹³ Aṭaḥer. A.N. (1947). Olive Tree, history, agriculture, diseases, industries. "Shajarat Azaytoun: Tarikhoha-Zera'toha-Amradoha- Sina'toha.". Amman. Ordon Press. P. 76.

⁸⁹⁴ E. Mills. (1932). *Census of Palestine 1931: Population of Villages Towns and Administrative Areas*. Jerusalem. Greek Convent, and Goldberg Presses. P. 124.

⁸⁹⁵ Aṭaḥer. A. N., 1947, p. 76.

que nous n'avons pas eu l'autorisation de documenter et, durant les entretiens, les habitants du village ont été très prudents pour donner la moindre information.

Bâtiment 7 de l'étude : *Badd dār Qunna*

Ce bâtiment industriel est très différent des autres huileries traditionnelles qui ont été construites pour ce type d'industrie saisonnière ; en effet son architecture d'intérieur est très imposante par ses deux voûtes en pierre, avec un assez grand espace de 9 x 13 m, si nous le comparons aux autres huileries. D'un autre côté, et de même que pour d'autres huileries, il est localisé dans le *hoch* (la cour), parmi d'autres maisons de la même *hamuleh* de dār Qunna. Nous observons à l'intérieur de cette huilerie le broyeur et le pressoir à vis en fer, ainsi que d'autres éléments qui ont été utilisés précédemment pour la production d'huile d'olive, avant l'arrivée du pressoir à vis en fer à activation manuelle. Ces vestiges existent toujours *in situ*, comme des vestiges des pierres à concassage utilisée pour le broyeur et deux poids de vis utilisés pour le pressoir à levier et vis. Ces vestiges montrent qu'il s'agit d'un ancien bâtiment industriel qui a été utilisé à travers le temps pour la production d'huile d'olive.

Le pressoir à vis de *badd dar Qunna*

Les origines et la date d'arrivée de ce pressoir à vis en fer est totalement ignoré par les propriétaires. Selon les interviews, ce pressoir est certainement arrivé avant l'année 1934. Un membre de la famille Qunna dit qu'il se souvient d'avoir vu ce pressoir en fonctionnement lorsqu'il était enfant. Il ajoute que le pressoir a cessé de fonctionner durant les années 60 mais sûrement avant 1967, puisque le village a investi dans une huilerie moderne à cette date⁸⁹⁶. Il nous disait qu'il entendait ses oncles dire que le pressoir à vis en fer a été importé de Grèce. Le pressoir à vis en fer *badd dār Qunna* est manœuvré avec un treuil en fer latéral, détaché du pressoir et qui n'existe plus dans le bâtiment. Par ailleurs, comme tous les pressoirs de fabrication grecque repérés sur le terrain, ils sont manœuvrés avec des treuils latéraux dont la plupart ont été étiquetés à l'exception de celui-ci.

Le PVMF du *badd dār Qunna*, d'après notre synthèse, n'est pas de fabrication grecque ou des frères Wagner, lorsqu'il est équipé avec une roue d'émeri supérieure qui exige une manœuvre d'un treuil adjacent (Type 3).

⁸⁹⁶ Entretien avec Mohammed Zidan, 80 ans. (2014). Ce neveu du propriétaire du bâtiment et du PVMF a vu la presse fonctionner lorsqu'il était enfant.



BÂTIMENT 7 - FIGURE 1
L'INSTALLATION DE BROYAGE
AL- BADD

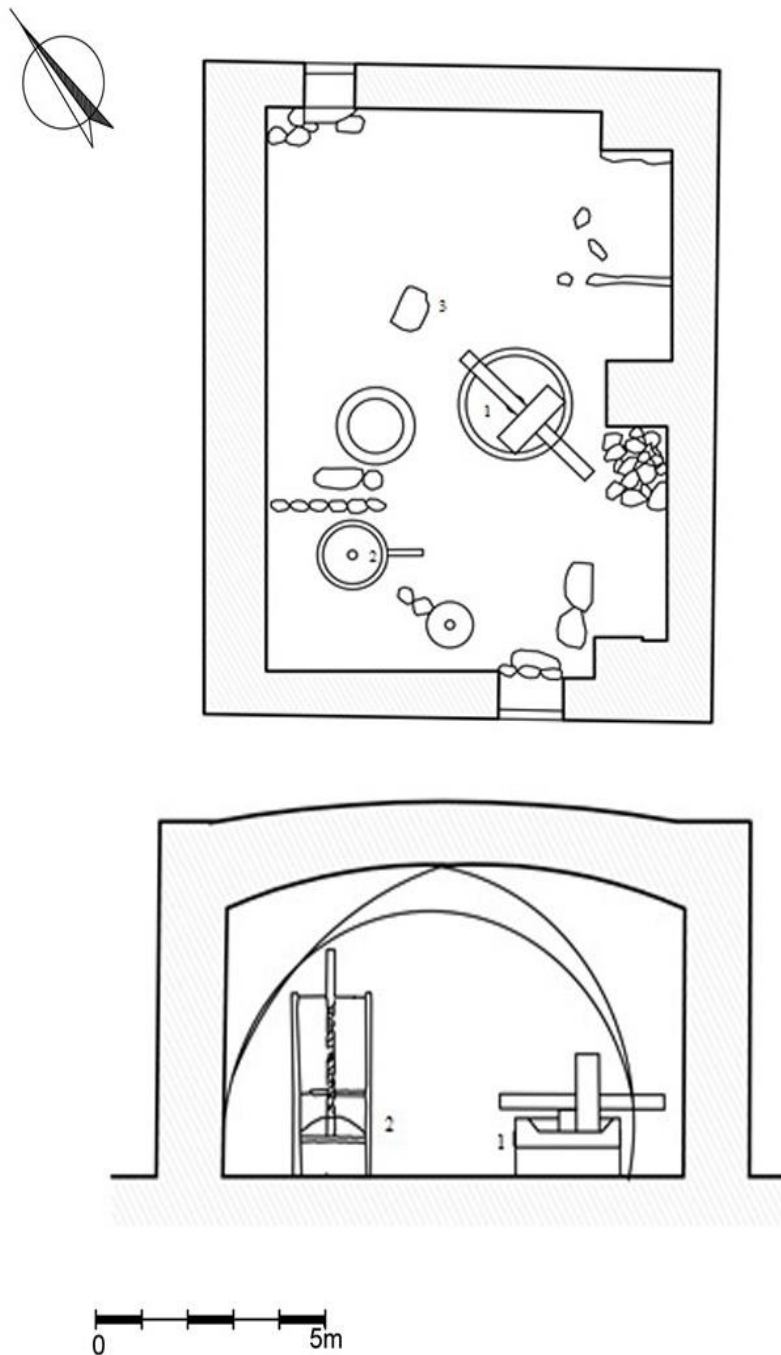


BÂTIMENT 7 - FIGURE 2
POIDS DE VIS DE L'ANCIEN
PRESOIR A LEVIER ET VIS



FIGURE 3

PRESOIR À VIS EN FER DU
BADD DAR QUNNA AVEC SON
ROUE D'ÉMÉRI SUPÉRIEURE
(TYPE 3)



PLAN SCHEMATIQUE	Al-Mazraa al-Qabaliyeh Badd dar Qunna
ECHELLE	1:100

BÂTIMENT 7 - FIGURE 4
plan du *badd dar Qunna*

1. *al-badd* : la meule
2. PVFM, *makbas al-borghī al-ḥadīd* : presseoir à vis en fer à activation manuelle (Type 1)⁸⁹⁷
3. poids de vis pour de l'ancien presseoir à levier et vis

⁸⁹⁷ Voir la synthèse : Les différents types de presseoirs à vis en fer à activation manuelle, Type 1

Bâtiment 8 de l'étude : *Badd el-Khan* ou *badd dār-‘Othman*

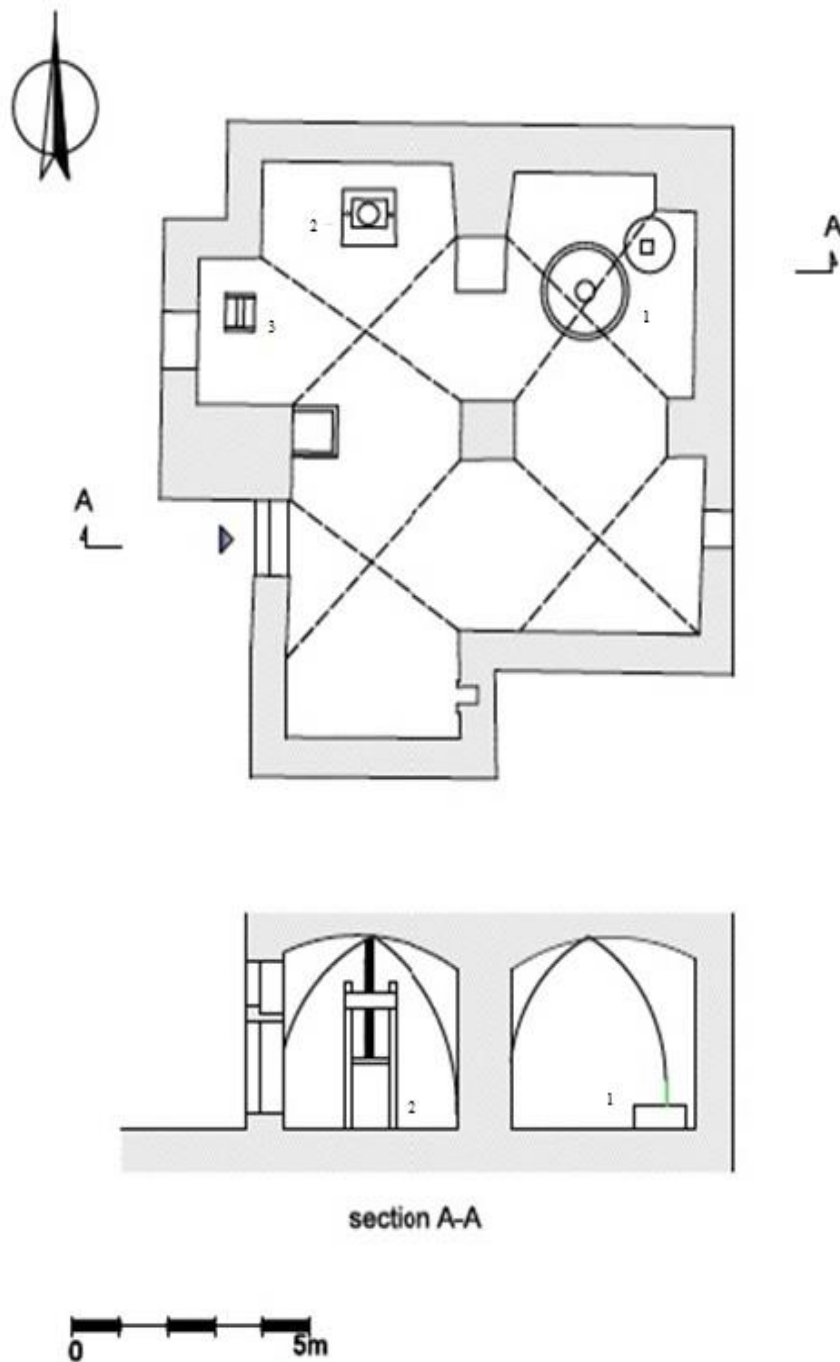
Le bâtiment appartient à *ḥamulet dār ‘Othman* ; avant d'être utilisé en tant qu'huilerie, il a servi de *khan* (caravansérail). C'est la deuxième huilerie traditionnelle qui existe encore au village. Le broyeur et le pressoir à vis en fer sont localisés dans un beau bâtiment à quatre voûtes, doté d'un espace généreux de 12 m x 11 m. Seule la meule (pierre verticale de concassage) existe encore *in situ*. Lorsque le pressoir a été mis hors service, le bâtiment fut utilisé comme habitation par les plus démunis du village.

Le pressoir à vis en fer *Badd el-Khan* ou *badd dar-‘Othman*

Le seul et le dernier pressoir à vis en fer à activation manuelle des frères Wagner, fabriqué à Jaffa et qui existe encore dans cette huilerie, a été acheté par Yousef Leyla, on ignore en quelle année. Ce pressoir a cessé de fonctionner depuis les années 50⁸⁹⁸. Son type de fonctionnement ressemble beaucoup aux pressoirs d'importation grecque ; il est possible qu'il ait été reproduit par les frères Wagner probablement à partir du modèle grec. (Voir la Figure 5, Type 1 : Pressoir de fabrication Wagner avec levier en bois et treuil latéral, repéré au village de *Al-Mazra ‘a al-Qabaliyeh*)⁸⁹⁹.

⁸⁹⁸ Interview d'Amneh, nièce du dernier propriétaire de la presse. 12 October 2014.

⁸⁹⁹ Voir la synthèse : Les différents types de pressoirs à vis en fer à activation manuelle, Type 1.



BÂTIMENT 8 - FIGURE 1
BADD EL-KHAN OU BADD DÂR-‘OTHMAN

1. *al- badd* : l’installation de broyage.
2. PVFM : pressoirs à vis en fer à activation manuelle de fabrication Wagner (Type 1- figure3)⁹⁰⁰
3. *al-manjanīq* : treuil.

⁹⁰⁰ Voir la synthèse : Les différents types de pressoirs à vis en fer à activation manuelle, Type 1

Le pressoir a vis en fer et le broyeur du village de *Dura el-Qare*´

Introduction générale et historique du village

Le village de *Dura el-Qare*´ a été établi il y a 400 ans⁹⁰¹. Les habitants lui ont donné le nom de leur village d'origine, qui était *Dura al-Khalil* (Dura d'Hébron)⁹⁰². Dans le dialecte local, *Dura al-Khalil* et *Dura el-Qare*´ sont utilisés pour distinguer les deux villages.⁹⁰³ Les nouveaux habitants ont ajouté le mot *el-Qare*´ (courgette ronde plus claire en couleur) en tant que spécificité agricole de leur nouveau village de Ramallah. Un autre *ḥamuleh* habite *Dura el-Qare*´, venu du *khirbet* Sumit près de *Jabal Naplouse*⁹⁰⁴. En 1931, le nombre d'habitants était de 303⁹⁰⁵. La superficie de ses oliveraies était de 310 *donum*, qui dépendaient d'une seule huilerie⁹⁰⁶. Le village est toujours connu pour sa production d'huile d'olive, sa superficie est aujourd'hui de 748,5 *donum*⁹⁰⁷.

Repérage du site

L'huilerie *Dura al-Qare*´ est la plus référencée dans la région de Ramallah. Elle a été mentionnée dans le registre de Ali Aṭaḥer de 1942-43⁹⁰⁸, et documentée par Avitsur dans une étude faite en 1983 sur la production d'huile d'olive⁹⁰⁹. Le bâtiment a été inventorié dans le registre de Riwaq pour les bâtiments historiques en tant que *maṣaret dura al-qadimeh* (l'ancien pressoir de Dura).

Bâtiment 9 de l'étude : *Maṣarat Dura al-Qare*´

L'huilerie est placée dans le centre historique du village, près des oliveraies. Le broyeur et le pressoir à vis en fer se trouvent toujours *in situ*, dans un espace rectangulaire de 7 m x 1 m, à deux voûtes d'arêtes, offrant une atmosphère aérée agréable à l'intérieur. Et nous avons l'impression que chaque voûte domine l'espace qui est au-dessus, d'une superficie identique.

⁹⁰¹ The Applied Research Institute, Jerusalem. (2012). *Dura el Qar' Village Profile* (Village Profiles and Needs Assessment). [Article en ligne]. Jerusalem. ARIJ

⁹⁰² Al-Dabagh, M. (2013). *Biladuna Filistin*. Extrait de *Palestine Remembered*, database. P. 335.

⁹⁰³ Les habitants de *Dura el-Qare*´ sont les descendant du grand *ḥamuleh* de *dar Amer* d'Hébron.

⁹⁰⁴ Al-Dabagh, M.(2013), p. 335.

⁹⁰⁵ E. Mills. (1932). *Census of Palestine 1931*.

⁹⁰⁶ Aṭaḥer. A. N. (1947). Olive Tree, History, agriculture, diseases, industries. "Shajarat Azaytoun: Tarikhoha-Zera'toha-Amradoha-Sina'toha." Amman. Ordon Press. P. 76.

⁹⁰⁷ The Applied Research Institute, Jerusaleme 2012.

⁹⁰⁸ Aṭaḥer. A. N., (1947). p. 76.

⁹⁰⁹ Avitsur, Sh. (1994). p. 107.

Comme la plupart des bâtiments ruraux, il possède très peu de fenêtres. La porte est placée en plein centre ; lorsque nous entrons nous avons un espace à droite pour le broyeur et un espace gauche pour six *maqamer*⁹¹⁰ et le pressoir à vis en fer.

Il est probable que le bâtiment a été construit pour l'habitation. Ce qui est vraiment significatif est qu'il y a en plein milieu du bâtiment, à un mètre du broyeur, un arbre de chaîne⁹¹¹ dont la fonction est de renforcer la poutre supérieure horizontale du broyeur *al-'abara*⁹¹², qui en soutient tous les éléments. *al-'abara* est souvent inséré entre deux murs ; ici, l'arbre a été implanté pour prendre la fonction du mur. Par conséquent, nous pouvons dire que l'installation du broyeur a été envisagée après que ce bâtiment soit construit. C'est pour cette raison que l'arbre a été la seule solution pour tenir l'ensemble du broyeur.



BÂTIMENT 9 - FIGURE 1
INTÉRIEUR DE L'HUILRIE DE DURA
EL-QARE'
POUTRE SUPÉRIEURE HORIZONTALE
DU BROYEUR AL-'ABARA

Le pressoir à vis en fer de *Dura al-Qare'*

Le pressoir a été acheté par le *mukhtar* du village de Farhoud el-Fawaqa, qui possédait la majorité des oliveraies. Selon les entretiens, lorsque le *mukhtar* a acheté ce pressoir, tous les villages avoisinants sont venus extraire leurs olives dans ce nouveau pressoir à vis en fer à activation manuelle⁹¹³.

Le pressoir n'est pas étiqueté, et son treuil n'existe plus *in situ*. Selon les entretiens réalisés dans le village, le pressoir existe depuis la période ottomane, avant 1921⁹¹⁴, et il a été fabriqué en

⁹¹⁰ Compartiments pour placer les olives avant qu'ils passent au broyeur.

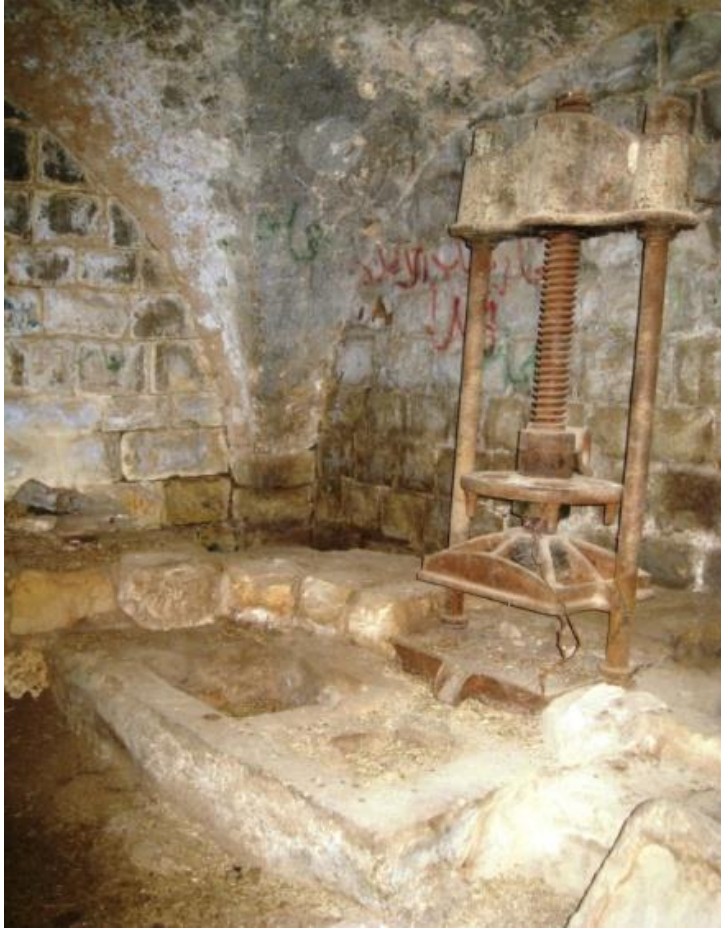
⁹¹¹ Entretien avec *Abed el-Rahmān qāssem* qui a assisté à la production d'huile. (2015).

⁹¹² Al-Nashef, Kh. (2009). *M'āsser Ezzaytūn fī Falassīn* "Olive presses in Palestine." Publications of the Archeology and Anthropology Yarmouk College. Pp. 24-52. www.exorient.org, p. 29.

⁹¹³ Entretien avec *Naziha ḥamdan* qui a vu la presse fonctionner. (09 March 2015)

⁹¹⁴ Entretien avec *Mohamed ḥamdan* qui a vu la presse fonctionner. (09 March 2015)

Allemagne⁹¹⁵. Il est identique à un autre pressoir opéré dans le village de 'Atara. Par conséquent, nous n'avons pas pu récolter beaucoup d'informations concernant sa fabrication, malgré qu'il ait été déjà documenté par Avitsur en 1983⁹¹⁶. Le pressoir a cessé de fonctionner au début des années 70, lorsque les villages de *Kobar*, *Birzeit* et *'Ein Sinya* ont investi dans une machine moderne *babour* propulsée par un moteur à kérosène. Le PVMF de Dura al-Qare' ressemble beaucoup au pressoir de fabrication Wagner : l'hypothèse qu'il est allemand est donc peut-être vraie, sauf qu'il a été reproduit à Jaffa dans la fonderie des frères Wagner.

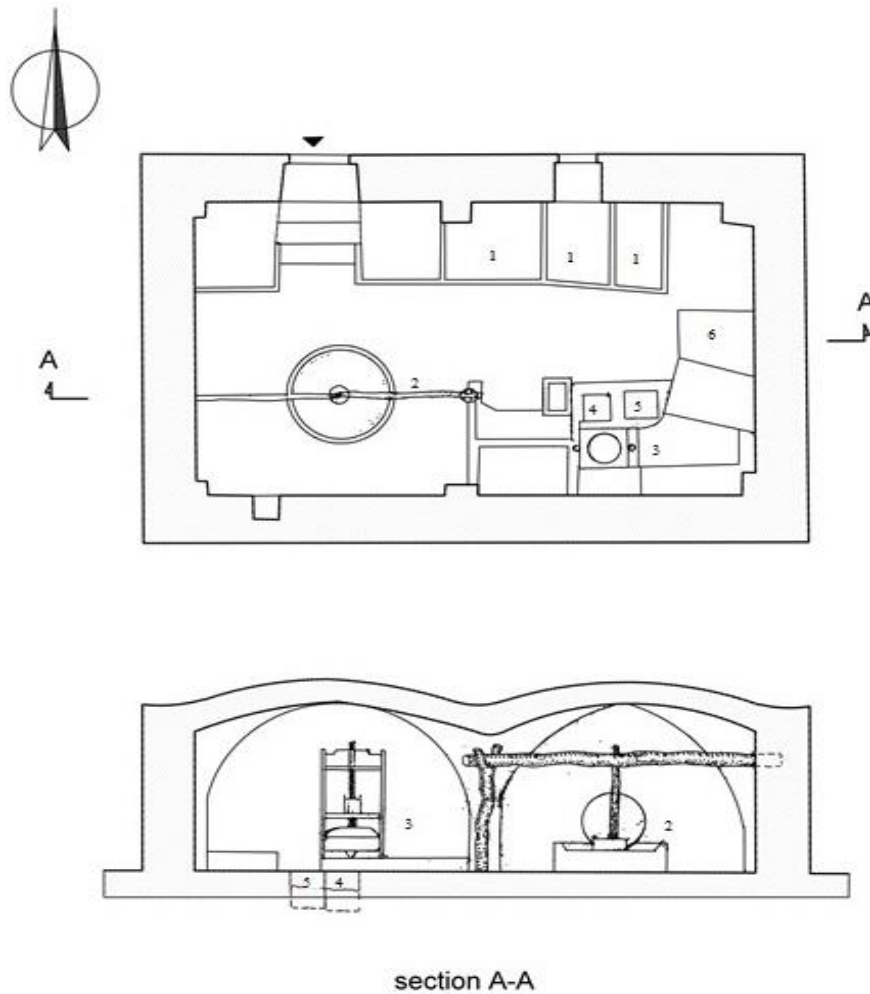


BÂTIMENT 9 – FIGURE 2
PVMF DE *DURA AL-QARE'* (TYPE 1)
AVEC SES DEUX CUVETTES DE RECUEIL LATÉRALES⁹¹⁷

⁹¹⁵ Le seul pressoir de fabrication allemande fut le pressoir à vis en fer des frères Wagner, fabriqué à Jaffa, en fonction à el-Mazra'a et il ne ressemble pas à ce type de pressoir.

⁹¹⁶ Avitsur, Sh., (1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. (Pp. 91-156). Tel Aviv: Eretz Israel Museum. P. 107.

⁹¹⁷ Voir : Partie II/Chapitre II: l'histoire du développement des pressoirs à huile : La décantation sous-jacente,



PLAN SCHEMATIQUE	DURA AL-QARE' / MA'SARET DURA AL-QARE'
ECHELLE	1:100

**BATIMENT 9- FIGURE 3
PLAN ET COUPE DE L'HUILERIE DE DURA AL-QARE'**

1. *maṣabāt* (sing. *maṣab*) : compartiments de stockage des olives.
2. *al-badd* : la meule.
3. *makbas al-borghi al-ḥadīd* : presseur à vis en fer à activation manuelle (Type 1)⁹¹⁸.
- 4 & 5 *ma ṣara* : cuvettes de recueil du jus de l'huile (La décantation sous-jacente)⁹¹⁹.

⁹¹⁸ Voir la synthèse : Les différents types de presseurs à vis en fer à activation manuelle, Type 1.

⁹¹⁹ Voir Partie II/Chapitre II: l'histoire du développement des presseurs à huile : La décantation à effet de débordement

Les pressoirs à olives de 'Ein 'Arīk

Introduction générale et historique du village

'Ein 'Arīk (la source de 'Arīk) est un village connu pour ses nombreuses sources d'eau et ses beaux paysages. Le village est situé à 5,6 km à l'ouest de Ramallah, entouré par ses oliveraies et les oliveraies des villages de 'Ein Qinyā, Betūniyyā et Deir Ibzi'. 1 600 *donum* d'oliveraies ont été estimés entre 1941 et 42⁹²⁰, pour un nombre de 494 personnes qui habitaient en 1931 dans 117 maisons⁹²¹. Six *ḥamayel* (sing. *ḥamula*) partageaient 'Ein 'Arīk : les familles musulmanes Chello, Zayatta et les trois familles chrétiennes Chahīn, Nīmer et Embayyed. Tous pressaient leurs olives dans trois *bodūd* (sing. *badd*). Aujourd'hui la superficie des oliveraies est de 1 435 *donum*⁹²². Les oliveraies sont situées dans une zone difficile d'accès qui ne peut être atteinte que par âne ou mule.

Repérage du site

Dans le registre des huileries d'Ali Aṭaḥer, trois huileries (*bodūd*) ont été mentionnées en fonction. Ce nombre était important pour les années 40 pour un si petit nombre d'habitants.

Le registre des bâtiments historique de Riwaq documente un seul bâtiment : *badd* Um Fathi Zinah, qui n'existait plus lors de notre enquête pour cette recherche. Lors du travail de terrain, nous avons repéré deux huileries avec deux pressoirs à vis en fer à activation manuelle : *badd* dār el Embayyed et *badd* dār Abudayya. Cependant, ce qui a été très remarquable dans le village est le nombre de poids de vis repérés près du centre historique du village. Ces vestiges ont été observés dans une zone très proche de l'actuel centre historique du village. À 'Ein 'Arīk le mot *badd* qui désigne le broyeur a été surtout utilisé pour référer aux huileries et non pas le mot *ma'sara* (pressoir). Les trois huileries référencées sont :

badd dār Abudayya

badd dār el Embayyed

badd dār 'Azīz

⁹²⁰ Ali Nasouh Aṭaḥer.(1947). p. 76.

⁹²¹ E. Mills.(1932). p. 49.

⁹²² The Applied Research Institute, Jerusalem. (2012). 'Ein 'Arik Village Profile. [Article en ligne].



‘EIN ‘ARĪK - FIGURE 1
 À GAUCHE DE L’IMAGE : POIDS DE VIS REPÉRÉ PRÈS DU CENTRE HISTORIQUE
 SOURCE : MAISSOUN SHARKAWI

Bâtiment 10 de l’étude : *Badd dar Abu Dayyeh*

Cette huilerie comprend un broyeur avec son pressoir à vis en fer. Il s’agit d’un bâtiment de forme carrée de 9 m x 9 m, à deux voûtes. Le bâtiment a été probablement utilisé pour l’habitation, au vu de son aménagement intérieur qui est typique des bâtiments d’habitation ruraux à deux étages⁹²³. Il est probable que le broyeur et le pressoir à vis en fer ont été installés dans le bâtiment après qu’il ait été abandonné par ses habitants, la famille Abu Dayyeh. Le bâtiment n’était pas aménagé avec les *maqamer*. Après la transformation de cette maison rurale en huilerie, l’espace consacré au bétail fut transformé en *maqamer*.

Le broyeur est placé directement près de la porte d’entrée, on peut remarquer que *le mafresh* est un bloc de pierre calcaire, avec une gorge⁹²⁴. Tous les équipements nécessaires à la production d’huile d’olive sont placés dans une petite superficie de 8 m x 3 m.

⁹²³ *qa ‘el-bayt* (rez-de-chaussée), consacré au bétail et pour entreposer les outils agricoles, et *al-maṣṭaba* (l’étage), accessible grâce à un escalier, qui est consacré à la vie familiale et au sommeil.

⁹²⁴ Expliquée dans la synthèse II de ce corpus.



‘EIN ‘ARĪK - FIGURE 2
 VUE ARRIÈRE DES DEUX BÂTIMENTS
 À GAUCHE BADD DĀR EMBAYYED ET À DROITE BADD DĀR ABUDAYYEH
 SOURCE : MAISSOUN SHARKAWI

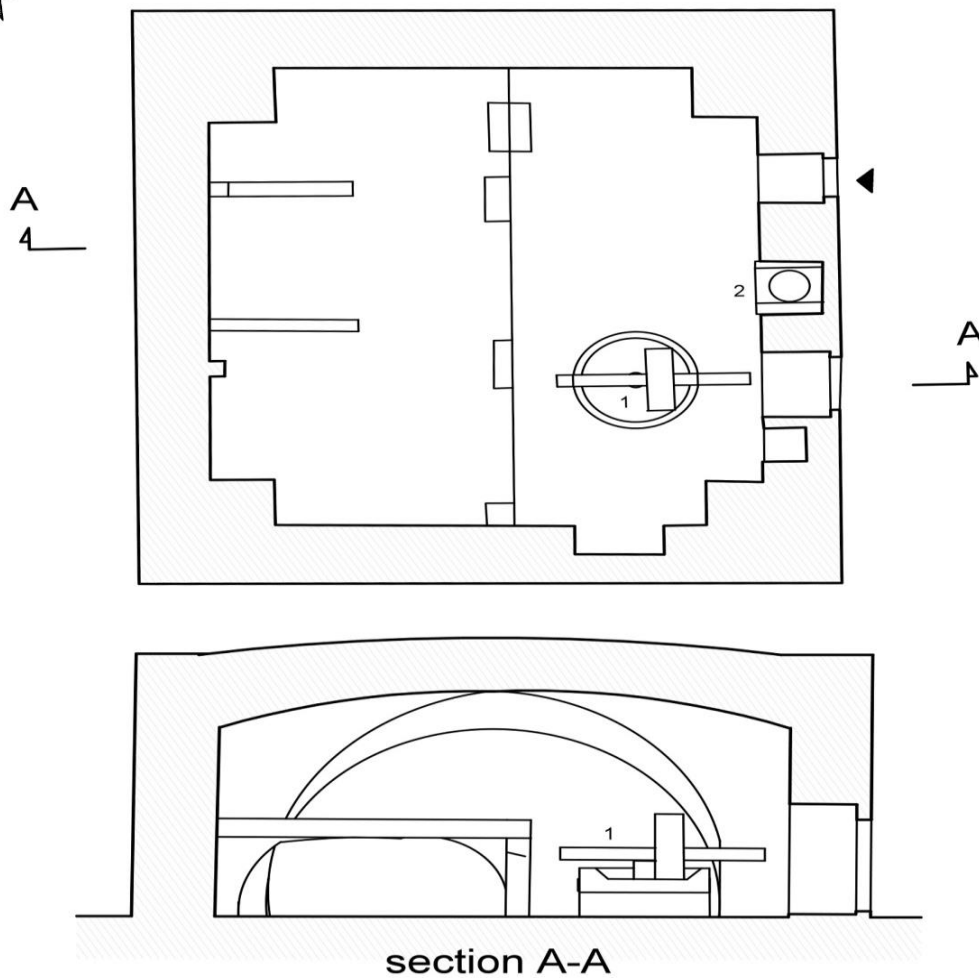
Le pressoir à vis en fer du *badd dār* Abu Dayyeh

Le pressoir à vis en fer du *badd dār* Abu Dayyehen est un pressoir qui a été fabriqué au Pirée, la ville industrielle de Grèce. Toutefois, le design du pressoir diffère des autres pressoirs repérés dans les villages de Burham, Deir ‘Ammar et ‘Ajoul, qui ont été fabriqués dans la même usine⁹²⁵. L’étiquette du pressoir à vis en fer du *badd dār* Abu Dayyehen est enregistrée sur la plateforme qui s’applique aux pressoirs. Le treuil aussi diffère dans son design.

Il est possible que ce pressoir fasse partie des derniers produits par Vasiliadhis dans le cadre d’une production de masse après l’année 1888, quand il commença à produire au nom de « Hellenic Machines de Vasiliadhis »⁹²⁶.

⁹²⁵ ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΕΙΟΝ (Meckanopiion) : L’atelier de fonderie.
 ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗΣ (Vasiliadhis) : Le nom du fabricant, le droit d’auteur.
 ΕΝ ΠΕΙΡΑΙΕΙ (Piraeus) : Le lieu de fabrication.

⁹²⁶ Voir Historiques des quatre types de pressoirs à vis en fer documentés dans les villages de Ramallah : l’histoire de l’usine Vasiliadhis-



PLAN SCHEMATIQUE	'EIN 'ARIK/ BADD DAR ABU DAYYEH
ECHELLE	1:100

BÂTIMENT 10 - Figure 3
PLAN DE COUPE DU *BADD DĀR ABU DAYYEH*

1. *al-badd* : la meule
2. *makbas al-borghi al-ḥadīd* : presseur à vis en fer à activation manuelle de Type 1⁹²⁷

⁹²⁷ Voir la synthèse I: Les différents types de presseurs à vis en fer à activation manuelle, Type 1.

Bâtiment 11 de l'étude : *Badd dār el-Embayed*

Ce bâtiment, adjacent au *badd dar* Abu Dayyeh, est référencé aujourd'hui en tant que *badd Samiḥa Nasser*, qui un des héritiers et l'actuel propriétaire du bâtiment.

Son projet dans cette huilerie, qui est actuellement en cours de restauration, est de convertir le bâtiment en restaurant et de créer ainsi une attraction touristique pour son village, en gardant le broyeur et le pressoir à vis en fer pour servir à la décoration intérieure du restaurant⁹²⁸.

Nous avons conduit un entretien avec les ouvriers⁹²⁹ et nous avons appris que les éléments nécessaires à la production d'huile d'olive ont été déplacés de leur endroit initial : le pressoir a été déplacé, les cuves de réception de l'huile d'olive ont été recouvertes⁹³⁰, les *maqamer* n'existent plus sauf le broyeur qui a gardé sa place car extrêmement lourd.

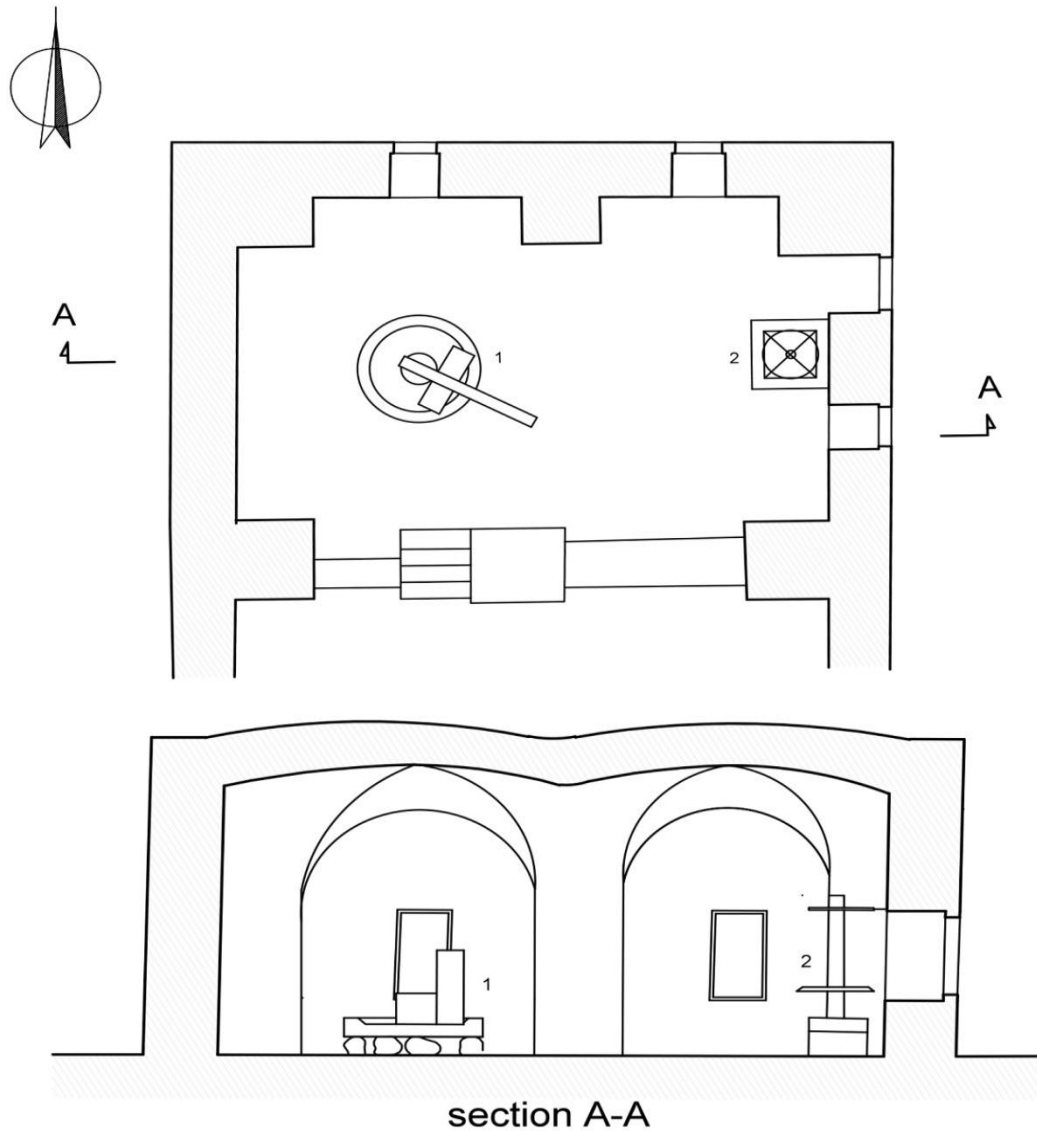


BÂTIMENT 11- FIGURE 4
INSTALLATION DE BROYAGE
L'INTÉRIEUR DU BÂTIMENT EN RESTAURATION DU BADD DĀR EL-EMBAYYED

⁹²⁸ Le village est très visité par les touristes locaux, tout particulièrement au printemps pour profiter des beaux paysages de *Ein 'Arīk*.

⁹²⁹ Qui sont les mêmes ouvriers pour les projets de restauration de l'association Riwaq, qui restaurent les bâtiments historiques à caractère rural.

⁹³⁰ Le sol a été recouvert de carrelage aux motifs que l'on trouve dans les maisons palestiniennes.



0 5m

PLAN SCHEMATIQUE	'EIN 'ARIK/ BADD DAR AL-EMBAYYED
ECHELLE	1:100

BÂTIMENT 11 - FIGURE 5
PLAN ET COUPE DE BADD DÂR EL-EMBAYYED

1. *al-badd* : la meule
2. *makbas al-borghī al-ḥadīd* : presseoir à vis en fer à activation manuelle Type 3 (voir Figures 6 & 7)⁹³¹

⁹³¹ Voir la synthèse I : Les différents types des presseoirs à vis en fer à activation manuelle.

Le presseur à vis en fer de *badd dār Embayyed*

Le presseur à vis en fer a été déplacé pour occuper un espace à l'entrée du bâtiment ; beaucoup de ses éléments n'existent plus, comme la plateforme pour mettre les *scourtins* et son treuil adjacent. Selon les entretiens, ce presseur à vis en fer a été acheté à *Charekat el-Sakeb el-Englezeyeh* bi Yaffa (la fonderie anglaise de fer et de tôle de Jaffa)⁹³². Cette compagnie, qui se nomme plus précisément La fonderie palestinienne de fer et de tôle de Jaffa, importait surtout les presseurs opérés par un moteur. Selon les entretiens, le presseur a été en fonction jusqu'aux années 60. Un presseur identique à ce presseur à vis en fer de *badd dār Embayyed* se trouve à 36 km du village, dans la colonie de *Neot Kadumin*, qui a reconstitué un parc Biblique avec des installations anciennes qui racontent l'histoire de la production d'huile d'olive.

Ce presseur ne porte pas d'étiquette mais il est identique à d'autres opérés dans les villages de *'Ajjul* et *Deir 'Ammar*, leurs têtes en fer sont identiques mais la particularité de *badd dār Embayyed* est qu'il est manœuvré au moyen d'un treuil adjacent⁹³³.



BÂTIMENT 11 - FIGURE 6
PVMF DE *BADD DĀR EMBAYYED* SOURCE :
MAISSOUN SHARKAWI



FIGURE 7
PRESSEUR IDENTIQUE AVEC SA ROUE D'ÉMERI
DU *NEOT KADUMIN*⁹³⁴

⁹³² The English Iron Brass Foundry à Jaffa.

⁹³³ Voir la synthèse : Les différents types de presseurs à vis en fer à activation manuelle. Caractéristiques principales identifiées en Type 3.

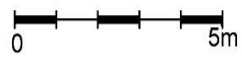
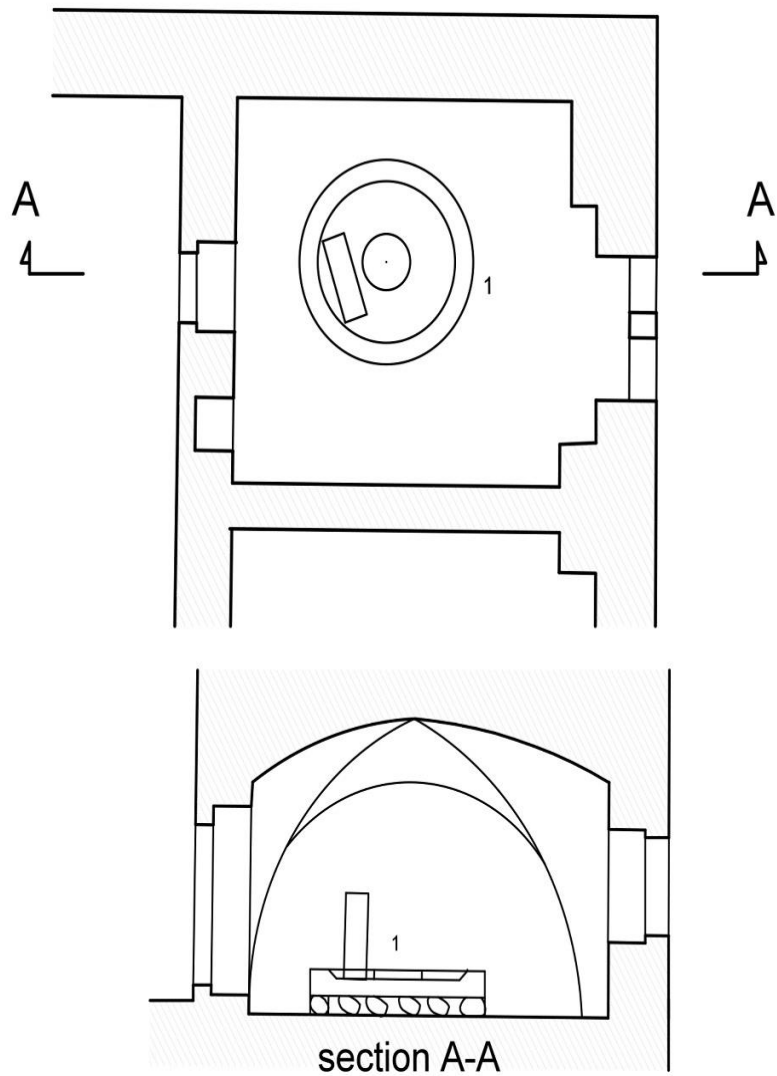
⁹³⁴ <http://www.israelinphotos.com/2007/05/neot-kedumim.html>

Bâtiment 12 de l'étude : L'ancien broyeur, al-Badd al-Qadim

Un bâtiment très remarquable a été repéré lors du travail de terrain, qui contient un broyeur et des vestiges des poids de vis. C'était probablement une des anciennes huileries du village. Une partie de cet huilerie a été reconstruite pour l'habitation.



**BÂTIMENT 12 - FIGURE 8
BROYEUR DE L'ANCIENNE HUILLERIE, AL-BADD AL-QADIM**



PLAN SCHEMATIQUE	EIN 'ARIK/ AL-BADD AL-QADIM
ECHELLE	1:100

BÂTIMENT 12 - Figure 9
Plan et coupe de L'ancien broyeur, al-Badd al-Qadim

1. *al-badd* : l'installation de broyage

Des vestiges d'anciens pressoirs

Les poids de vis opérés dans le village de 'Ein 'Arīk étaient les plus grands parmi ceux opérés dans les villages de Ramallah. Ces poids de vis sont de 1,20 m de hauteur et de 2,5 tonnes⁹³⁵. À proximité se trouvait aussi leur lit de *scourtin*, ces deux équipements pouvant appartenir à la même installation. Nous estimons que plusieurs pressoirs à poids de vis existaient dans le village avant l'arrivée des pressoirs à vis en fer.



FIGURE 10
POIDS DE VIS



FIGURE 11
LIT À SCOURTIN



FIGURE 12
POIDS DE VIS

⁹³⁵ Frankel, R. (1994). p. 94.

Les trois pressoirs à vis en fer de *Deir 'Ammar*

Introduction générale et historique du village

Deir 'Ammar, ou le monastère du constructeur tel que traduit dans le Survey of Western Palestine⁹³⁶. Comme tous les villages palestiniens qui sont établis sur des vestiges d'anciens villages, des ruines de *Khirbet al-Maidan*, *Khirbet Eshoneh* et *Khirbet Edkakin* existent toujours *in situ*⁹³⁷. Le village est connu pour ses sources d'eau, particulièrement la source d'*Ein Fatmeh*.

C'est un petit village à 575 m d'altitude, situé à 17 km au nord de Ramallah. Les terres agricoles et les oliveraies sont positionnées sur des zones à forte déclivité. Les oliveraies de *Deir 'Ammar* fusionnent avec les oliveraies des villages voisins de Beitello et Jammala. Depuis 2005, les trois villages mentionnés sont unis et forment une petite agglomération avec une municipalité nommée *al-Itihad*, ce qui veut dire « union ». Entre 1941 et 42, le village de *Deir 'Ammar* était connu pour ses vastes oliveraies, avec une superficie de 1 500 *donum* d'oliveraies⁹³⁸. Le village comptait 316 habitants en 1931, qui habitaient dans 81 maisons⁹³⁹. Chacune des trois *hamayel* (sing. *hamouleh*) *dār el-'Awwada*, *dār Moussa* et *dar el-Badaḥa* avait sa propre huilerie.

Repérage du site

Dans l'inventaire d'Ali Nasouh, Aṭaḥer a compté deux *bodoud* et un *babour* (huilerie à moteur), située à l'entrée du village et très accessible par les villages qui l'entourent. Pour le registre des bâtiments historiques de Riwaq, aucun bâtiment a été enregistré. Lors de notre travail de terrain, nous avons compté trois pressoirs à vis en fer à opération manuelle parmi leurs huileries ou parties des huileries qui ont servi à chaque *hamoula* du village.

⁹³⁶ Lieutenants Conder et Kitchener. (1881). p. 228.

⁹³⁷ Mustafa Murad Al-Dabagh. (2013). p. 329.

⁹³⁸ Ali Nasouh Aṭaḥer. (1947). p. 75.

⁹³⁹ E. Mills. (1932). p. 124.

Bâtiment 13 de l'étude : *Badd dār al-‘Awwada*

Tout ce qui reste de ce bâtiment est une partie de voûte là où se trouve en dessous le pressoir à vis en fer. Nous n'avons pas pu documenter d'autres vestiges relatifs à la production d'huile d'olive dans cette huilerie, car le bâtiment est complètement enfoui. Selon les interviews, les habitants de *Deir ‘Ammar* ignorent complètement des détails sur le bâtiment sauf qu'il appartenait à la famille *al-‘Awwada*.

Le pressoir à vis en fer de *badd dār al-‘Awwada*

Ce pressoir à vis Vasiliadhis a été fabriqué entre 1867 et 1888 au Pirée. Il a été acheté par Khader Saleh⁹⁴⁰. Les inscriptions sur ce pressoir à vis en fer sont les suivantes⁹⁴¹ :



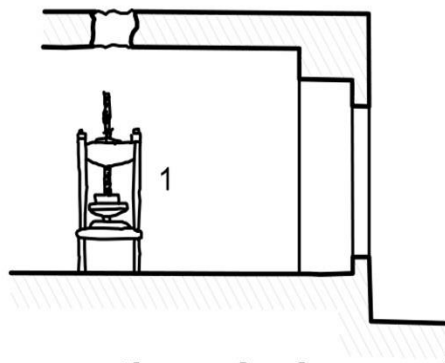
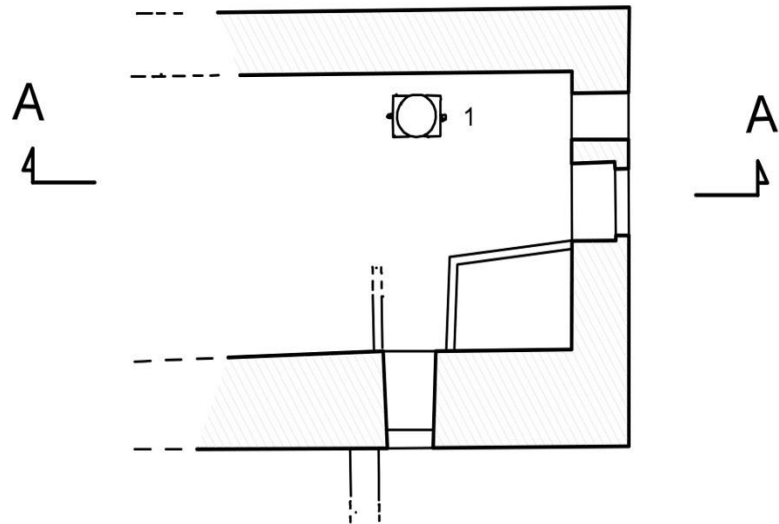
BÂTIMENT 13 FIGURE 1
ΜΗΧΑΝΟΠΟΙΕΙΟΝ (MECKANOPIION) : L'ATELIER DE FONDERIE
ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗΣ (VASILIADHIS) : LE NOM DU FABRICANT
ΕΝ ΠΕΙΡΑΙΕΙ (PIRAEUS)

⁹⁴⁰ Um Dia' al Badaha. (2015). Travail de terrain a deir Ammar.[Entretien]. (4 Avril 2015)

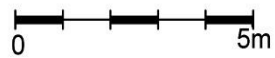
⁹⁴¹ Voir la synthèse I: Les différents types des pressoirs à vis en fer à activation manuelle. Caractéristiques principales identifiées en Type 1 George Vasiliadhis.



BÂTIMENT 13 FIGURES 2
PVFM FABRIQUÉ PAR VASILADHIS TYPE 1 BADD DÂR AL-‘AWWADA



section A-A



PLAN SCHEMATIQUE	DEIR AMMAR/ BADD DAR AL-AWWADA
ECHELLE	1:100

BÂTIMENT 13 - FIGURE 3
PLAN ET COUPE DE *BADD DÂR AL-'AWWADA*

1. PVFM : makbas al-borghî al-ḥadîd de Type 1.

Bâtiment 14 de l'étude : *Badd dār Moussa*

Le pressoir à vis existe toujours dans un bâtiment très ancien, qui a été construit en tant que bâtiment industriel ; nous observons les *maqamer* et quelques vestiges d'un ancien broyeur de cette huilerie, sans la pierre à concassage.

Le pressoir à vis en fer de *Badd dār Moussa*

C'est l'unique pressoir du modèle Victor Coq Type 3⁹⁴², qui a été opéré dans les villages de Ramallah.

Les cuves de recueils circulaires n'ont jamais été repérées lors du travail de terrain sauf dans cette huilerie du village de *Deir 'Ammar*. Un autre pressoir à moteur de fabrication française a été repéré lors de ce travail, dans le village de *Deir Ghassaneh*, qui a été fabriqué par Lubin et Druge d'Aix en Provence ; leur fonderie date de 1843 et était spécialisée en pressoirs à olive et pressoirs hydrauliques⁹⁴³.



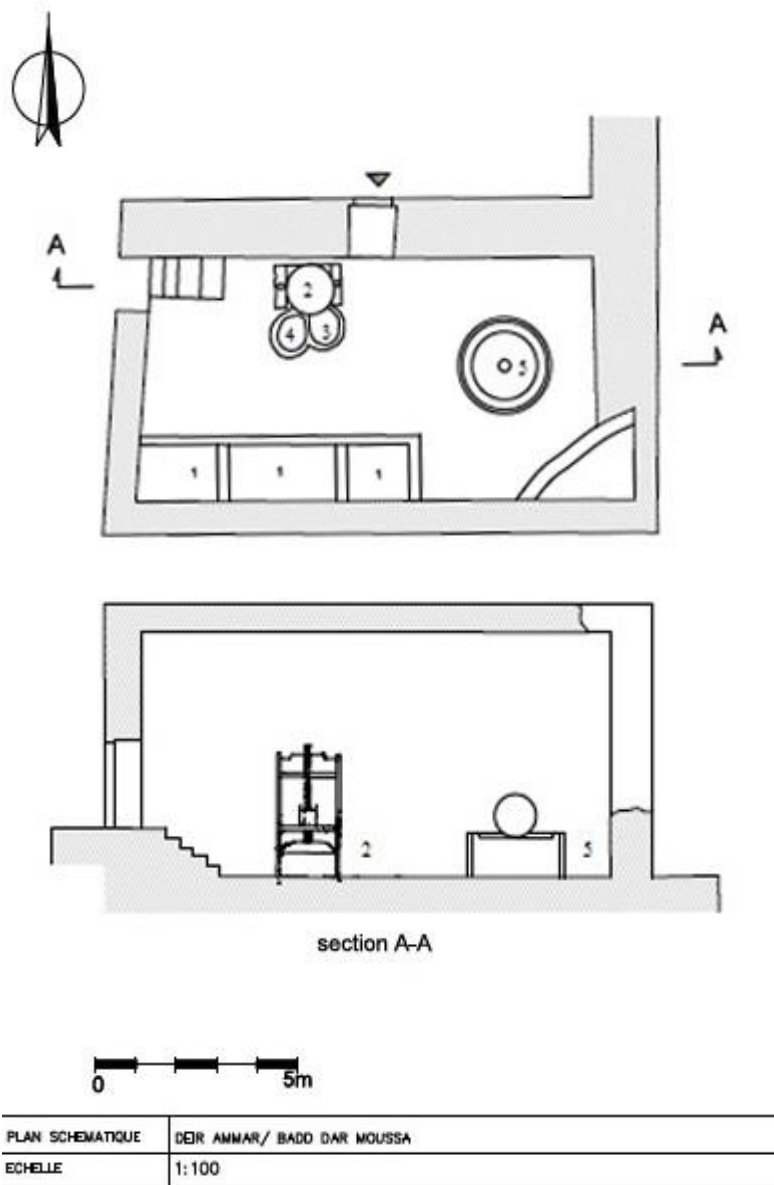
BÂTIMENT 14 - FIGURE 1
PVMF IDENTIQUE AUX
PRESOIRS
fabriquÉS par victor coq
Badd dār Moussa de Deir 'Ammar



Figure 2
PVMF VICTOR COQ REPÉRÉ AU
COUVENT DE CREMISAN DE BEIT
JALA

⁹⁴² Voir la synthèse I : Victor Coq (Type 3).

⁹⁴³ Mencherini(R). (2011). *Aix ville ouvrière*. Extrait de : <https://blogs.mediapart.fr/edition/cent-paroles-d-aix-journal-local-alternatif/article/171111/aix-ville-ouvriere-1ere-part>



BÂTIMENT 14 - FIGURE 3
PLAN ET COUPE *BADD DĀR MOUSSA*

1. *maṣabāt*: compartiments de stockage.
2. *makbas al-borghi al-ḥadīd*: presseur à vis en fer à activation manuelle Victor Coq (Type 3)
- 3 & 4. *ma ṣara* : *ma ṣara* : cuvettes de recueil du jus de l'huile (décantation à effet de débordement).
5. *al-badd* : la meule.

Bâtiment 15 de l'étude : *Badd dār el-badaḥa*

L'huilerie se trouve dans le *hoch* de *ḥamula dār el-badaḥa*. Localisées dans le centre historique du village, les trois huileries sont relativement proches les unes des autres. L'huilerie occupe un grand bâtiment à voûtes de 18 m x 9 m, qui a probablement été construit pour une fonction industrielle et est utilisé aujourd'hui comme déchèterie du village.

Les dépressions dans le mur ouest du bâtiment montrent qu'il a été utilisé avant l'arrivée du pressoir à vis en fer. Le mode d'extraction précédent utilisait un pressoir à levier et vis, lorsque la distance de 2 m exigée pour le levier était possible dans le bâtiment.

La circulation à l'intérieur est très aisée, il y a un espace suffisant dans la zone qui entoure le broyeur et celle qui entoure les *maqamer*. Cependant, le positionnement du broyeur a probablement été modifié après l'installation du pressoir à vis en fer. Le broyeur est aujourd'hui installé dans la partie est du bâtiment.

Selon les entretiens, chaque famille du village produisait au moins 50 *tanakeh*, l'excédent étant vendu à un monsieur appelé Rantissi⁹⁴⁴ dont nom a été également mentionné dans beaucoup d'entretiens dans d'autres villages.

⁹⁴⁴ L'excédent était vendu à un certain monsieur al-Rantissi, du village de Rantiss situé à l'ouest de Ramallah et dont le nom a été mentionné dans plusieurs interviews dans d'autres villages. Généralement, lorsque nous faisons référence à quelqu'un d'extérieur au village, nous l'appelons par le nom de son village tel que : al-Rantissi pour celui de Rantiss, al-'Ajjouli du village de 'Ajjoul.

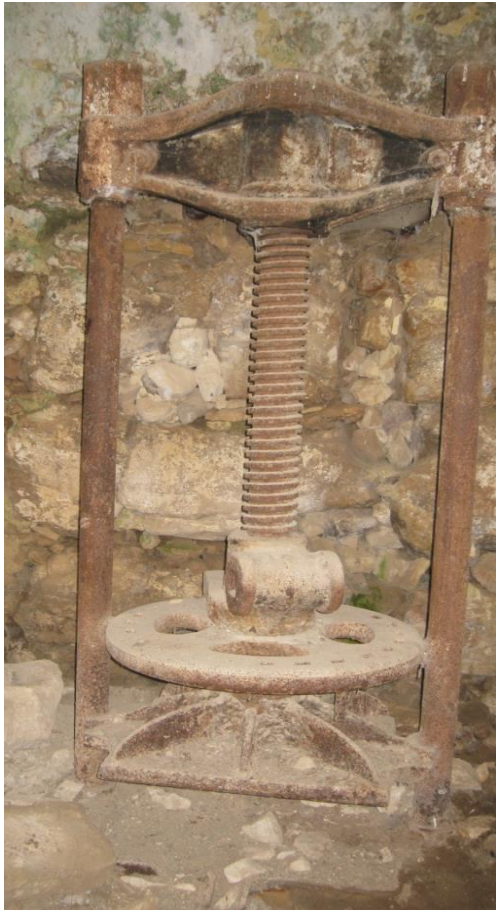
Ce monsieur collectait l'huile d'olive de la seconde pression *zeit el-'amlleh* pour fournir les manufactures de savons de Naplouse. La seule information que j'ai pu obtenir provient d'un entretien un journal local avec sa fille *Um Ashraf* (mère d'Ashraf : en dialecte arabe, particulièrement dans l'est de la Méditerranée (Syrie, Liban et Palestine), une femme est nommée d'après le nom de fils aîné, en signe de respect). En 1958, son père et ses cousins ont investi dans un pressoir à moteur moderne qu'ils ont amené au village. Ils ont pu effectuer cet investissement grâce à leur métier de collecteur d'huile d'olive des villages de Ramallah. Ce nouvel investissement en *babour* avait pour but d'amener tous les villageois des environs à venir extraire leurs olives dans cette huilerie moderne.

Selon l'article publié, leur firme a bien marché jusqu'aux années 80, avant le départ de son père au Koweït. Dans l'article, il est mentionné que les deux pierres à concassage de son huilerie se situent maintenant à l'entrée d'une colonie près de Rantiss. Sa fille affirme que les pierres ont été volées pendant son absence au Koweït.

Source : Al-Haya al-Jadida. (n.d.). *Um Ashraf al-Rantissi*. Extrait de http://www.alhaya.ps/arch_page.php?nid=184178

Le presseur à vis en fer du *badd dār al-badaḥa*

Ce presseur a été opérationnel jusqu'aux années 50. La plupart des personnes âgées du village se souviennent de son fonctionnement. Ce presseur à vis est identique à un autre presseur documenté dans le village de 'Ajjoul. Le presseur est manœuvré par un treuil latéral, grâce à un levier en fer attaché au treuil par un fil épais de fer⁹⁴⁵.

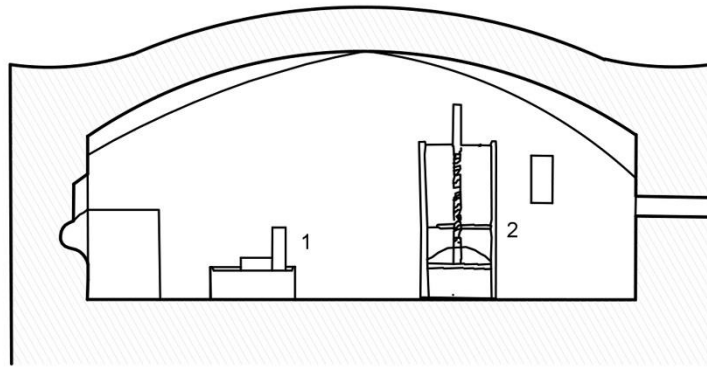
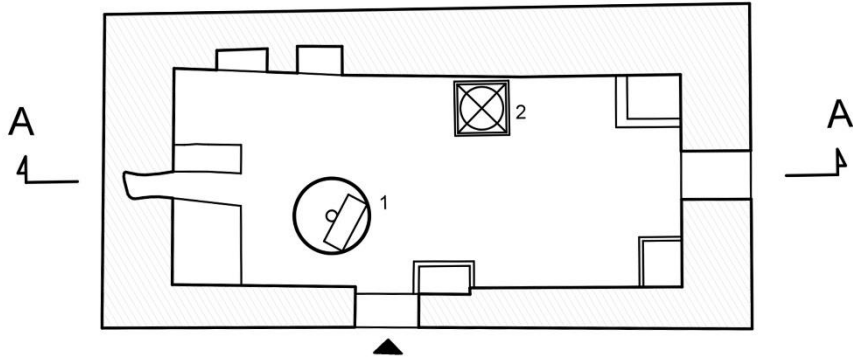


BÂTIMENT 15 - FIGURE 1
PVMF DU BADD DĀR AL-
BADAḤA

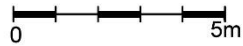


BÂTIMENT 15 - Figure 2
installation de broyage

⁹⁴⁵ Voir la synthèse I/Type 2 : Presseur à vis en fer à activation manuelle avec levier en fer et treuil.



section A-A



PLAN SCHEMATIQUE	DEIR 'AMMAR/ BADD DAR AL-BADAHA
EHELLE	1:100

BÂTIMENT 15 - FIGURE 3
PLAN ET COUPE DU BADD DĀR EL-BADAĦA

1. *al-badd* : la meule.
2. *makbas al-borghi al-ḥadīd* : presseur à vis en fer à activation manuelle Type 2.

Synthèse I

Nos enquêtes de terrain avaient pour but de recenser les pressoirs à vis en fer à activation manuelle introduits dans les villages palestiniens à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle. Lesquels ont été trouvés *in situ* dans leurs huileries. Comme il est déjà expliqué dans les différentes sous parties du Chapitre II : Les pressoirs à vis en fer *makbes al-borghi al-ḥadīd*, des traces matérielles d'un patrimoine industriel ?

Ces machines représentent une archive matérielle qui témoigne de la production d'huile d'olive, notamment dans les villages de Ramallah.

Nous avons discerné que la méthodologie de construction des deux synthèses I et II doit, en premier lieu : décrire les différents types des PVFM opérés sur le terrain, et ensuite illustrer et analyser le décor à l'intérieur du village palestinien lors de la période historique en question, c'est-à-dire entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e, ce qui correspond à l'apparition des pressoirs à vis en fer à activation manuelle.

Tracer le cadre social et économique ainsi que le style de paysage et de vie dans la partie rurale de la Palestine est indispensable pour interpréter le sujet du patrimoine culturel. Nous avons essayé dans notre synthèse de décrire le village palestinien à travers sa structure sociale et administrative, sa localisation géographique, qui influencent la structure de ses bâtiments ruraux ; puis le mode de fonctionnement à l'intérieur d'une huilerie, et l'initiation des deux principaux procédés nécessaires à l'extraction d'huile, afin de mieux agencer tous les éléments qui ont pavé la route aux acquisitions des pressoirs à vis en fer à activation manuelle ; et enfin expliquer l'historique de chacun des types opérés dans les villages de Ramallah. Pour Cresswell, l'analyse socioculturelle est un point de départ essentiel à l'analyse de l'histoire d'une technique : *“tout phénomène social naît d'une interaction entre milieu naturel et milieu social.”*⁹⁴⁶ Il explique encore : *“lorsqu'une société est en plein changement et développement, la structure technique sert de point de cristallisation pour une nouvelle configuration sociale.*

⁹⁴⁷”

La deuxième partie de la synthèse présente des données scientifiques recueillies de plusieurs ressources afin de soutenir nos recherches de terrain. Les trois documents sur lesquels nous nous sommes basés, afin de constituer la deuxième partie de la synthèse ont été:

1) Le recensement d'Aṭaher sur les huileries en fonction entre 1941 et 42, sorti en 1947, comportant une synthèse des statistiques effectuées dans le cadre de ses recherches, à partir du « Journal of the Centre of General Statistics of Jérusalem » de l'année 1943 ; et à partir des

⁹⁴⁶ Cresswell, R. (1996). *Prométhée ou Pandore ?* Propos de technologie culturelle. Éditions Kimé. P. 155.

⁹⁴⁷ *Ibid.*, p. 212.

registres des villages « *dafater al-qurā* », rapportés chaque année par les inspecteurs agricoles⁹⁴⁸, dont les informations constituant cette publication furent recueillies entre 1939 et 1946. Grâce à ses fonctions alors qu'il inspectait tout le secteur oléicole, Aṭaḥer avait procédé à une liste des huileries fonctionnelles entre 1941 et 1942 sur l'ensemble géographique des villages producteurs d'huile d'olive distribués entre les sous-district de Safad au nord, traversant le gouvernorat de Ramallah au centre, jusqu'à Hébron au centre-sud de la Palestine historique⁹⁴⁹.

Il est important de mentionner qu'Aṭaḥer ne s'est intéressé dans son recensement qu'aux huileries en fonction. En conséquence, certains pressoirs documentés dans notre corpus lors de travail de terrain de cette thèse ont été ignorés par Aṭaḥer, puisqu'ils n'étaient plus utilisés au moment de son recensement ; ce qui est le cas pour l'huilerie du village d'*Abushkheidem* qui contient un pressoir à vis en fer à activation manuelle⁹⁵⁰.

2) Le deuxième document qui nous a permis de bâtir nos recherches, est l'inventaire du « Centre for Architectural Conservation, Riwaq » sur les bâtiments historiques⁹⁵¹ dont les données retrouvées ont été une précieuse ressource. Le registre de Riwaq a inventorié 43 huileries dans les années 2000-2006. Certains de ces bâtiments ont été identifiés en tant que bâtiment à pressoir (*mabna al-ma'sra*). Dans certain cas, lorsqu'il se trouvait une meule, le bâtiment est appelé *mabna al-badd*. Pour les huileries qui ont un pressoir mécanique avec un broyeur propulsé à moteur, ces bâtiments ont été appelés *bawabir* (sing. *babour*). Par conséquent, ces appellations désignent toutes les anciennes huileries du village à caractère architectural rural remarquable, sans pour autant fournir plus de détails sur ce que ces bâtiments contenaient lors du recensement de Riwaq. Néanmoins, l'avantage de cet inventaire est qu'il a fourni les noms des propriétaires de ces huileries, et parfois ils correspondaient aux noms fournis par les habitants des villages durant nos enquêtes. Cependant, certaines huileries n'ont pas été prises en compte dans l'inventaire du Riwaq, comme l'huilerie du village de *Burham*, assez exceptionnelle dans sa construction architecturale en tant que bâtiment industriel à caractère rural, construite vers 1867 spécialement pour accueillir le nouveau pressoir à vis en fer importée de Grèce⁹⁵². Pour Riwaq, c'était la particularité architecturale rurale qui était prise en compte en premier lieu lors de l'inventaire. Par contre, nous avons observé qu'il est rare qu'on trouve des particularités esthétiques dans les huileries construites spécifiquement pour

⁹⁴⁸ Aṭaḥer, A.N. (1947).p. 29.

⁹⁴⁹ Voir en Annexe VI :l'utilisation des terres au Levant sud, figures 1 & 2.

⁹⁵⁰ Voir corpus, L'huilerie du village d'Abu-Shukeidim le bâtiment 1, Al-badd al-qadim d'Abu-Shukeidim (Bâtiment 1 de l'étude)

⁹⁵¹ Riwaq. (2006). Riwaq's Registry of Historic Buildings in Palestine. www.riwaqregister.org/buildings.

⁹⁵² Voir Figures 17 & 18 village n° 16. *Burham*- pressoir à vis en fer à activation manuelle de fabrication grecque.

cette production industrielle, sauf dans certains cas où le bâtiment existait déjà avant de devenir une huilerie.

3) Finalement, l'étude des documents de l'archive de la Palestine mandataire, qui ont été dernièrement libérés (en 2016) et se trouvent parmi les documents de l'État d'Israël⁹⁵³. Un dossier de cette archive, intitulé « Export of Olive Oil / Reorganisation of the Olive Oil Industry », nous a fourni des données et des statistiques très importantes expliquées ci-dessous pour constituer ce travail de synthèse.

Ces trois références nous ont été très utiles détecter les localisations supposées de ces bâtiments industriels, dans lesquels des traces peuvent se retrouver encore aujourd'hui.

⁹⁵³ Economic advisor olive oil, from May 1, 1942 through June 30, 1942. Industry.
<http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

Les différents types des pressoirs à vis en fer à activation manuelle

Après avoir observé les PVFM qui se trouvent encore *in situ*, lors de ce travail de terrain mené entre (2012 à 2015), il a été nécessaire de catégoriser chacun en type selon leur modèle et la façon dont ils sont activés, particulièrement parce que la majorité d'entre eux n'étaient plus étiquetés. Par conséquent nous avons trouvé que les machines opérées se divisent en quatre familles, non seulement par rapport à leur marque et leur lieu de fabrication, mais aussi leurs modèle et mode de fonctionnement.

Un nombre de quatre pressoirs à vis en fer de fabrication grecque par l'ingénieur George Vasiliadis (Type 1) a été documenté dans les villages de *Burham*, *Deir 'Ammar*, *'Ein 'Arīk* et *'Ajjoul*. Selon les entretiens, un des premiers de ces pressoirs à vis en fer à activation manuelle a été importé durant les années soixante du XIX^e siècle⁹⁵⁴.

Deux autres types de pressoirs ne sont pas étiquetés trouvés dans les villages d'*'Ajjoul* et *Deir 'Ammar*. Leur modèle est distinct, il s'agit de Type 2, et nous estimons que ce modèle est de fabrication locale.

Un pressoir de fabrication française Victor Coq (Type 3) de l'année 1889 a été repéré dans le village de *Deir 'Ammar*. Un seul modèle de pressoir à vis en fer de l'usine des frères Wagner à Jaffa (Type 1), qui a commencé à paraître en 1895 a été opéré dans le village d'*Al-Mazra 'a al-Qabaliyeh*.

Un pressoir de fabrication Leon Stein de Jaffa (Type 2) de l'année 1890 a été opéré dans le village d'*Abushkheidim*.

Pour la Palestinian Iron and Brass Foundry, aucune trace n'a été trouvée sur la fabrication des pressoirs à vis en fer à activation manuelle, mais c'est certainement lors de l'année de l'établissement de la fonderie en 1931. Elle fournissait cependant les huileries plutôt avec de nouveaux équipements.

Pour les pressoirs hydrauliques (Type 4) activés par un treuil latéral à pompe, nous avons pu documenter lors de notre travail un seul pressoir, dans le village de *Mazare' Ennobani*⁹⁵⁵. En effet, les pressoirs hydrauliques ont existé dans les villages mais en nombre moins important que ceux à vis, les PVFM. Le Tableau 1 fait la synthèse des Types catégorisés et leurs sites.

⁹⁵⁴ Interview Hussein Alarouri (2012). Village de *Burham*.

⁹⁵⁵ Figures 11 & 12 pressoir hydraulique Type 4 du village de *Mazare' Ennobani*.

TABLEAU 1. PVFM REPÉRÉS PAR TYPE ET NOM DU FABRICANT⁹⁵⁶

Nom et Type de presseoir	Nombres repérés	Année de fabrication	Village
George Vasiliadis (Type 1)	4	1867	Burham Deir 'Ammar 'Ein 'Arīk 'Ajjoul
Victor Coq (Type 3)	1	1889	Deir 'Ammar
Leon Stein (Type 3)	1	1890	Abushkheidim
Les frères Wagner (Type 1)	1	1895	Al-Mazra'a al-Qabaliyeh
Nom de l'usine ou du fabricant est inconnu (Type 2)	2	Ignoré	'Ajjoul Deir 'Ammar
Presseoir hydraulique (Type 4)	1	Ignoré	Mazare' Ennobani

Type 1 et 2

Les frères Wagner à Jaffa ont produits des presseoirs à vis à activation manuelle produits, à partir de l'année 1890. Ceux-ci étaient différents à ceux de Stein, reproduits pareillement d'après un prototype. Les machines de cette famille sont probablement inspirés par les premiers presseoirs à pression directe ayant un cadre rigide, et presque identiques aux presseoirs Vasiliadis fabriqués au Pirée en Grèce à partir de l'année 1867⁹⁵⁷. (voir les Figures 3 & 4.)

⁹⁵⁶ Voir Tableau 3 : Comparaisons : Le recensement d'Ataher(1941-1942)/L'inventaire de Riwaq (2000-2006)/L'enquête de terrain menée entre (2013-2015).

⁹⁵⁷ Voir Historiques des quatre types de presseoirs à vis en fer documentés dans les villages de Ramallah

Caractéristiques principales identifiées en Type 1

Premièrement, ils ne sont pas équipés avec une roue d'émeri supérieure, et la vis se limite au plafond de l'huilerie. (voir la Figure 3 ci-dessous et le Bâtiment 13 de l'étude *Badd dār el-‘Awwada*, Figures 1 et 2.)

Deuxièmement, l'ensemble de la machine est propulsé avec un treuil latéral à activation manuelle, lequel est souvent repéré à une distance de deux mètres (2 m) de la machine. (Voir la Figure 4 : Treuil latéral à activation manuelle.)

Troisièmement, un élément très distinctif de ce modèle est l'utilisation d'un levier en bois qui s'insère dans une fosse aménagée près de la vis. Une fois que le levier est inséré, il est connecté à un treuil latéral pour opérer l'ensemble de la machine. (Voir la Figure 2, dessin d'un PVFM du Musée de l'Olive et de l'Huile d'Olive à Sparte, Grèce.)

Dimension de la machine : H= 2,20 m, L= 1,10 m.



FIGURE 1, À GAUCHE
PRESOIR À VIS EN FER À ACTIVATION
MANUELLE
AVEC LEVIER EN BOIS ET TREUIL LATÉRAL
REPÉRÉ AU VILLAGE DE *BURHAM*.

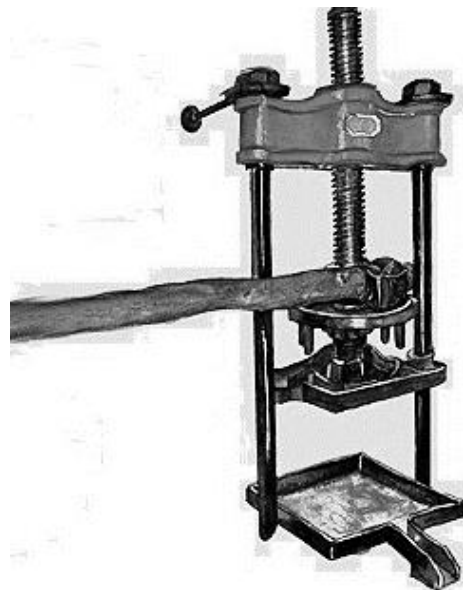


FIGURE 2, À DROITE DESSIN D'UN PVFM DU
MUSÉE DE L'OLIVE ET DE L'HUILE D'OLIVE
À SPARTE⁹⁵⁸

⁹⁵⁸ The Museum of the Olive and Greek Olive Oil.(2002). *The blessed fruit of the olive tree*. Extrait de <http://www.piop.gr/en/diktuo-mouseiwn/Mouseio-Elias-Kai-Ellinikou-Ladiou/to-mouseio.aspx>



FIGURE 3
TYPE 1 - PRESOIR DE FABRICATION WAGNER AVEC LEVIER EN BOIS ET TREUIL LATÉRAL
REPÉRÉ AU VILLAGE DE *AL-MAZRA 'A AL-QABALIYEH*



FIGURE 4
TREUIL LATÉRAL UTILISÉ POUR PVFM DE TYPE1
REPÉRÉ AU VILLAGE DE *BURHAM*

Caractéristiques principales identifiées en Type 2

Nous avons repéré dans les villages de 'Ajoul⁹⁵⁹ et de Deir 'Amar⁹⁶⁰ deux PVFM activés avec un levier en fer et un treuil latéral. Nous pouvons estimer encore que les modèles de ce Type 2 sont plus moderne que ceux du Type 1 lorsque le levier est en fer, et les deux Types 1 & 2 sont plus anciens que ceux opérés sans un levier comme en Type 3.

Les deux types de treuils en question ont été manœuvrés par 2 à 4 hommes.

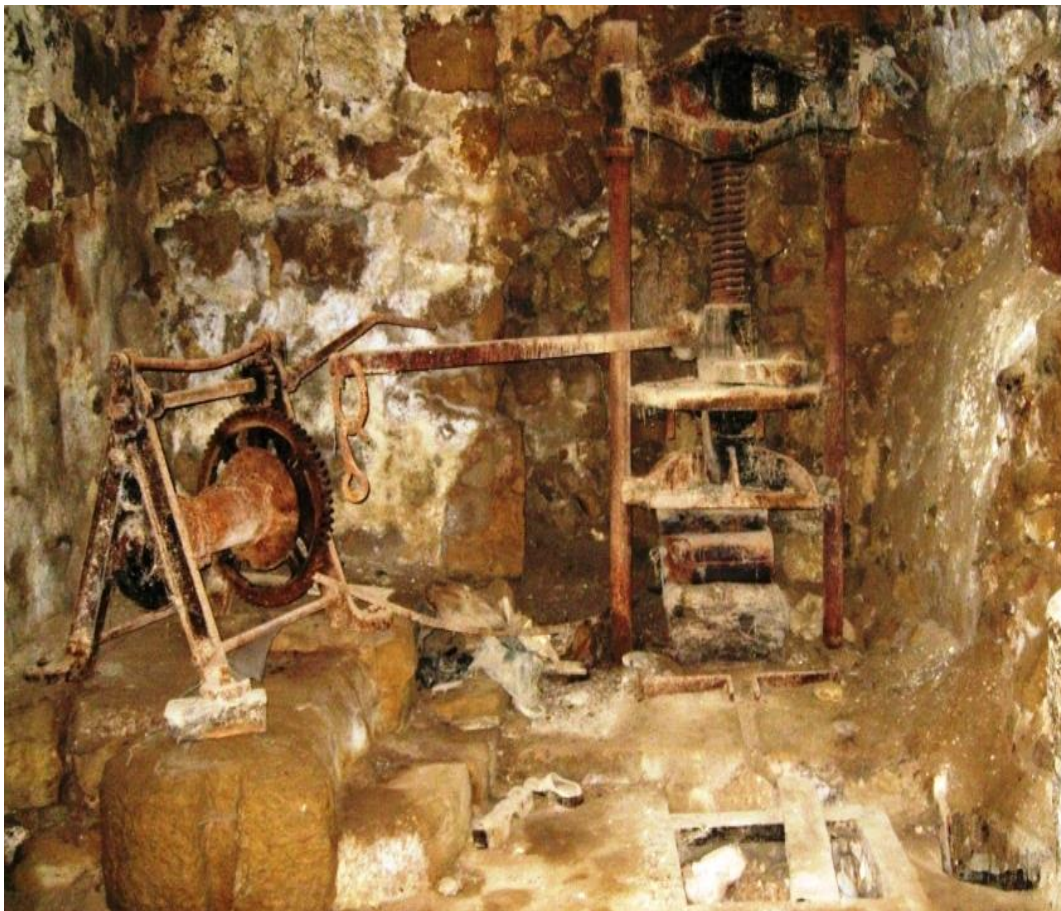


FIGURE 6
TYPE 2, PRESOIR À VIS EN FER À ACTIVATION MANUELLE
AVEC LEVIER EN FER ET TREUIL LATÉRAL
REPÉRÉ AU VILLAGE DE 'AJOUL

⁹⁵⁹ Bâtiment 5 de l'étude, Figure 6 ci-dessous, *Badd dar Ibrahim Abu-'Abdelqader*.

⁹⁶⁰ Bâtiment 15, Figure 1, PVFM du *badd dār el-badaḥa*.

Caractéristiques principales identifiées en Type 3

Nous estimons que les pressoirs à vis en fer de fabrication Leon Stein de Jaffa, à partir de l'année 1890, ont été reproduits à partir d'un modèle français, et ont été probablement inspiré du modèle Victor Coq⁹⁶¹. Les pressoirs à vis en fer à activation manuelle, de production française, créés dans les usines Lobin et Coq (Voir, figures de l'usine *ħassouna*)⁹⁶², se distinguent par rapport aux autres modèles repérés sur le terrain ; les principales caractéristiques des modèles français sont les suivantes :

Ils sont équipés avec une roue d'émeri supérieure, dont la fonction aide à accélérer l'opération de pressage et, en particulier, la roue soutient l'extrémité supérieure de la vis en fer et fait fonction de limite de la vis. Nos observations de terrain nous ont permis de remarquer que, grâce à la roue d'émeri, la limite de la vis trouvée dans les « modèles français » ne nécessitait pas d'avoir des limites comme le plafond de l'huilerie, dans lequel dans d'autres modèles une dépression est aménagée afin de permettre de défaire la vis après la fin de l'opération de pressage.

Les tailles et formes des machines françaises étaient variables par rapport aux autres modèles de fabrication « Wagner » ou « Vasiliadhis ». Par conséquent nous avons pu estimer que tous les pressoirs à vis à activation manuelle qui ont été fabriqué dans l'atelier de Leon Stein sont aménagés avec cette roue d'émeri.

La caractéristique la plus importante est le treuil de portance manuel adjacent : pour les modèles français, le treuil est conçu pour faire partie de l'ensemble de la machine. Cette différence est très créative et surtout efficace lorsqu'elle résout l'obstacle de l'espace.

Par exemple, l'étude sur le pressoir à vis en fer trouvé au village d'Abu-Shukeidim (le bâtiment 1 de l'étude), nous permet d'affirmer qu'il est identique au pressoir de fabrication Leon Stein ce que nous déduisons de la roue d'émeri et du treuil de portance adjacent⁹⁶³. (Voir la Figure 6.)

⁹⁶¹ Sharkawi. M. (2014). *L. Stein Jaffa*, Art and History Museum of Bethlehem. [Documentation].

⁹⁶² Voir la Partie II, chapitre II : Histoire de la mécanisation du secteur oléicole en Palestine.

⁹⁶³ À partir de 1937, les habitants du village allaient extraire leurs olives à *Birzeit*, où avait été amené un pressoir mécanique ultra-moderne, propulsé par un moteur Ruston-Hornsby, engin de démarrage à froid fabriqué en Grande-Bretagne et importé en Palestine par Siniaver et Sugarman pour Engineering Works and Supplies, pareillement localisé dans la ville industrielle de Jaffa. Le village de *Birzeit* s'était procuré ce moteur avec tous les équipements nécessaires à la production d'huile d'olive, ainsi qu'un moulin à farine. Selon les observations faites sur le terrain dans les villages de *Kubar*, *Kafr Malek* et *Jam'iyyn* qui possédaient des huileries modernes, l'achat d'un moulin à farine était fréquent pour profiter ainsi du nouvel engin. Les pressoirs fonctionnaient uniquement pendant une période assez courte et bien déterminée chaque année, cependant il faut investir dans d'autres productions.

Il est à mentionner aussi que le seul modèle intact observé et étiqueté d'un pressoir de fabrication «L. Stein Jaffa» se trouve actuellement au musée d'Art et d'Histoire de Bethléem⁹⁶⁴. (Voir la Figure 7.)

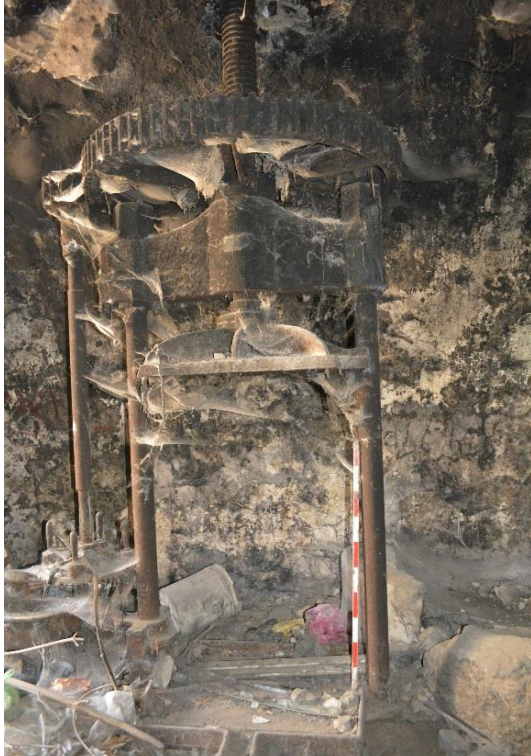


FIGURE 7
PRESSEUR À VIS EN FER À ACTIVATION
MANUELLE AVEC UNE ROUE D'ÉMERI
SUPÉRIEURE ET UN TREUIL DE PORTANCE
ADJACENT REPÉRÉ AU VILLAGE
D'ABUSHUKEIDIM (TYPE 3)



FIGURE 8
PVM ÉTIQUETÉ L. STEIN JAFFA
MUSÉE D'ARTS ET D'HISTOIRE À BETHLÉEM

⁹⁶⁴ Déjà repéré et documenté précédemment en 2012, dans le cadre d'un travail de documentation de la partie du musée consacrée à la production d'huile d'olive. Le pressoir L. Stein a été reproduit d'après un modèle français, puis adopté par Stein en tant que prototype. Les presseurs de ce type sont fabriqués dans son atelier installé dans la ville industrielle de Jaffa à partir de l'année 1890, lorsque L. Stein y a ouvert sa fonderie. Le pressoir à vis en fer Leon Stein a été acquis par les propriétaire du musée, la famille Giackaman. Plusieurs presseurs à vis en fer similaires à celui-ci ont été opérés dans les villages de Bethléem, à Beit Sahour et à Beit Jala,.D'autres presseurs observes de Bethléem ont été importés du sud de la France.



FIGURE 9
ROUE D'ÉMÉRI DE PRESSEUR À VIS EN FER À
ACTIVATION MANUELLE
BADD DĀR EMBAYYED (BÂTIMENT 11 DE
L'ÉTUDE), VILLAGE DE 'EIN 'ARĪK

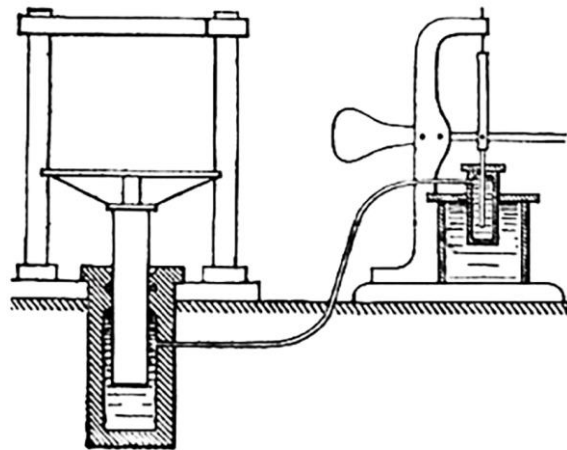


FIGURE 10
PRESSEUR IDENTIQUE A LA FIGURE 9 AVEC
SONT TREUIL ADJACENT
CE PRESSEUR SE TROUVE DANS UNE
COLONIE PRES DU VILLAGES DE 'EIN
'ARĪK⁹⁶⁵

⁹⁶⁵ Un presseur identique à ce presseur à vis en fer de *badd dār* Embayyed se trouve à 36 km du village, dans la colonie de *Neot Kadumin*, qui a reconstitué un parc Biblique avec des installations anciennes qui racontent l'histoire de la production de l'huile d'olive.

Caractéristiques principales identifiées en Type 4

La différence entre les pressoirs hydrauliques et les pressoirs à vis à activation manuelle, c'est que l'hydraulique exerce la pression sur les scourtins du bas vers le haut⁹⁶⁶, alors que le PVFM exerce cette pression à l'inverse de haut vers le bas. Les pressoirs hydrauliques n'ont pas besoin de vis, ils fonctionnent grâce à une pompe hydraulique latérale.



FIGURES 11 ET 12⁹⁶⁷
PRESSOIR HYDRAULIQUE TYPE 4 DU VILLAGE DE MAZARE' ENNOBANI

⁹⁶⁶ Warnock. (2007).p. 45.

⁹⁶⁷ Pompe hydraulique latérale. Source : hydraulic-press-or-bramah-press-vintage-engraving-old-engraved-illustration-of-hydraulic-press.

Les huileries : bâtiments ruraux et industriels

L'huilerie du village était le bâtiment destiné à l'extraction de l'huile d'olive. Ces bâtiments ont été souvent localisés dans les centres historiques des villages visités, c'est-à-dire le noyau de l'ancien village avant son expansion. Il est important de mentionner aussi que les anciens centres historiques sont souvent construits sur des ruines des anciens villages appelées *khirba* (pl. *khirab*)⁹⁶⁸.

Nous remarquons, lors de cette étude et des entretiens, que chaque famille riche du village possédait sa propre huilerie et que les maisons d'habitations et l'huilerie étaient situées dans le même *hoch* (cours). Toute famille du village dépend forcément d'un *hamuleh*, qui définit l'autorité principale de tous ses membres. La plupart des huileries visitées lors de l'étude de terrain portaient la nomination de *badd* (moulin) ou *m'sara* (pressoir), en plus du nom provenant du propriétaire, lequel il porte le nom de son *hamuleh*. Pour exemple, nous référons aux huileries souvent ainsi dans le corpus : *badd dār* suivi du nom attribué au *hamuleh*. Par exemple : *badd dār* 'Abdallah⁹⁶⁹ signifie que l'huilerie appartient à un membre du *hamuleh* qui porte le nom 'Abdallah. L'huilerie ou *al-ma'sara* continue aujourd'hui à être nommée ainsi et elle est liée à tous les descendants du *hamuleh*.

Le village palestinien de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e avait une population qui variait entre 30 à 1 000 habitants et se constituait de 20 à 100 maisons⁹⁷⁰. Selon Reilly, le village dont descendent la majorité des palestiniens donnait à ses habitants un contexte social, économique, et politique⁹⁷¹. Par conséquent, les anciennes pratiques agricoles à l'intérieur de la communauté villageoise étaient conçues pour servir des intérêts communs et collectifs, qui ont conduit une société rurale solide et stable. Les pratiques agricoles ne peuvent se développer que dans un climat prospère, et il en est de même en ce qui concerne les techniques sont liées à ces pratiques.

⁹⁶⁸ Un *khirba* peut aussi être un village satellite situé en plaine en période de labour de la terre. Source : James Reilly, J. (1981). p. 7.

⁹⁶⁹ Voir le village de 'Ajjoul.

⁹⁷⁰ Voir la description de chaque village dans le corpus.

⁹⁷¹ Reilly, J. (1981). p. 91.

Localisation et typologie des villages visités

Ramallah, tout comme ses villages, est située dans le haut plateau central de la Palestine historique, entre 550 et 1 000 m d'altitude. Historiquement, les paysans de la Palestine préféraient occuper les sites élevés dans les montagnes et les collines, car les villages en hauteur sont naturellement plus protégés et faciles à fortifier. Les villages se sont rendus défendables pas seulement grâce à leur localisation mais aussi grâce à leur construction, l'habitat des villages du haut plateau central ayant été construit en pierre. Lees et Grant⁹⁷², des observateurs de la fin du XIX^e siècle disent que les maisons ont été construites dans un style très rapproché de celui des fortifications et que les villages ressemblaient plutôt à des scènes extraites d'une ville⁹⁷³. Cette densité des villages est devenue habituelle en période d'insécurité, lorsque les querelles entre villages ont provoqué des raids et des représailles⁹⁷⁴. Nous pouvons aussi constater que la façon dont les maisons adjacentes sont concentrées dans une petite zone permet de conserver le maximum de terrains pour les exploitations agricoles.

La nature du sol du haut plateau central est calcaire, ce qui entraîne généralement la construction en terrasses des villages et des terres agricoles, pour protéger les maisons des pluies capricieuses mais torrentielles en hiver⁹⁷⁵.

⁹⁷² Lees, G. R. (1905). *Village Life in Palestine: A Description of the Religion, Home Life, Manners, Customs, Characteristics and Superstitions of the Peasants of the Holy Land, with Reference to the Bible*. Longmans, Green.

⁹⁷³ Reilly, J., (1981). p. 92.

⁹⁷⁴ *Ibid.*

⁹⁷⁵ Arraf, Sh. (1985). *alqaryya al 'arbeyya al-falastinyya* (le village arabe palestinien). Pp. 84-85.

La structure sociale et administrative à l'intérieur du village

Les zones rurales participent d'une aire géographique bien déterminée, mais sont aussi le miroir d'une société qui se définit à partir de son intérêt à la terre, et qui dépend de manière importante de la production d'huile d'olive. Nous constatons dans cette étude que le *cheikh* ou *mukhtar* s'est approprié les pressoirs à vis en fer à activation manuelle. Ces propriétaires étaient déjà descendants aisés du *hamuleh* du village, possédaient effectivement suffisamment d'oliviers, et étaient souvent les gardiens des oliveraies des familles de notables de la ville, comme dans le cas des propriétés des familles jérusalémites telles que les Husseini au village de 'Ajjoul.

Une structure sociale désignée autour du *hamula*

Al-hamula comprend de trois à sept générations qui forment une unité liée à un père commun ; en conséquence de quoi, les membres et les familles qui en font partie sont des cousins⁹⁷⁶, et n'importe quel membre ou famille de ce groupe est désigné du nom du père fondateur du *hamula*.

Dans les villages, ces membres occupent un quartier de plusieurs maisons qui ont été construites en accord avec leurs besoins et leurs richesses⁹⁷⁷. Par conséquent, s'il s'agit d'un *hamula* riche, leur huilerie, qui contenait souvent un pressoir à vis en fer, était toujours située parmi leurs maisons.

Selon Granot, les principes du *hamula* se résume ainsi⁹⁷⁸ :

Les familles du même *hamula* habitaient dans le même quartier du village.

Les terrains agricoles qui appartiennent aux membres du même *hamula* étaient situés l'un à côté de l'autre

Tous les membres d'une *hamula* étaient responsables des actes commis par l'un d'entre eux⁹⁷⁹.

Le troisième élément explique la fondation de certains villages documentés dans le corpus, comme par exemple celle des villages de Abu-Shukheidim et de Dura al-Qare', lorsque leurs

⁹⁷⁶ Doumato, Eleanor Abdella. "Tribes and Tribalsim: Arabian Peninsula" Encyclopedia of the modern Middle East and North Africa. Ed. Philip matter. 2nd ed. vol.4 New York: Macmillan Reference USA, 2004. Pp. 2209-2211.

⁹⁷⁷ Arraf, Sh. 1996. Al-Karya al-'Arabeya al-falastineya.

⁹⁷⁸ Granott, A. (1952). *Land system in Palestine*. P. 216.

⁹⁷⁹ Tous les membres avaient le droit de recevoir une indemnité ou une punition exacte pour un faux commis contre l'un d'entre eux.

fondateurs ont été exclus de leurs villages d'origine. Chaque *ḥamula* a été représenté par son *cheikh*⁹⁸⁰ qui exerçait un pouvoir absolu envers ses membres⁹⁸¹.

Depuis le XVIII^e siècle, pendant la Période Ottomane, les villes et villages de Palestine ont été gouvernés à travers ces *cheikhs* qui étaient responsables de la collecte des taxes des *felaḥīn*⁹⁸². Après la période du Tanzimat de 1839, le pouvoir fut transféré des *cheikh* aux *mukhtar*⁹⁸³, l'équivalent de l'actuel maire du village⁹⁸⁴. Ces derniers ont renforcé le système d'appartenance au *ḥamula*, afin de créer une forme d'auto-administration⁹⁸⁵ à l'ombre d'une absence de réelle gouvernance sur le terrain. De même, des changements du régime foncier a été instauré suite au Tanzimat, coïncidant avec la croissance du commerce agricole avec l'Europe⁹⁸⁶.

Toutes ces changements ont bénéficié aux familles riches des villes et des villages, qui sont devenues une force politique dominante dans la Palestine ottomane tardive, tandis que les villageois étaient devenu soumis aux notables des villes et villages⁹⁸⁷.

La société palestinienne est encore, jusqu'à aujourd'hui, façonnée à partir de la structure sociale qu'est le *ḥamula*, solidement instaurée dès la Période Ottomane, et qui perdure même de nos jours, en l'absence d'une gouvernance concrète et à l'ombre de l'occupation israélienne. Cette structure s'est également répandue dans les villes *modon*⁹⁸⁸ et chez les tribus bédouines *al-qaba'el*⁹⁸⁹, pour assurer une protection aux populations puisque ce système de *ḥamula* a prouvé historiquement sa capacité à assurer la protection des villages contre les

⁹⁸⁰ Le cheikh, qui est le membre le plus ancien, a aussi un pouvoir économique au sein de son *ḥamula*.

⁹⁸¹ Les cheikhs qui représentaient les ḥamuleh des villes s'appelaient *chyouck* (pl. de *cheikh*) *el nahya*, et ceux des villages *chyoukh el qarya*.

⁹⁸² Jusqu'au XIX^e siècle, les villages étaient divisés et influencés par deux tribus, Qays et Yaman. La division de la société palestinienne entre ces deux tribus n'était pas religieuse : on pouvait avoir des habitants du même village qui étaient soit Yaman, soit Qays. Ce n'était pas non plus une division régionale.

⁹⁸³ Homme de pouvoir, équivalent du maire d'aujourd'hui, le *mukhtar* a été élu à partir de 1864 par les élites du village, pour qu'il se coordonne avec les autorités centrales instituées dans les villes par les Ottomans.

⁹⁸⁴ Reilly, J. (1981). The peasantry of late Ottoman Palestine. *Journal of Palestine Studies*, 10(4), 82-97. P. 96.

⁹⁸⁵ *Ibid.*

⁹⁸⁶ Voir le chapitre III de la première partie :

⁹⁸⁷ Reilly, J., (1981). p. 96.

⁹⁸⁸ Sing. *madina*.

⁹⁸⁹ Sing. *qabila*.

provocations des tribus bédouines⁹⁹⁰.

Les familles et membres qui appartiennent au même *ḥamula* n'ont pas toutes la même importance sociale et économique, c'est-à-dire il y a aussi bien des riches que des pauvres au sein du même *ḥamula*. Cependant, appartenir à un *ḥamula* confère une identité sociale à ses membres, très importante à l'intérieur du village et surtout pour s'identifier à l'extérieur.

Aujourd'hui encore les familles s'identifient par cette appartenance au *ḥamula* afin d'être pleinement acceptées et intégrées.

Dans les zones rurales, dont 80 % de la société palestinienne fait partie⁹⁹¹, ce fait explique la centralité du village dans la vie des palestiniens, et comment le patrimoine culturel en contexte palestinien a été surtout défendu par les descendants des villages, plutôt que par les enfants des villes qui désormais n'existent plus⁹⁹². Les traditions du village sont passées des parents aux enfants, en encourageant le particularisme du village dans son expression culturelle à travers la broderie, le dialecte, les chansons, le folklore et la cuisine⁹⁹³. Depuis 1948, suite aux conditions politique et sociale, suite à la disparition de la ville et de sa société civile ouverte, cette dernière a laissé place à la société rurale traditionnelle qui a façonné la nouvelle identité palestinienne, effectivement imposée par la culture du village.

Le système matrimonial

Selon Rosemary Sayegh, le village palestinien se résume ainsi : "Un village était une grande famille qui se composait de plusieurs familles, étroitement liées par une histoire commune et un inter-mariage continu⁹⁹⁴". Le système matrimonial est souvent choisi précisément dans les limites du même *ḥamula*, pour maintenir le pouvoir sur la terre et afin de maintenir des

⁹⁹⁰ Les arabes dérivent de deux tribus majeures, traditionnellement opposées. D'un côté, les arabes purs sont les descendants de *Qaḥṭan* ou *Yaman*, *al 'arab al 'arab* (les vrais arabes). De l'autre, les arabes descendants de *'Adnan* ou *Qays* : *al 'arab almusta'riba*, (les arabes qui sont devenus arabes). Toute l'histoire du Moyen Orient est constituée par leurs guerres. Source : Creswell, R. (1996), *Prométhée ou Pandore*. Paris : Kime. Pp. 156-157.

En Palestine : "Qays et Yaman avaient également des affiliés urbains et bédouins. Suite à l'effondrement en une décennie de la domination égyptienne sur la Palestine en 1840, la guerre ouverte entre les Qays et les partis du Yémen engloutit de vastes régions des montagnes centrales et a rendu dangereux le commerce et les voyages entre les villes et les villages. En créant une identité politique commune entre des personnes de différentes régions et milieux, les coalitions Qays et Yémen ont également contribué à l'ordre social. La coalition était flexible, ce qui a ajouté à leur utilité. Les villages et les familles ont changé leurs affiliations lorsque leurs intérêts l'ont justifié. Parfois, les familles d'un camp étaient des éclats de familles dans l'autre. Et certains villages sont divisés en interne entre les Qays et Yémen." Source Reilly, J. (1981). The Peasantry of late Ottoman Palestine. *Journal of Palestine Studies*, 10 (4), 82-97. P. 96.

⁹⁹¹ Sayigh, R. (2013). *The Palestinians: from peasants to revolutionaries*. Zed Books Ltd. P. 14.

⁹⁹² Voir le chapitre II de la première partie : Le folklore palestinien. La formulation d'une identité culturelle.

⁹⁹³ Reilly, J. (1981). The peasantry of late Ottoman Palestine. *Journal of Palestine Studies*, 10 (4), 82-97. p. 93.

⁹⁹⁴ Sayigh, R. (2013). *The Palestinians: from peasants to revolutionaries*. Zed Books Ltd. P. 14.

relations entre les familles. Les mariages dans le village se pratiquaient souvent de façon endogame soit à l'intérieur du même *hamula*. Dans certains rares cas, les alliances pouvaient être envisageables entre deux *hamula* différents, mais à l'intérieur du même village et non pas entre deux villages ; ceci pour éviter que la femme qui héritera des terrains agricoles puisse les attribuer à un autre village. Par conséquent, ce lien social à l'intérieur du même *hamula* garantit sa protection, assure son autorité absolue et renforce sa structure et sa cohésion sociale⁹⁹⁵.

Le bâtiment rural

Les bâtiments ruraux qui correspondent à notre étude de terrain et qui se situent dans les collines étaient plus solides que ceux construits dans les plaines, particulièrement que ceux de la plaine côtière, lesquels étaient souvent construits en boue et en sable⁹⁹⁶. Les bâtiments ruraux des collines sont construits en pierre calcaire appelée *mezzi* extraite des carrières à proximité du village. C'est une pierre calcaire très dure, très résistante aux conditions climatiques des villages du plateau central⁹⁹⁷. Les bâtiments ruraux apparaissent de l'extérieur en forme de cube, en dépit du fait que les maisons d'habitation sont à deux étages⁹⁹⁸.

La principale caractéristique de ces bâtiments est qu'ils sont voûtés⁹⁹⁹ ; ce mode de construction à voûtes croisées est très répandu dans les villages car considéré comme plus artistique et durable¹⁰⁰⁰. La construction des voûtes est assurée grâce à l'épaisseur remarquable des murs. Les voûtes reposent sur quatre piliers appelés *rukab*¹⁰⁰¹. Plus l'espace est petit, plus la hauteur de la voûte est élevée. Les murs avaient une épaisseur de 80 à 120 cm afin de soutenir ce type de plafond, mais aussi pour protéger l'intérieur des conditions climatiques, car ce mode de construction rend l'intérieur plus frais l'été et plus chaud l'hiver¹⁰⁰².

Le bâtiment rural a comme autre caractéristique d'avoir très peu d'ouvertures. Les paysans ne pouvaient pas se permettre d'acheter du bois pour construire des fenêtres et des portes, ce

⁹⁹⁵ Reilly, J., (1981). p. 93.

⁹⁹⁶ *Ibid.*, p. 92.

⁹⁹⁷ C'est au paysan de préparer ces matériaux de construction plusieurs mois avant le commencement des travaux. La construction est faite par le futur propriétaire et ses enfants ou des membres de son *hamuleh*.

⁹⁹⁸ La maison rurale est divisée en deux parties : trois quarts de l'espace, le *mastabeh*, est en mezzanine, occupée par la famille. Le reste de l'espace, le *rez-de-chaussée rawieh*, est dévolu aux animaux.

⁹⁹⁹ Les bâtiments ruraux et urbains étaient voûtés.

¹⁰⁰⁰ Canaan, T. (1933). *The Palestinian Arab House, its Architecture and Folklore*. p. 36.

¹⁰⁰¹ *Ibid.*, pp. 36-37.

¹⁰⁰² *Ibid.*, pp. 26-27.

matériau étant rare en Palestine. Pour ces bâtiments mal éclairés, les murs étaient construits avec de petites ouvertures verticales pour assurer un minimum d'éclairage et de l'aération à l'intérieur de l'espace. Ces petits trous de lumières sont très pratiques pour les conditions climatiques des zones rurales, protégeant l'espace intérieur des pluies torrentielles d'hiver et des rayons ardents du soleil de l'été¹⁰⁰³.

L'huilerie : le bâtiment

La maison rurale palestinienne se caractérise en tant qu'espace unique à multiples usages, dans lequel la notion de vie privée n'existe pas dans la culture architecturale de l'espace de vie¹⁰⁰⁴ ; Il en est de même pour le "bâtiment industriel" qu'est le bâtiment à pressoir ou *al-m'sara*, dont la chaîne opératoire à l'intérieur du bâtiment doit constamment être supervisée par le propriétaire¹⁰⁰⁵.

Les huileries documentées disposent également de plusieurs voûtes, ces bâtiments n'ont pas beaucoup d'ouvertures, une porte d'entrée unique sert pour l'éclairage et l'aération. Les fenêtres n'existent quasiment jamais dans ce genre de bâtiments consacrés à une production industrielle. Les voûtes ont été très répandues, elles fournissent plus d'espace à l'intérieur du bâtiment et permettent à un grand nombre de personnes d'y travailler¹⁰⁰⁶.

En conclusion, l'architecture des bâtiments industriels portent les mêmes valeurs culturelles que la région où ils se trouvent. Les huileries sont des bâtiments ruraux, ils existent dans chaque village qui a une histoire avec la production d'huile d'olive, ils ont été édifiés pour une production vitale à la société rurale et à la société citadine. Ils portent donc des valeurs industrielles, économiques et culturelles, là où une activité saisonnière se déroule.

¹⁰⁰³ *Ibid.*, p. 57.

¹⁰⁰⁴ Pourtant les maisons de la bourgeoisie rurale comportaient de multiples chambres. Source Canaan, T. (1933). *The Palestinian Arab House, its Architecture and Folklore*. P. 7.

¹⁰⁰⁵ Dans certains cas, le propriétaire possède uniquement la machine à vis en fer « le pressoir » comme dans le cas expliqué pour le village d'Abushkeidim.

¹⁰⁰⁶ Wagner, D. (1996) p. 301.

Les zones d'activité à l'intérieur des huileries

Les bâtiments industriels que sont « les huileries » se composent de plusieurs zones de fonctionnement nécessaires à la production d'huile d'olive ; l'espace pour chaque étape de production est vraiment indispensable à prendre en considération. Une installation antique de production d'huile d'olive, dans le village de Gamal dans le Golan, mesure 11 m x 5,5 m¹⁰⁰⁷. Nous remarquons, grâce aux mesures qui ont été prises lors de l'étude de terrain, que les bâtiments ont souvent une longueur de 11 m. Ceci démontre que les huileries où les nouveaux pressoirs à vis en fer ont été installés dépendaient auparavant d'une ancienne technique d'extraction d'huile d'olive, qui était probablement le pressoir à levier et vis ou poids, lequel demande un levier qui peut atteindre 2,5 m de longueur.

Les compartiments de stockage

Le premier espace, les *maṣabāt* (sing. *maṣab*) ou *makamer* (sing. *makmar*), est composé de compartiments de stockage¹⁰⁰⁸ des olives fraîches avant qu'elles passent au broyage¹⁰⁰⁹. Ces compartiments sont souvent placés auprès de l'unique porte d'entrée. Chaque huilerie avait entre trois à cinq compartiments pour recevoir les olives fraîchement cueillies¹⁰¹⁰.

Chaque paysan mettait sa cueillette d'olives dans un *maṣab* ou *makmar*, et attendait son tour à la meule, dont il était également chargé de placer ses olives.

La meule

Le deuxième espace indispensable à la production de l'huile d'olive est celui consacré au broyage des olives avec la meule. Dénommé *badd*, c'est un élément très imposant par rapport à son volume, qui a besoin d'une importante partie de l'espace par rapport aux autres zones opérationnelles. La circulation des hommes ou de l'animal autour de l'ensemble de l'installation ne doit pas gêner la chaîne de travail à l'intérieur de l'huilerie. La meule pouvait concasser en une demi-heure entre 60 et 90 kg d'olives¹⁰¹¹.

¹⁰⁰⁷ *Ibid.*, p. 301.

¹⁰⁰⁸ Frankel, R., Avitsur, S., & Ayalon, E. (1994). *History and technology of olive oil in the Holy land*. Olearius Editions. P. 107.

¹⁰⁰⁹ Dans la condition de la période historique des sites visités, s'agit-il du *badd* le meule du village.

¹⁰¹⁰ Al-Nashef, Kh. (2009). *M'aser azaytūn fi Falastīn*. Yarmouk university.exorient Edition. Berlin. P. 50.

¹⁰¹¹ Avitsur, Sh.(1994).p. 124.

La première chose qui a été réalisée lors de l'arrivée du *makbas* c'était le remplacement du *hajar al badd* (la pierre à concassage) par une nouvelle pierre. La pierre été souvent coupée et fabriquée par Abu-Ossam al-Hamad, dans les carrières de pierre près de Birzeit, ville où il habitait ; son nom a été mentionné par presque tous les villageois à propos de pierre à concassage¹⁰¹².

Cheikh Youssef Qundah a dit également que la pierre a été amenée en voiture dans le village et roulée jusqu'au bâtiment à pressoir. Il ajoute qu'il se rappelle toujours de l'image de ses ancêtres plaçant les scourtins, que ces paniers formaient une colonne, qu'une plateforme en fer était placée tous les 10 paniers afin de faciliter l'application du poids du levier sur la colonne des scourtins. L'huile d'olive coulait dans une cuvette de recueil latérale, appelée *ma šara*. Il a expliqué que *hajar el-badd* était tourné par des hommes et non par un animal¹⁰¹³.

Nombre d'ouvriers

Un seul ouvrier était responsable de l'ensemble du fonctionnement de la meule. Il guidait l'animal et tournait constamment les olives qui sont sous la pierre à concassage, jusqu'à l'obtention d'une pâte d'olive homogène, afin de faciliter l'extraction de l'huile. Il était responsable de tourner les olives pour assurer le bon déroulement de l'opération de concassage des olives et pour éviter que aux olives fraîchement cueillies de s'envoler. Chaque année, avant la saison de pressage, la pierre était remise en état pour qu'elle puisse rendre la pâte d'olive bien tendre¹⁰¹⁴ afin de faciliter son pressage. Dans certains villages, comme *Abu-Shukeidim*¹⁰¹⁵, les témoignages sur l'ancienne huilerie du village disent que la force motrice pour tourner la pierre était humaine¹⁰¹⁶. Le bassin à concassage, le *madrās*, est une plateforme volumineuse de forme circulaire. L'ensemble est extrêmement lourd à transporter : il a donc été découpé en trois parties, puis assemblé à l'intérieur de l'huilerie¹⁰¹⁷. La pierre à concassage, en forme de roue¹⁰¹⁸, est par contre découpée en un seul morceau roulée ensuite à l'intérieur du au pressoir où elle sera définitivement installée.

¹⁰¹² Ibrahim Abu-Ezaher. (2014). Travail de terrain au village d'*Abu-Shukeidim*. [Entretien]. (28-09-2014)

¹⁰¹³ *Ibid.* (2014).

¹⁰¹⁴ Le meilleur fabricant de ces pierres était un monsieur du village de Birzeit nommé al-chayeb.

¹⁰¹⁵ Voir le corpus : Le pressoir à vis en fer d'*Abu-Shukeidim*-Bâtiment 1 de l'étude.

¹⁰¹⁶ Thuraya & Hassan Abu-Shukeidim. (2014). Travail de terrain au village d'*Abu-Shukeidim*. [Entretien]. (27-09-2014),

¹⁰¹⁷ Najeh Burbar. (2012). Travail de terrain au village d'*Birzeit*. [Entretien]. (29-11-2012)

¹⁰¹⁸ On attribue la découverte de la roue aux sumériens, aux environs de 3 500 ans avant J.-C.



FIGURE 1
WILLIAM H. RAU. (1903). *CRUSHING OIL FROM THE OLIVE, NABLUS, PALESTINE*. [STEREOGRAPH CARDS]¹⁰¹⁹

Photo prise en 1903 : un broyeur à activation animale “*badd*”, documenté dans une huilerie à Naplouse. Nous remarquons sur cette carte stéréographique qu’un ouvrier à gauche est en train de guider l’animal. L’homme à droite de la photo est en train de remplir les paniers “*qfaf*” au fur et à mesure de l’opération de broyage des olives afin de les préparer au procédé de pressage. En arrière-plan, nous notons aussi un levier inséré dans le mur, poids appliqué sur une colonne de paniers. La technique utilisée dans cette huilerie pour l’extraction d’huile a probablement été soit la pression à levier et vis soit le poids. Dans le village de Dura al-qare¹⁰²⁰, la poutre était insérée entre un mur à une extrémité et un tronc d’arbre à l’autre extrémité. L’aménagement intérieur de l’huilerie du village de Dura al-qare¹⁰²¹ nous permet d’estimer que le bâtiment n’a pas été construit pour être l’huilerie du village. La place de la meule n’a pas été prise en considération, et c’est pour cette raison que le tronc de l’arbre a dû être utilisé en tant que poutre pour soutenir l’ensemble de l’installation de broyage¹⁰²¹.

Les bassins à concassage observés ont souvent une bonde légèrement plus haute sur les bords, pour éviter que les olives fraîches tombent au moment de leur concassage. Nous remarquons aussi que les broyeurs de ‘*Ein ‘Arīk*’ sont différents d’autres broyeurs, car il n’existe pas *al’abara*, la poutre horizontale supérieure. Par ailleurs la gorge du broyeur, de 30 cm de hauteur, était plus épaisse et plus longue que d’autres *jourun*¹⁰²² opérés dans les villages de

¹⁰¹⁹ Library of Congress Prints and Photographs Division Washington, D.C. 20540 USA.

¹⁰²⁰ L’huilerie du village a été documentée en 1983 par Avitsur. Voir Avitsur, Sh. (1994). *Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Tel-Aviv, Oléarius. P. 107.

¹⁰²¹ Voir figure 1 : *M’ssaret Dura el-Qare’* (Bâtiment 9 de l’étude). *‘abara* horizontal beam. [Photograph]. Dura al-qare’

¹⁰²² Terme utilisé par Frankel, p. 32.

Ramallah ; ces broyeurs ressemblent beaucoup à ceux documentés par Frankel lors de sa visite au sud du Liban¹⁰²³. Cela veut dire que l'auteur du *jourun* de la gorge du broyeur peut assurer la rotation de la pierre à concassage sans l'exigence du *'abara*¹⁰²⁴. (Voir les Figures 2 & 3.)



FIGURE 2
LA GORGE JORUN DE BROYEUSR
BADD DĀR ABU DAYYEH
VILLAGE DE 'EIN 'ARĪK



FIGURE 3
BADD DĀR EMBAYYED
VILLAGE DE 'EIN 'ARĪK

Remplissage des paniers

La troisième opération, lorsque les olives sont concassées avec la meule, consiste à les transformer en pâte, appelée *al-darīs*. Dans les huileries investiguées, il existait souvent un espace qui s'appelait *al-mafraq*, généralement construit à partir des anciennes pierres à concassage. C'est sur cette plateforme que les *scourtins* sont remplis avant de passer sous le pressoir¹⁰²⁵.

Afin d'extraire l'huile d'olive, la pâte doit être versée dans des paniers appelés en arabe colloquial *qfaf* et en français *scourtins*. Ces derniers ne doivent pas être trop remplis et il faut que la pâte y soit également répartie. Il est bon de séparer chaque sac par une plaque métallique qui empêchera l'huile de couler de haut en bas sur tous les sacs¹⁰²⁶. Cette remarque a été consignée dans les témoignages recueillis dans le village d' *Abu-Shukeidim*. Dans les villages investigués, plusieurs témoignages indiquent qu'un casque de un soldat britannique a souvent été utilisé comme unité de mesure de la pâte à étaler dans chaque *scourtin*.

¹⁰²³ Pendant l'occupation israélienne du Liban en 1982, voir Al-Nashef, Kh. (2009). *M'aser azaytūn fi Falasṭīn*. Yarmouk university. exorient Edition. Berlin. p. 42.

¹⁰²⁴ La poutre horizontale supérieure.

¹⁰²⁵ Voir (2) *al-mafraq* : plateforme de remplissage des paniers plan du village d'*Abu-shkheidim* dans le corpus.

¹⁰²⁶ Coutance, Amédée-Guillaume-Auguste. (1877). p. 289.

Traditionnellement, les *scourtins* ont été fabriqués à base de fibres de plante tressées¹⁰²⁷, appelée “*ḥalfa ou khuwwṣ*”. Durant la fin des XIX^e et XX^e siècles, ces fibres ont été remplacées par des fibres synthétiques plus résistantes à la pression et au nettoyage. Columelle suggérait que les paniers devaient être fabriqués à base de palme ou *spart*¹⁰²⁸. Avitsur et Frankel assurent que, dans la région syro-palestinienne, les *qfaf* ont été fabriqués à base de fibres de palme¹⁰²⁹.

Les *scourtins* demandent un nettoyage spécial avant chaque saison de production d’huile d’olive. Brun dit que les *scourtins* gardent une certaine odeur qu'ils risquent de communiquer à l'huile¹⁰³⁰. Ils étaient donc soigneusement nettoyés avec de l’eau chaude, puis séchés avant chaque début de saison.

Nous estimons que la forme des *scourtins* a toujours été circulaire, à partir des rainures circonférentielles des lits des *scourtins* qui sont observées en Palestine dans les installations antiques et traditionnelles¹⁰³¹. Plusieurs témoins ont dit que les paniers étaient de forme rectangulaire lors de l’utilisation des presseoirs à vis en fer à activation manuelle, car la plateforme pour placer les *scourtins* est toujours rectangulaire. Seules les machines de fabrication Victor Coq avaient une plateforme circulaire¹⁰³². Dans plusieurs villages, les témoins ont dit aussi que les *scourtins* ont été fabriqués à base de poils de chèvre. Les mesures d’un *scourtin* étaient de 60 cm de diamètre et de 6 cm d’épaisseur¹⁰³³, et chaque *scourtin* pouvait contenir à peu près 6 kg de pâte d’olive¹⁰³⁴. Selon Avitsur, 10 à 15 *scourtins* contenant de 60 à 90 kg de pâte étaient pressés en une seule fois en une heure, lors du premier pressage¹⁰³⁵.

¹⁰²⁷ Brun, J-P. (1986), p. 47.

¹⁰²⁸ *Ibid.*, p. 47.

¹⁰²⁹ Warnock. (2007). p. 43.

¹⁰³⁰ Brun, J-P. (1986), p. 47.

¹⁰³¹ Voir la partie II, chapitre I : Le lit à *scourtin*.

¹⁰³² Voir dans le corpus - Bâtiment 14 de l’étude : *Badd dār* Moussa

¹⁰³³ Avitsur, Sh.(1994). p. 99.

¹⁰³⁴ *Ibid.*, p. 124.

¹⁰³⁵ *Ibid.*



FIGURE 5
(FIGURE PRÉSENTÉE DANS LA PARTIE TYPOGRAPHIE¹⁰³⁶)

Figure 5 : Un homme du village de *Beit-Jibrin* en train de remplir les *scourtins* ou *qfaf* pour les préparer au pressage (1920-1933). Nous remarquons que les *qfaf* ont des poches dans lesquelles est placée la pâte d'olive. Le creux circulaire au milieu des paniers est prévu afin de faciliter le remplissage des poches. Nous notons aussi dans cette huilerie la méthode de pressage et le pressoir à levier et poids grâce aux poids en pierre à l'extrémité gauche de la photo¹⁰³⁷.

Nombre d'ouvriers

Un ouvrier exercé est exigé pour assurer cette tâche.

¹⁰³⁶ Voir Chapitre II :L'histoire du développement des pressoirs à huile

¹⁰³⁷ La méthode « pressoirs à levier et poids » est toujours répandue dans les villages du sud de la Palestine historique. Ils ont une production d'huile d'olive moins importante.

Extraction de l'huile olive

La quatrième opération, l'extraction de l'huile d'olive, est le pressage des *scourtins*. En ce qui concerne les huileries avec un pressoir à vis en fer à activation manuelle, ce véritable investissement a accru la production d'huile tout en réduisant la main-d'œuvre ; plus d'espace de circulation l'intérieur du bâtiment et moins d'intervention humaine. La circulation à l'intérieur de l'huilerie est désormais plus fluide et tout le procédé de production d'huile d'olive a maintenant changé, grâce à l'introduction de la vis en fer à pression directe.

L'espace qui est consacré au pressoir à vis en fer à activation manuelle est désormais moins important que pour les techniques qui ont été précédemment utilisées. Cette nouvelle machine a besoin d'un espace plus petit pour manœuvrer son treuil, appelé *al-manjanīq*. Dans les huileries, il existait deux types de treuils pour les pressoirs à vis : un treuil adjacent au pressoir à vis en fer, c'est-à-dire faisant partie de l'ensemble de la machine et donc demandant moins d'espace ; un autre treuil latéral, situé à peu près à deux mètres des pressoirs à vis en fer.



FIGURE 6
TREUIL ADJACENT D'UN PRESSEUR À HUILE D'OLIVE VICTOR COQ À SARTÈNE¹⁰³⁸

¹⁰³⁸ Muller, A. (12-10-2014). Source : <https://www.flickr.com/photos/alainmuller/10850185236/>



FIGURE 7
PRESSOIR À VIS EN FER À ACTIVATION MANUELLE AVEC TREUIL ADJACENT
DU VILLAGE D'ABUSHKHEIDIM



FIGURE 8
TREUIL ET PRESSOIR À VIS EN FER À ACTIVATION MANUELLE
VILLAGE DE *BURHAM*

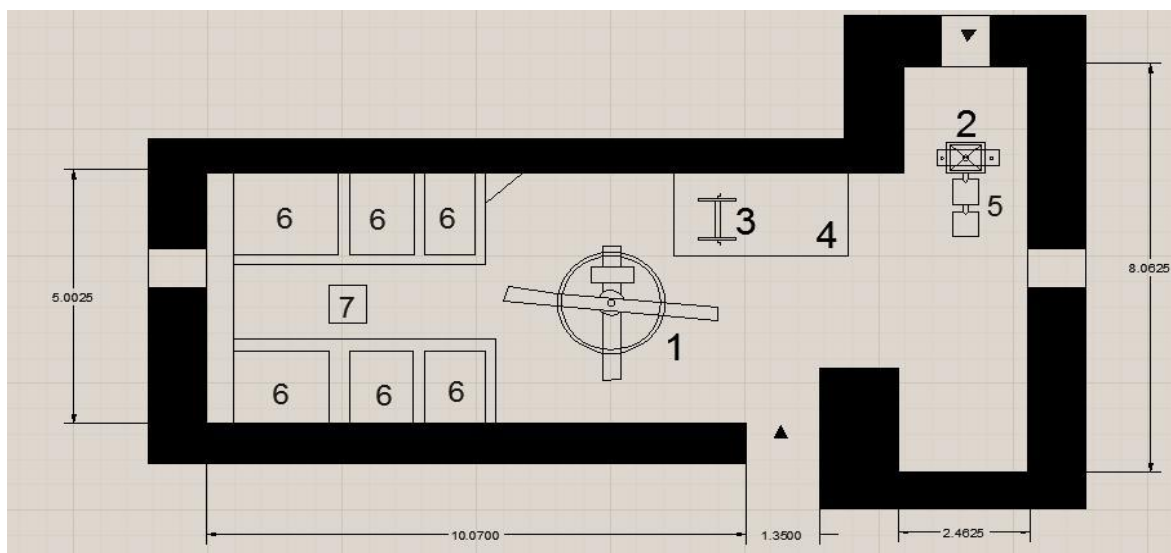


FIGURE 9
 PLAN INTÉRIEUR DE L'HUILERIE DU VILLAGE DE BURHAM
 PRESSEUR À VIS EN FER À ACTIVATION MANUELLE AVEC TREUIL LATÉRAL

1. La Meule : *al-badd*.
2. Le presseur à vis à activation manuelle : *makbas al-borghi al- ḥadīd*.
3. Le Treuil Latéral : *al-manjanīq*.
4. Le Plan de travail¹⁰³⁹ : *al-mafraq*.
5. Les cuvettes de recueils : *ma śara*.
6. Les compartiments de stockage : *maṣabāt ou makamer*.
7. Le puits d'huile d'olive : *bir al-zeit*

Nombre d'ouvriers

Malgré l'avancée mécanique que représente le presseur à vis en fer, deux à quatre ouvriers sont exigés pour tourner le treuil. Ces hommes faisaient une douzaine de serrages complets des *scourtins* (*shada*) pendant le jour et une autre douzaine pendant la nuit, car les presseurs fonctionnaient 24/24 h pendant la saison de l'huile d'olive, les olives devant être pressées au plus rapidement possible¹⁰⁴⁰, ainsi que l'affirme le proverbe souvent utilisé dans les entretiens: *min al-chajjar ela al- ḥajjar* (de l'olivier à la pierre).

¹⁰³⁹ Plan de travail aménagé spécialement afin de placer la pâte d'olive, avant de étaler cette pâte dans des *scourtins* pour la passer dans le presseur à vis en fer.

¹⁰⁴⁰ Najeh Burbar. (2012). Travail de terrain au village de *Birzeit*. [Entretien]. (29-11-2012)

Le recueil de l'huile d'olive

C'est la dernière étape. L'espace au-dessus du pressoir est consacrée aux cuvettes de recueil du jus de l'huile, obtenu lors du pressage des *scourtins*. La plupart des huileries documentées avaient deux cuvettes rectangulaires, appelées en arabe colloquial *ma'sara* selon les entretiens¹⁰⁴¹. La méthode d'obtention de l'huile d'olive est la décantation¹⁰⁴²: le jus d'olive coulait dans un premier bassin puis grâce à un canal intérieur, l'huile d'olive coulait dans un deuxième bassin.

L'huile d'olive était ensuite "écrémée" avec une louche et mise dans des jarres, sous la supervision de la personne responsable ou du propriétaire de l'huilerie pour faire le compte du rendement. L'huile d'olive était ensuite placée dans des amphores de 30 kg pour les transporter dans les maisons, où l'huile était transférée dans une amphore plus grande nommée *hecheyeh*. Une amphore en céramique emmaillée peut contenir entre 50 et 200 kg d'huile d'olive¹⁰⁴³. Cette amphore était placée dans un panier fabriqué à partir de plante afin de la protéger du froid et pour absorber l'huile¹⁰⁴⁴.

Selon Avitsur, le terme *Jara* est employé pour l'amphore qui contenait 25 kg d'huile d'olive¹⁰⁴⁵. Aujourd'hui, l'huile d'olive est mesurée en *tanakeh* qui peut contenir entre 16 et 17 kg d'huile d'olive.

Préparation de l'huile olive

Les témoignages dans les villages sur le mode d'extraction de l'huile d'olive avec un pressoir à vis en fer à activation manuelle ont été presque identiques et conformes à une explication détaillée de l'observateur Dalman¹⁰⁴⁶ (traduite de l'allemand), lequel a nommé cet mode d'obtention d'huile d'olive "*la préparation d'huile d'olive ordinaire*"¹⁰⁴⁷. Il existe deux autres catégories d'huile d'olive réservées à consommation familiale, produite manuellement encore à cette époque dans les villages palestiniens¹⁰⁴⁸.

¹⁰⁴¹ Puisque l'eau végétale écoule dans ces compartiments.

¹⁰⁴² Pour le pressoir Victor Coq documenté dans le village de Deir 'Ammar, la cuvette de recueil était circulaire.

¹⁰⁴³ Avitsur, Sh. (1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: *Traditional to Industrial*. (Pp. 91-156). Tel Aviv: Eretz Israel Museum. p. 131.

¹⁰⁴⁴ *Naziha Hamdan*. (2015). Travail de terrain au village de *Dura el-Qare'*. [Entretien]. (29-03-2012)

¹⁰⁴⁵ Avitsur, Sh., (1994).

¹⁰⁴⁶ Gustave Dalman, théologien luthérien allemand, a effectué de vastes travaux ethnologiques sur le terrain en Palestine à la fin du XIX^e siècle.

¹⁰⁴⁷ Dalman, traduction de l'allemand source : Dalman, G., & Männchen, J. (2000). *Arbeit und Sitte in Palastina* (Vol. 8). Walter de Gruyter.P.257

¹⁰⁴⁸ Expliqué dans une autre partie de ce travail-partie II- Chapitre II :L'histoire du développement des pressoirs à huile : L'huile flottante, *zeit tafah* et *Zeit el-badodyeh*

Selon Dalman, quand une quantité suffisante d'olives est assemblée, soit de 15 à 20 rotl¹⁰⁴⁹, soit entre 40 et 60 kg, "Les olives sont laissées deux à trois jours empilées dans les maisons pour qu'elles s'attendrissent (bīṣīru dablanīn, bikmuru) et qu'une eau amère (zibar) s'en écoule."¹⁰⁵⁰

Selon les témoignages recueillis dans les villages, les olives étaient entassées dans les maisons et chacun devait attendre son tour pour venir les presser dans l'une des huileries du village. Ainsi, surtout quand la récolte était très bonne, les olives pouvaient rester plusieurs jours avant le pressage, et même jusqu'à ce que le *zibar* commence à s'écouler. En conséquence, les paysans faisaient sécher les olives sur les toits des maisons afin de se débarrasser de l'odeur de la détérioration¹⁰⁵¹. Les témoignages ont également mentionné que les olives étaient complètement épuisées avant d'être écrasées par le moulin à l'huile : "*Garder les olives au sec facilitait en effet le processus de concassage mais, d'autre part, la qualité de l'huile d'olive produite en était diminuée.*"¹⁰⁵²

Une fois les olives emmenées à l'huilerie, elles sont en premier placées dans un *maqmar*, espace aménagé à l'intérieur de l'huilerie, prévu pour organiser le tour au *badd*. Les olives sont ensuite broyées (*bidresuhum*¹⁰⁵³) par la rotation de la meule. La pâte qui se forme suite à cette opération est appelée *drīs*. Dalman indique que, pour faciliter l'extraction d'huile, la pâte est chauffée au feu dans une marmite (*bisakhnu*) en la malaxant mais sans la laisser bouillir. Dans les villages étudiés, aucun témoignage n'a mentionné la nécessité de chauffer la pâte avant la première pression. Par contre, certains témoignages du village de Beit-Jala, près de Bethléem, ont mentionné l'arrosage de la pâte avec de l'eau chaude avant le deuxième pressage¹⁰⁵⁴. "*La pâte qui restait dans les scourtins a été extraite une deuxième d'avantage, et cet huile a été vendue aux savonneries de Naplouse.*"¹⁰⁵⁵

Nous pouvons estimer que Dalman fait référence à un pressoir à levier et vis, encore utilisé dans les villages palestiniens pendant cette période de la fin du XIX^e siècle¹⁰⁵⁶. Par contre,

¹⁰⁴⁹ Le *rotl* de Dalman est de 2,56 à 2,88 kg.

¹⁰⁵⁰ Dalman, G., & Männchen, J. (2000). *Arbeit und Sitte in Palastina* (Vol. 8). Walter de Gruyter. p.257

¹⁰⁵¹ Voir Figure 4 chapitre I de partie II : la sechage des olives sur le toit.

¹⁰⁵² Mohammad 'Abdejawād Ibrahim, 89 ans (2014). 'Ajjoul. Travail de terrain au village de 'Ajjoul. [Entretien]. (14-12-2012)

¹⁰⁵³ Dalman, G., & Männchen, J., (2000) p. 257.

¹⁰⁵⁴ En outre, selon d'autres témoignages, l'arrosage se faisait uniquement sur la pâte qui restait dans les *scourtins* pour les préparer à un deuxième pressage.

¹⁰⁵⁵ Mohammad 'Abdejawād Ibrahim, 89 ans (2014). 'Ajjoul. Travail de terrain au village de 'Ajjoul. [Entretien]. (14-12-2012)

¹⁰⁵⁶ "Sous le levier, avec l'aide de la vis afin qu'elle presse (*bi'sur*) le contenu des paniers et que s'écoule le jus dans le puits (*bir*)." Dalman, traduction de son livre par Delphine. p. 257.

pour extraire l'huile d'olive dans un pressoir à vis en fer à activation manuelle, “*nous plaçons dans cette machine une colonne d'une trentaine de scourtins afin de former une colonne rigide, dans laquelle un disque en fer a été placé entre chaque dizaine de scourtins, pour éviter l'écoulement de l'huile à travers les scourtins.*”¹⁰⁵⁷

Les *scourtins* (*quffa*, Plur. *qfaf*) empilés sous forme de colonne sont ensuite placés sur un “*lit de scourtins*”¹⁰⁵⁸ désormais rectangulaire. Il s'agit d'une plateforme en fer, disposée spécifiquement dans le nouveau pressoir à vis en fer. Deux à quatre ouvriers (*al-shadiyyda*) tournent le treuil pour serrer la vis (*beshedu el borghi*) et aplatissent les *scourtins*. Cette opération dure au moins une heure afin que le jus de l'huile commence à couler dans la cuvette de recueil (*ma'sara*). Le moment où l'huile commence à s'écouler est un moment important dont, selon Dalman, le proverbe suivant dit : *hass biz-zet nazz*, « Il a senti que l'huile coule »¹⁰⁵⁹.

Le rendement

De l'huile d'olive était donnée à titre de monnaie d'échange par chaque personne qui faisait presser ses olives dans l'huilerie. Le montant de cet échange était calculé en fonction de la productivité de chaque saison. La quantité servant de paiement était mesurée en *ratl*. Lors d'une bonne saison, cet échange était de 10 contre 1, c'est-à-dire que pour chaque 10 *ratl* d'huile, le propriétaire du pressoir prenait 1 *ratl* ; lors d'une mauvaise saison, le ratio était de 12 contre

Les ouvriers étaient également payés en l'huile d'olive, ainsi que les femmes qui aidaient à la cueillette des olives.

Al-jefet, le marc¹⁰⁶⁰

Al-jefet est le mot appliqué en arabe colloquial pour désigner spécifiquement le résidu de la première extraction de la pâte d'olive, qui était récupéré par le propriétaire de l'huilerie, une fois la saison de production d'huile d'olive finie. Un deuxième et parfois troisième exploitation de la pâte était appliquée en ajoutant de l'eau chaude pour faciliter l'extraction de cette huile de second degré. En dépit du fait que la nouvelle machine était utilisée pour

¹⁰⁵⁷ Mohammad 'Abedejaw ād Ibrahim, 89 ans (2014). 'Ajjoul.

¹⁰⁵⁸ Bâti de la presse.

¹⁰⁵⁹ Dalman traduction de livre par Delphine. p. 257.

¹⁰⁶⁰ Le marc : le résidu des fruits que l'on a pressés pour en extraire le jus (raisins, pommes, olives, etc.).

extraire la capacité maximale d'huile d'olive, une bonne quantité restait encore dans le marc, environ 6 à 8 % du poids des olives¹⁰⁶¹. Cette huile était essentiellement utilisée par les savonneries des villes.

¹⁰⁶¹ Avitsur, Sh. (1994). p. 133.

Synthèse II

L'enquête de terrain

À partir des 71 villages de Ramallah, 55 villages ont été visités lors du travail de terrain, pour repérer ce qui reste d'un patrimoine industriel caractérisé par les anciennes huileries des villages : vingt et huit (28) bâtiments (huileries) ont été inventoriés. Seuls quinze (15) pressoirs à vis en fer à activation manuelle ont été trouvés. Trente sept (37) meules « broyeurs » à propulsion animale, ainsi que des fragments des anciens vestiges utilisés pour l'extraction de l'huile d'olive, ont été opérés à l'intérieur ou à l'extérieur des bâtiments industriels. Voir le Tableau 3 - comparaisons entre : Le recensement d'Aṭaḥer (1941-1942) / L'inventaire de Riwaq (2000-2006) / L'enquête de terrain mené entre (2013-2015)¹⁰⁶²

Les machines que nous avons trouvées, souvent accompagnées de leurs broyeurs à meule à propulsion animale ainsi que de fragments des anciens pressoirs traditionnels, principalement des poids de vis, démontrent aussi la propagation des pressoirs à levier et vis comme principal procédé d'extraction de l'huile d'olive dans les villages visités, avant l'introduction des pressoirs à vis en fer à activation manuelle.

Nous pouvons estimer qu'au début de l'introduction des pressoirs à vis en fer (PVMF), vers 1854¹⁰⁶³, ils ont été utilisés en parallèle pour satisfaire les besoins des villages. Le Tableau 1 fait la synthèse de ce qui a été trouvé sur le terrain d'une archéologie industrielle des villages de Ramallah entre 2012 et 2015.

TABLEAU 1. VESTIGES TROUVÉS LORS DE L'ENQUÊTE DE TERRAIN (2012-2015)

	Nombre de villages visités	Nombre d'huileries inventoriées	Nombre de pressoirs à vis en fer à activation manuelle trouvés	Nombre de broyeurs <i>bodoud</i>	Nombre de pressoirs hydraulique à activation manuelle
	55	28	15	37	1
Nombre initial	71	82	82	82	15

62 bâtiments (parmi ces huileries des installations antiques) ayant un jour été utilisés comme huilerie du village ont été recensés lors du travail de terrain entre 2012 et 2015. À l'intérieur de 28 huileries seulement, 15 pressoirs à vis en fer restant *in situ*, en sus de 1 pressoir hydraulique à activation manuelle, ont été repérés dans le village de Mazare' Ennobani.

¹⁰⁶² Voir Tableau 3 : Comparaisons : Le recensement d'Aṭaḥer(1941-1942)/L'inventaire de Riwaq (2000-2006)/L'enquete de terrain menee entre (2013-2015).

¹⁰⁶³ Voir le chapitre II de la deuxième partie : Histoire de la mécanisation du secteur oléicole en Palestine.

Par conséquent, on obtient un total de 15 pressoirs à vis en fer sur les 82 pressoirs à vis en fer à activation manuelle qui pouvaient être trouvés selon le recensement de l'Administration Britannique¹⁰⁶⁴ réalisé entre 1941 et 42, et 1 pressoir hydraulique sur les 15 documentés dans le même recensement¹⁰⁶⁵.

Données d'Ali Nassouh Aṭaher, l'inspecteur de l'Agriculture

Le travail de l'inspecteur de l'Agriculture Ali Nassouh Aṭaher¹⁰⁶⁶ fut un point de départ pour élaborer une hypothèse sur le nombre de pressoirs à vis en fer à activation manuelle pouvant encore être trouvés *in situ* dans les villages de Ramallah. Aṭaher indique dans son document si l'ensemble de l'unité de production était traditionnelle ou mécanique, mais ne donne pas plus d'informations sur le type de pressoir utilisé.

D'autre part, Ali Nassouh Aṭaher, a dénombré 94 *bodoud* dans son recensement des huileries en fonction dans ces mêmes années 1941-42. Aṭaher a probablement fait référence aux mêmes 84 pressoirs à vis en fer à activation manuelle, lorsqu'il appliqua plus tard le terme de "pressoir mécanique", *al- m'aser al-mikanikeya*, pour décrire ceux propulsés à moteur. Parmi ces *bodoud* broyeurs, nous avons trouvé 37 installations. Il est à mentionner aussi que l'existence des traces des broyeurs est un bon indicateur pour connaître l'activité du bâtiment.

Nous avons pu constater qu'il appliquait le terme de *bodoud* (sing. *badd*) lorsqu'il s'agissait de « broyeurs propulsés par énergie animale » afin de désigner l'ensemble des unités de productions "traditionnelles" et pour les distinguer des huileries à installations mécaniques. Nous pouvons supposer que le pressoir à vis en fer à activation manuelle était le procédé utilisé pour l'extraction de l'huile d'olive, d'autant que l'utilisation de ce dernier n'a pas exclus l'utilisation des meules *bodoud* indispensables lors de la première étape de l'extraction de l'huile d'olive.

¹⁰⁶⁴ Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

<http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

¹⁰⁶⁵ Voir le chapitre II, partie II : La contribution des PVMF au secteur oléicole entre 1923 et 1948.

¹⁰⁶⁶ Aṭaher, Ali Nassouh. (1947). Olive Tree, History, agriculture, diseases, industries."Shajarat Azaytoun: Tarikhoha- Zera'toha-Amradoha- Sina'toha.". Amman. Pp. 74-76.

L'autre type catégorisé par Aṭaḥer est le *babour*, nouveau presseur mécanique propulsé par un moteur, dans lequel le *badd* (la meule) fut exclu.

Il est important de mentionner aussi que les broyeurs ont été motorisés bien avant les pressoirs¹⁰⁶⁷. Dans ces nouveaux *babours*, le bassin à concassage est désormais en acier, de forme plus conique, conçu pour soutenir deux pierres à concassage ; il peut broyer un nombre plus important d'olives. La pierre à concassage en basalte¹⁰⁶⁸ ou calcaire utilisée autrefois dans les

villages, pour le broyage a été remplacée par deux nouvelles pierres en granite¹⁰⁶⁹, introduites avec l'ensemble des nouveaux appareils installés avec ces *babours*.

Nous avons synthétisé les informations fournies par Aṭaḥer pour les villages de Ramallah dans le Tableau 2 ci-dessous, qui sert de premier fondement à nos recherches¹⁰⁷⁰.

TABLEAU 2. LES HUILLERIES (TRADITIONNELLES ET MÉCANIQUES) ET LA SUPERFICIE DES OLIVERAIES DANS LE GOUVERNORAT DE RAMALLAH ENTRE 1941 ET 42

Nombre des huilleries (dont « <i>bodoud</i> »)	d'huilleries avec 15 traditionnels hydrauliques	Nombre des huilleries « <i>bawabīr</i> »	d'huilleries avec mécanisés	Superficie des oliveraies
94		19		82 670 <i>donum</i> 82 670 km ²
Total		113		

Les pressoirs mécaniques propulsé par un moteur

À partir des années 50¹⁰⁷¹, l'ensemble du bâtiment est appelé *al-babour*. Pourtant ces nouvelles machines ont été installées dans de nouveaux bâtiments, construits spécifiquement pour les contenir ainsi que tous les différents nouveaux équipements nécessaires à la production d'huile d'olive, soit le broyeur, le presseur et la centrifugeuse.

Il est nécessaire de mentionner que, vu la courte durée de la saison de production d'huile d'olive qui s'est réduite encore avec l'utilisation du moteur, et vu la bisannualité de la culture,

¹⁰⁶⁷ Voir Tableau 3 : Les types d'unités de production, leur pourcentage et leur production en tonnes (1941-42). Partie II, chapitre II.

¹⁰⁶⁸ Utilisation du basalte au nord du pays et du calcaire dans les partie centrale et sud centrale du pays.

¹⁰⁶⁹ Avitsur. Sh. (1994). Olive Oil Production in the Land of Israel: Traditional to Industrial. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Tel-Aviv, Oléarius. P.138

¹⁰⁷⁰ Aṭaḥer, Ali Nassouh. (1947). Olive Tree, History, agriculture, diseases, industries."Shajarat Azaytoun: Tarikhoha- Zera'toha-Amradoha- Sina'toha.". Amman: p. al-Ordon Press. Pp. 74-76.

¹⁰⁷¹ Plusieurs témoignages disent que *al-bawabīr* étaient meilleurs pour l'huile d'olive, en les comparant avec les nouveaux pressoirs ultra modernes utilisés aujourd'hui pour l'extraction l'huile d'olive. *Al-bawabīr* respectaient le pressage à froid, et ne détérioraient pas le goût de l'huile d'olive. La raison en est le dosage de la température qu'il faut constamment ajuster dans les nouvelles machines modernes.

le nouveau moteur a été utilisé le reste de l'année pour propulser le moulin à farine dans les villages qui possédaient ces nouvelles huileries. Lors du travail de terrain nous avons repéré deux complexes assez remarquables de ce genre, dans la ville de Birzeit et le village de Jam'īn (Naplouse), dont les différents équipements, comme le pressoir et le moteur, ont été fabriqués dans les usines des frères Wagner qui ont fermé avant 1947¹⁰⁷². Ceci explique les informations fournies par nos différentes sources et justifie encore plus l'importance de l'adoption des nouvelles technologies pour développer la production d'huile d'olive, notamment dans les villages de Ramallah.

L'inventaire de Riwaq

Il résulte de notre travail de terrain qu'un nombre remarquable de ces bâtiments n'existe plus même après la publication de l'inventaire de Riwaq en 2006, comme dans les sites suivants desquels 7 bâtiments ont disparu depuis : Al-Janya, al-Taybeh, Bodrous, Birzeit et Ne'īn¹⁰⁷³.

¹⁰⁷² Voir : Histoire de l'usine Wagner, deuxième partie de la synthèse.

¹⁰⁷³ Tableau 3. Comparaisons : le recensement d'Aṭaḥer (1941-1942) / L'inventaire de Riwaq (2000-2006) / L'enquête de terrain menée entre 2013 et 2015).

Comparaison : Le recensement d'Aṭaher (1941-1942) / L'inventaire de Riwaq (2000-2006) / L'enquête de terrain menée entre 2013 et 2015

Dans le Tableau 3, nous avons synthétisé les deux documents de départ d'Aṭaher et de Riwaq, et le travail de terrain mené entre 2013 et 2015. Nous avons regroupé les trois tableaux pour montrer comment le travail de terrain a été développé et étudié.

Il est fort probable qu'un certain nombre des bâtiments recensés avec leurs pressoirs à vis en fer n'existent plus à la date de l'écriture de ce rapport. Cela nous conduit à évaluer la rapidité de disparition de ces traces industrielles, et à prendre la mesure de l'importance du présent travail. Il permet d'enregistrer, de documenter ce qui reste en place, et d'envisager un classement et des mesures de protection afin d'éviter la disparition totale de ces témoins technologiques de la production d'huile d'olive à Ramallah entre la deuxième moitié du XIX^e siècle et la première moitié du XX^e.

Cette étude a également vocation à conserver une trace des aspects technologiques de cette production, à mettre en valeur la nature de la production à cette époque, l'organisation du travail au sein du pressoir, et également à recenser les méthodes d'extraction précédant l'introduction des pressoirs à vis en fer à activation manuelle.

De nombreuses informations précieuses furent collectées lors de l'enquête de terrain, en vue de réécrire l'histoire des pressoirs à vis en fer à activation manuelle. De longues heures d'entretiens furent enregistrées, en insistant sur des questions telles que "Comment le pressoir est-il arrivé au village ?" ou "Qui en était le propriétaire ?" ou encore "Le pressoir est-il de fabrication locale ou d'importation ?" et "Quelles autres techniques d'extraction étaient employées avant ?". Nous nous sommes également intéressé à la fonction du bâtiment ancien contenant le *Badd* et son nouveau pressoir à vis à activation manuelle.

D'autres types de pressoirs ont également été identifiés et répertoriés à partir des entretiens ; ils étaient généralement situés à proximité des bâtiments des pressoirs. Les questionnaires ont été passés avec les habitants dans le but d'obtenir des informations nous permettant de faire une analyse cohérente des cultures d'oliviers, des bâtiments des pressoirs, des techniques traditionnelles pratiquées au sein du village, ainsi que de collecter la terminologie liée à cette culture.

TABLEAU 3. COMPARAISONS : LE RECENSEMENT D'AṬAHER (1941-1942) / L'INVENTAIRE DE RIWAQ (2000-2006) / L'ENQUÊTE DE TERRAIN MENÉE ENTRE 2013 ET 2015

Gouvernorat de Ramallah		Recensement d'Aṭaher ¹⁰⁷⁴ (1941-1942)	Inventaire Riwaq ¹⁰⁷⁵ (2000-2006)	Enquête de terrain 2013-2015		
Nom du village		Nombre de bâtiments (Huileries)		Nombre de bâtiments (Huileries)	Nombre de pressoirs à vis en fer	Nombre de broyeurs à propulsion animale (<i>bodoud</i>)
1.	Abu-Shukheidem ¹⁰⁷⁶	0	1	1	1	1
2.	Abu-Qash	0	0	0	0	0
3.	al-Bireh	0	0	0	0	0
4.	al-Janyeh	2	1	Bâtiment n'existe plus <i>in-situ</i>		
5.	al-Taybeh	2	1	Bâtiment n'existe plus ¹⁰⁷⁷		
6.	al-Tireh	0	0	1	Bâtiment « huilerie antique » datant de la période byzantine tardive ¹⁰⁷⁸ 2 pressoirs existent encore dans l'huilerie ¹⁰⁷⁹ : - Pressoir à croix - Pressoir à poids et vis	1
7.	al-Libann el-Gharbeyeh	Non mentionné ¹⁰⁸⁰	0	Non visité		
8.	al-Medyeh	Non mentionné	1	Non visité		
9.	al-Mazra'a el-Sharqyeh	2	1	0	De nombreux poids de vis remarquables dans plusieurs endroits du village Un bâtiment remarquable comprenait un broyeur et un pressoir à levier et poids ¹⁰⁸¹	1
10.	al-Mazra'a el-Qabaleyyeh	4	0	3	2 ¹⁰⁸²	1
11.	al-Mghayer	Non mentionné	0	Non visité		

¹⁰⁷⁴ Aṭaher, A.N. (1947). Pp. 74-76.

¹⁰⁷⁵ Riwaq.(2006). www.riwaqregister.org/buildings.

¹⁰⁷⁶ Voir Corpus. Batiment 1.

¹⁰⁷⁷ L'ancienne huilerie du village de Tyabeh a complètement disparu, sans aucune possibilité de savoir quel genre de pressoir existait avant la réalisation de l'inventaire de 2006 fait par l'association Riwaq.

¹⁰⁷⁸ Installations à pressoirs de Khirbet el-Tireh non mentionnées dans les registres (Riwaq ou Altaher), voir Al-Houdalieh, S. (2014). The Byzantine Church of Khirbet et-Tireh. *Journal of Eastern Mediterranean Archaeology & Heritage Studies*, 2 (3), 188-208.

¹⁰⁷⁹ Voir PARTIE II : La technologie du pressage- Chapitre I : Typologie et historique des techniques d'extraction de l'huile d'olive :

Pressoir à levier et vis “‘assaret al rafe'a belawlab”

Pressoir à croix assarat lawlab mothabta fi jidār

¹⁰⁸⁰ Le village n'existait pas encore entre 1941 et 42 lors de l'inventaire d'Aṭaher.

¹⁰⁸¹ Voir les photos: Figure 1, village 9. *al-Mazra'a el-Sharqyeh* vestiges d'un pressoir à levier et poids & Figure 2 vestiges De poids de vis.

¹⁰⁸² Bâtiment 7 de l'étude : *Badd dār Qunna* & Bâtiment 8 de l'étude : *Badd el-Khan* ou *badd dār-'Othman*

12.	al-Nabi Saleh	1	0	Bâtiment n'existe plus		
13.	Um-Saffa	1	0	Bâtiment n'existe plus		
14.	Bodrous	Non mentionné	2	Bâtiments n'existent plus		
15.	Burqa	1	0	Bâtiment n'existe plus		
16.	Burham	1	0	1	1 ¹⁰⁸³	1
17.	Bel'ein	Non mentionné	0	0	0	0
18.	Beit Rima	5	0	2	Deux bâtiments existent <i>in situ</i> , dont un avec une vis en bois et des poids de vis ¹⁰⁸⁴ .	2
19.	Beit Sira	0	0	Non visité		
20.	Beit 'Our etahta	2	0	1	0	0
21.	Beit 'Our elfoqa	0	0	0	0	0
22.	Beit Liqya	1	0	Non visité		
23.	Betello	3	0	1	0	1
24.	Betounya	3	1	1	Bâtiment à moitié démoli, dont un avec un poids de vis ¹⁰⁸⁵	1 Vestiges de plusieurs meules
25.	Betinn	0	0	1	0	1
26.	Birzeit	1	2	Bâtiment n'existe plus		
27.	Turmos 'aya	3	0	1	0	1
28.	Jamalla	1	1	2	2 PVMF : - À cadre rigide existe <i>in situ</i> à l'intérieur. - À roue supérieure en émeri Le bâtiment n'existe plus ¹⁰⁸⁶	2
29.	Jibyya	1	1	1	Le PVMF a été enlevé du village par l'armée israélienne en 1989, lors	À <i>khirbet</i> Sayya, le noyau de l'ancien village, on trouve toujours des vestiges des

¹⁰⁸³ Voir Figure 17 village n° 16. *Burham* : intérieur de l'ancienne huilerie. installation de broyage avec puits de l'huile & Figure 18 pressoir à vis en fer à activation manuelle de fabrication grecque

¹⁰⁸⁴ Voir Figure 3 : village N°18. *Beit Rima* L'huilerie 1 avec installation de broyage & Figure 4 L'huilerie 2 avec installation de broyage et vis en bois

¹⁰⁸⁵ Voir Figure 5 : l'ancienne huilerie & Figure 6 : Poids de vis & Figure 7 : installation de broyage

¹⁰⁸⁶ Voir Figure 8 : PVMF À roue supérieure en émeri(Type 3)

					d'un couvre- feu. Le PVMF existe maintenant au musée Ertz Israël à Tel-Aviv, selon les entretiens ¹⁰⁸⁷ .	anciennes installations à pressoirs, dont un lit de <i>scourtins</i> ¹⁰⁸⁸ .	
30.	Jifna	3	0	Une installation antique : pressoir à levier et vis avec deux installations de broyage, qui datent du début de la Période Ottomane. Les installations ont été trouvées <i>in situ</i> à l'intérieur d'un ancien bâtiment qui date de la Période des Croisades : elles fonctionnaient à l'époque et ont été restaurées à l'époque ottomane. Les installations ont été utilisées jusqu'à la fin du Mandat Britannique sur la Palestine, en 1947 ¹⁰⁸⁹ .			
31.	Jiljleyya	0	0	Non visité			
32.	Khirbet abu-Fallah	2	1	1	1	1	
33.	Kharbatha al -Misbah	0	0	0	0	0	
34.	Kharbatha al -Bani- ḥareth	Non mentionné	0	Non visité			
35.	Dura el-Qare'	1	1	1	1 ¹⁰⁹⁰	1	
36.	Deir Ebzee'	1	1	1	Bâtiment à moitié démol. ¹⁰⁹¹	0	1 Des vestiges de plusieurs meules
37.	Deir Abu-Mesh'al	2	1	1	0	1	
38.	Deir el-Soudan	1	0	Site n'existe plus			
39.	Deir Jreer	0	0	2	0	0	
40.	Deir Dibawan	2	2	2	0	3	
41.	Deir 'Ammar	2	0	3	3 ¹⁰⁹²	1	
42.	Deir Ghassaneh	2	3	2	1 Presse mécanique Lobin & Druge d'Aix	1	

¹⁰⁸⁷ Le site du pressoir à l'huile de *jibyaest* situé bien à l'entrée des ruines de l'ancien village de *Jibya*. Le bâtiment de l'ancienne huilerie est à moitié démolé. L'installation de broyage existe désormais à l'extérieur du bâtiment.

La seule information que j'ai pu obtenir est que la presse a été enlevée par Israël. Je suppose qu'il s'agissait d'une presse à vis en bois avec une cuvette.

Voir Figure 9 : l'ancienne huilerie de khirbet jibya.

Figure 10 : l'ancienne huilerie de *khirbet jibya*. Le PVMF a été enlevé du village par l'armée israélienne en 1989, lors d'un couvre- feu.

Figure 11 *khirbet sayya*: vestiges d'installations antiques d'extraction de l'huile d'olive de l'époque Byzantine

¹⁰⁸⁸ H.Salem. (2011). Khirbet Siya: A Byzantine Settlement in Ramallah Region-Palestine. [en ligne] Liber Annuus. Pp. 575-619.

¹⁰⁸⁹ Halayqa K.H.(2014). *An Olive Press from Jifna*. Studies on the Archaeology of Palestine & Transjordan. [print] Universita Di Roma "La Sapienz". Pp. 84-99.

¹⁰⁹⁰ Voir dans le corpus : Bâtiment 9 de l'étude : *M'ssaret Dura el-Qare'*

¹⁰⁹¹ Figure 12 : l'ancienne huilerie du village

¹⁰⁹² Voir dans le corpus : Bâtiment 13 de l'étude : *Badd dār el-' Awwada*

Bâtiment 14 de l'étude : *Badd dār Moussa*

Bâtiment 15 de l'étude : *Badd dār el-badaḥa*

				en Provence ¹⁰⁹³		
43.	Deir Qedis	Non mentionné	0	Non visité		
44.	Ras Karkar	3	1	1	Vestiges d'un poids de vis à l'intérieur du château de Ras Karkar. Al-Samhan Castle	0
45.	Ramallah	0	1	Bâtiment n'existe plus		
46.	Rmoun	2	0	0	0	0
47.	Rantiss	Non mentionné	0	Non visité		
48.	Surda	0	0	Non visité		
49.	Silwad	4	0	2	0	2
50.	Sinjil	1	0	1	0	0
51.	Shibtin	Non mentionné	0	Non visité		
52.	Shuqba	Non mentionné	0	Non visité		
53.	Saffa	0	0	Non visité		
54.	'Aboud	0	1	1 Projet de restauration de l'antique installation à pressoir		
55.	'Aroura	4	1	3	Pressoir mécanique. Des vestiges d'un poids de vis	1 Des vestiges : une meule et un poids de vis
56.	'Abwein	3	1	2	0	0
57.	'Ajjūl	3	6	5 ¹⁰⁹⁴	2	2
58.	'Atara	2	0	1	1	2
59.	'Ein Sinyya	1	1	2	0	0
60.	'Ein 'Areek ¹⁰⁹⁵	3	1	3	2 Nombre de vestiges remarquables d'un poids de vis et de lits de <i>scourtins</i>	3 Des vestiges des installations de broyage

¹⁰⁹³ Figure 13 : l'ancienne huilerie mécanique Lobin & Druge d'Aix en Provence installation de broyage

¹⁰⁹⁴ Voir dans le corpus : Bâtiment 2 : *Badd dar 'Abdallah*
Bâtiment 3 de l'étude : *M'saret Sami Dīb Makhalfeh*
Bâtiment 4-Figure 1 entrée du badd dar el-bayk ou badd Husseinī
Bâtiment 5 de l'étude : *Badd dar Ibrahim Abu-'Abdelqade*

¹⁰⁹⁵ Voir dans le corpus : Bâtiment 10 de l'étude : *Badd dar Abu Dayyeh*
Bâtiment 11 de l'étude : *Badd dār el-Embayed*
Bâtiment 12 de l'étude : L'ancien broyeur, *al-Badd al-Qadim*

61.	'Ein Qinya	0	0	1	0	1 Vestiges d'une installation de broyage
62.	'Ein Yabroud	2	0	2	0	0
63.	Qibyya	Non mentionné	0	Non visité		
64.	Qarawa Bani-Zeid	1	1	1	0	0
65.	Kafer 'Een	0	1	1 Difficultés à entrer dans le bâtiment à cause de son état à moitié effondré.	0	0
66.	Kafer Malek	0	2	1	Pressoir mécanique Babour ¹⁰⁹⁶	1
67.	Kafer Ne'meh	4	2	1	0	0
68.	Kobar	3	1	2	2 Mécaniques	0
69.	Mazare' Ennobani	3	1	1	1 Pressoir hydraulique à pompe ¹⁰⁹⁷	1
70.	Ne'leen	Non mentionné	1	Bâtiment n'existe plus		
71.	Yabroud	0	0	Non visité		
TTOTAL		89	43	62	15	37

¹⁰⁹⁶ Voir Figure 14 releve Pressoir mécanique *Babour* du village *Kafer Malek*.

¹⁰⁹⁷ Voir Figure 15 : Pressoir hydraulique à pompe -village n° 69. *Mazare' Ennobani*.

Conclusion

L'étude de ces machines vise à mettre en valeur, à raviver ce secteur du patrimoine culturel, et à le classer en tant que patrimoine proto-industriel. Ces huileries et les restes des vestiges d'une archéologie industrielle représentent aujourd'hui une archive concrète, dont la narration reflète à la perfection l'atmosphère proto-industrielle en Palestine rurale.

Bien que l'huile d'olive soit toujours la base de l'alimentation des habitants, de nombreuses oliveraies ont désormais été confisquées, dans la mesure où la plupart de ces villages et oliveraies sont situés en zones C. Certaines terres ont été abandonnées ou laissées à des exploitants qui donnent en échange au propriétaire un pourcentage de l'huile d'olive produite. Cette nouvelle mise à l'échelle permettra sans doute de faire revivre et de le considérer selon une "approche patrimoniale".

Les travaux de recherche menés permettent de lever le voile sur ce patrimoine industriel et d'en explorer l'histoire. Chaque pressoir est unique et les distinctions entre chaque objet sont le reflet de la culture dans laquelle ils ont émergé.

Il reste 12 vestiges des anciens procédés d'extraction d'huile d'olive, dont un certain nombre peuvent être restaurés afin de constituer une continuité logique de la technologie d'extraction de l'huile d'olive dans la région de Ramallah. Plus particulièrement, l'huilerie de *khirbet al-Tira* (n° 6 dans le Tableau 3. Comparaisons : Le recensement d'Aṭaḥer (1941-1942) / L'inventaire de Riwaq (2000-2006) / L'enquête de terrain menée entre 2013 et 2015) dont l'ensemble du complexe est intact et qui possède plusieurs installations d'extraction de l'huile d'olive.

Les vestiges de *khirebet Sayya* (n° 29 dans le Tableau 3) également, où nous pouvons reconstituer les différents procédés dans le parc archéologique du village de *Jibyā*¹⁰⁹⁸.

Les vestiges du bâtiment remarquable d'*Al-Mazra'a el-Sharqya* (n° 9 du tableau 3)¹⁰⁹⁹ permettent de reconstituer un pressoir à levier et poids, le seul repéré pendant la réalisation de ce travail de terrain.

Cependant des bâtiments supplémentaires furent documentés, ajoutés à notre inventaire, et étudiés comme par exemple les huileries des villages de *Burham*¹¹⁰⁰ (n° 16 du tableau 3), *al-Mazra'a el-Qabaleyyeh* (n° 10 du tableau 3) et ' *Ein Arīk* (n° 60 du tableau 3). Nous pouvons constater encore qu'un total de 28 bâtiments peuvent être pris en considération afin de

¹⁰⁹⁸ N° 29 du Tableau 1.

¹⁰⁹⁹ Voir la Figure 1 : village n° 9 d'al -Mazra'a el-Sharqyeh.

¹¹⁰⁰ Voir la Figure 17 : village n° 16 de *Burham*.

constituer un schéma de tous les procédés traditionnels d'extraction de l'huile d'olive ainsi que leur développement dans la région de Ramallah.

Projet sur la patrimonialisation des sites liés à la culture de l'olivier en Palestine

L'annexe XIV, description d'un projet sorti en mai 2018, expose un appel à expertise scientifique en patrimoine culturel palestinien. Le projet, financé par l'Union Européenne, est proposé par des organisations françaises et palestiniennes : AFRAT, Tetraktys, l'Université de Bethléem et le centre palestinien du rapprochement social.

Il s'agit de proposer une valorisation du patrimoine culturel palestinien à travers Massar Ibrahim al-Khalil : une route de randonnée culturelle, longue de 330 km, commence au village de Rummana au nord-ouest de Jénine et aboutit au Beit Mirsim, au sud-ouest d'Al-Haram al-Ibrahimi (mosquée Ibrahimi) à Hébron. Le sentier traverse plus de 50 villes et villages.

Mon concept est **un projet de Patrimonialisation de la culture de l'olivier en Palestine introduisant des** sites liés à la culture, situés au long de Massar Ibrahim. Il comprend la mise en place d'un itinéraire révélant des histoires des sites ruraux, naturels et culturels, lesquels peuvent être des marques mnémotechniques importantes qui se réfèrent à la culture de l'olivier, dont la signification symbolique est importante dans la culture et la conscience collective palestinienne. (voir l'ensemble de cette proposition en anglais en annexe XIV.)



FIGURE 1
VILLAGE 9. AL-MAZRA'A EL-SHARQYEH (2015)
VESTIGES D'UN PRESOIR À LEVIER ET POIDS



FIGURE 2
VILLAGE N° 9. AL-MAZRA'A EL-SHARQYEH (2015)
VESTIGES DE POIDS DE VIS

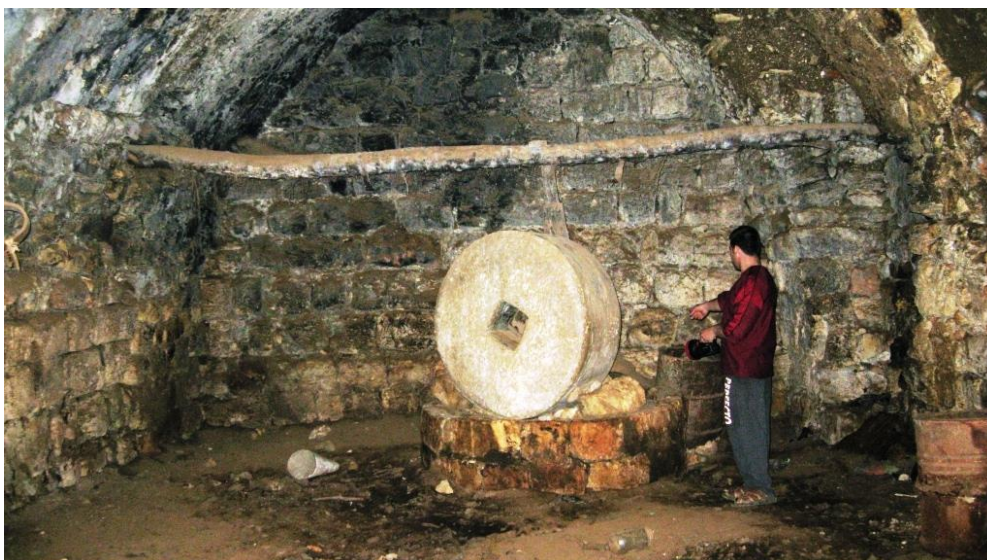


FIGURE 3
VILLAGE N°18. *BEIT RIMA* (2015)
L'HUILERIE 1 AVEC INSTALLATION DE BROYAGE



FIGURE 4
VILLAGE N° 18. *BEIT RIMA* (2015)
L'HUILERIE 2 AVEC INSTALLATION DE BROYAGE ET VIS EN BOIS



FIGURE 5
VILLAGE N° 24. *BETOUNYA* (2010).
L'ANCIENNE HUILERIE



FIGURE 6
VILLAGE N° 24. *BETOUNYA* (2010).
POIDS DE VIS

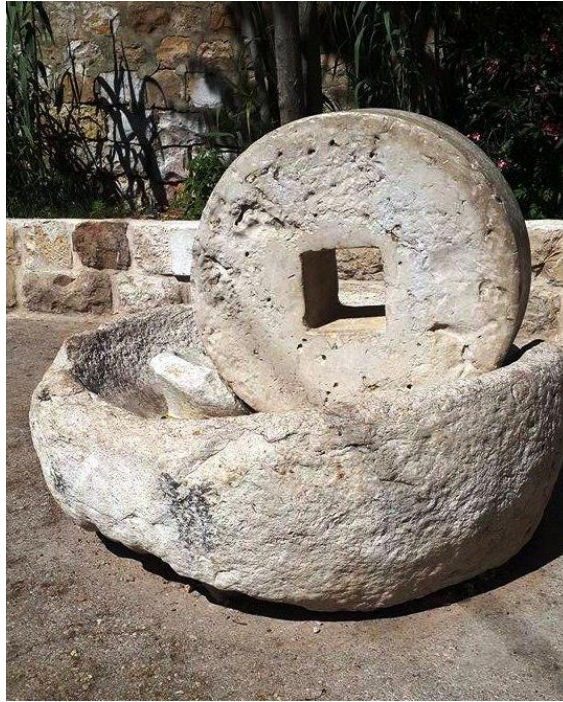


FIGURE 7
VILLAGE N° 24. *BETOUNYA* (2010)
INSTALLATION DE BROYAGE



FIGURE 8
VILLAGE N° 28. *JAMALA* (2015)
PVMF À ROUE SUPÉRIEURE EN ÉMERI



FIGURE 9
VILLAGE N° 29. *JIBYYA* (2010)
L'ANCIENNE HUILERIE DE KHIRBET JIBYA



FIGURE 10
VILLAGE N° 29. *JIBYYA* (2010)
L'ANCIENNE HUILERIE DE *KHIRBET JIBYA*.
LE PVMF A ÉTÉ ENLEVÉ DU VILLAGE PAR L'ARMÉE ISRAÉLIENNE EN 1989,
LORS D'UN COUVRE- FEU. LE PVMF.



FIGURE 11
VILLAGE N° 29. JIBYYA (2010) KHIRBET SAYYA
VESTIGES D'INSTALLATIONS ANTIQUES D'EXTRACTION DE L'HUILE D'OLIVE¹¹⁰¹
DE L'ÉPOQUE BYZANTINE



FIGURE 12
VILLAGE N° 36. *DEIR EBZEE'* (2015)
L'ANCIENNE HUILERIE DU VILLAGE

¹¹⁰¹ H.Salem. (2011). Khirbet Siya: A Byzantine Settlement in Ramallah Region-Palestine. [en ligne] *Liber Annuus*. Pp. 575-619.



FIGURE 13
 VILLAGE N° 42. DEIR GHASSANEH
 L'ANCIENNE HUILERIE MÉCANIQUE LOBIN & DRUGE D'AIX EN PROVENCE
 INSTALLATION DE BROYAGE

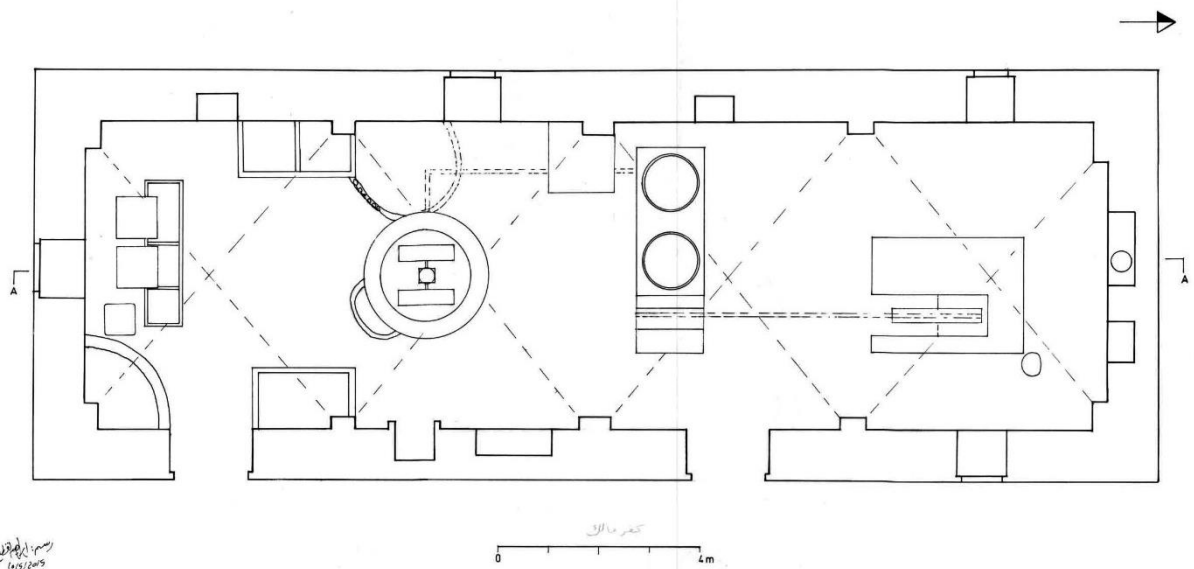


FIGURE 14
 VILLAGE N°66 . KA FER MALEK (2015) IBRAHIM EQTEIT
 PRESOIR MÉCANIQUE BABOUR



FIGURE 15
VILLAGE N° 69. MAZARE' ENNOBANI (2015)
PRESOIR HYDRAULIQUE À POMPE



FIGURE 16
VILLAGE N° 69. MAZARE' ENNOBANI (2015)
INSTALLATION DE BROYAGE DU PRESOIR HYDRAULIQUE À POMPE



FIGURE 17
VILLAGE N° 16. *BURHAM* (2013)
INTÉRIEUR DE L'ANCIENNE HUILERIE.
INSTALLATION DE BROYAGE AVEC Puits DE L'HUILE



FIGURE 18
VILLAGE N° 16. *BURHAM* (2013)
PRESOIR À VIS EN FER À ACTIVATION MANUELLE
DE FABRICATION GRECQUE

Historiques des quatre types de pressoirs à vis en fer documentés dans les villages de Ramallah

Illustrer les mérites historiques qui portent les quatre types des pressoirs à vis en fer à activation manuelle repérés sur le terrain, nous permet de projeter dans leurs vies sociales plutôt que dans leurs valeurs fonctionnelles. L'étude historique nous fournit des éléments intéressants pour leur offrir la valeur d'une culture matérielle pour soutenir la patrimonialisation d'un objet, au-delà de sa contribution à engendrer une valeur économique à partir d'une marchandise importante dans la vie des palestiniens. Imaginer dans quelles conditions ils étaient acquis nous projette aussi dans les changements économiques, historiques et sociaux au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle.

Les pressoirs Vasiliadis fabriqués en Grèce

Les quatre pressoirs « grecs », repérés et documentés lors du travail de terrain, ont été tous initiés par George Vasiliadis (1811-1892). Une des figures éminentes de la ville industrielle émergente du Pirée au XIX^e siècle, connu aussi comme le Manchester de l'Est¹¹⁰². Le Pirée, un village de pêcheurs, a été transformé depuis 1850 en ville industrielle, grâce à son emplacement particulier qui a fait de cette ville le port principal moderne d'Athènes¹¹⁰³. Les machines qui ont été importées de Grèce ont été fabriquées dans un village qui est ensuite devenu une ville industrielle.

En 1859, après la guerre de l'indépendance, Vasiliadis, forgeron talentueux, est venu de Constantinople, et a démarré au cœur du Pirée sa fonderie de machines¹¹⁰⁴, pour produire des équipements agricoles tels que des charrues, des outils d'irrigation, des pressoirs à olive, des équipements navals et des rampes des trains¹¹⁰⁵. En 1867, il a élaboré une locomotive et un pressoir à olives, probablement du design similaire à ceux opérés dans les villages de Ramallah, lorsque les années d'importation de ces machines correspondent à leurs dates de fabrication¹¹⁰⁶.

¹¹⁰² Tsoumas, J. (2014). Piraeus as a potential Cultural Capital of Europe: the role of its industrial architecture heritage. Pp. 187-201. file:///C:/Users/dell/Downloads/Piraeus_as_a_potential_Cultural_Capital.pdf

¹¹⁰³ Belavilas, N. (2002). *The Port of Piraeus from 1835 to 2004. Patrimoine de l'industrie*, (7), Pp. 75-82. http://www.arch.ntua.gr/sites/default/files/ressource/5159_nikos-mpelavilas/2002_patr_de_l_industrie.pdf

¹¹⁰⁴ Belavilas, N., (2002), pp. 75-82.

¹¹⁰⁵ TheMachineWorks/yard VASSILIADI [1860]. (2014). Extrait de <http://mlpblogspot.blogspot.gr/2014/12/Vassiliadis.html>

¹¹⁰⁶ Entretien avec Mohamed al-'Arouri. (2012). a mentionné que son grand-père Ali al-'Arouri a construit l'huilerie du village de Burham en 1860 et peu de temps après il a investi dans une PVFM Vasiliadis, qui a remplacé l'ancien pressoir à levier et à vis. Village N° 16 du Tableau 3. Comparaisons : Le recensement

Les presses à vis en fer à activation manuelle fabriqués en Grèce, dans la ville du Pirée spécifiquement, ont été probablement produits entre les années 1867 et 1888. Car en 1888 l'usine a changé son nom de « Vasiliadis Machines » pour « Machine Hellénique de Vasiliadis », lorsque l'usine est devenue une usine publique¹¹⁰⁷. Le pressoir à olives de 1867 a été exposé à la foire internationale de l'industrie de Paris¹¹⁰⁸, pour laquelle Vasiliadis avait reçu un éloge décerné à ses créations¹¹⁰⁹.

À partir de 1892, Vasiliadis était surtout célèbre pour les constructions navales à vapeur¹¹¹⁰, l'endroit où il construisait ses bateaux porte aujourd'hui son nom : la côte de Vasiliadou¹¹¹¹.

Pendant la deuxième guerre mondiale, la ville du Pirée a été durement bombardée entre 1941 et 44 par les italiens et les allemands, ensuite par les alliés, qui avaient pour objectif de détruire le chantier naval pendant le départ des allemands de la Grèce¹¹¹².

Au début de XX^e siècle, la ville du Pirée était aussi connue pour sa main-d'œuvre asiatique ; ses 150 années d'histoire industrielle ont été négligées jusqu'en 1996, lorsque la ville d'Athènes s'apprêta à soumettre son dossier pour les jeux olympiques de 2004. La ville du Pirée a été mentionnée en tant que site d'attraction touristique. En conséquence, l'université technique nationale d'Athènes et la fondation de la Recherche Hellénique ont commencé à effectuer des recherches et des inventaires des usines industrielles qui existaient avant la guerre au Pirée, démolis pendant le régime de la dictature en Grèce, et les machines ont été vendues pour la ferraille ou détruites.

Des démarches sont en train d'être envisagées pour documenter l'histoire industrielle et commerciale du Pirée, qui peuvent donner une chance à la Grèce de devenir la capitale européenne de la culture en pour l'année 2021. Le Pirée va donner une chance à cette candidature ainsi qu'un souffle à la culture dans des endroits historiques qui sont totalement négligés¹¹¹³.

La ville de Jaffa de la Palestine historique, côtière et industrielle, est un sujet intéressant de comparaison historique avec la ville du Pirée, initialement du point de vue de l'environnement

d'Aṭaḥer (1941-1942) / L'inventaire de Riwaq (2000-2006) / L'enquête de terrain menée entre 2013 et 2015

¹¹⁰⁷ En 1868 l'usine a pris feu et a été détruite. La municipalité de Pirée a consenti à Vasiliadis un prêt de 200 000 drachmes pour compenser ses pertes estimées à 600 000 drachmes

¹¹⁰⁸ Expositions universelles. *Le palais Omnibus et le Parc*. Extrait de <http://www.expositions-universelles.fr/1867-palais-omnibus-parc.html>

¹¹⁰⁹ The Machine-Works/yardVASSILIADI [1860]. (2014). Extrait de <http://mlpblogspot.blogspot.gr/2014/12/Vassiliadis.html>

¹¹¹⁰ Belavilas, N. (2002). *The Port of Piraeus from 1835 to 2004. Patrimoine de l'industrie*, (7), pp. 75-82. http://www.arch.ntua.gr/sites/default/files/ressource/5159_nikos-mpelavilas/2002_patr_de_l_industrie.pdf

¹¹¹¹ The Machine-Works/yardVASSILIADI [1860]. (2014).

¹¹¹² Belavilas, N., 2002, pp. 75-82.

¹¹¹³ Tsoumas, J. (2014). Piraeus as a potential Cultural Capital of Europe: the role of its industrial architecture heritage. 187-201. file:///C:/Users/dell/Downloads/Piraeus_as_a_potential_Cultural_Capital.pdf

économique particulièrement sous l'empire ottoman, et d'études des marchands et des commerçants étrangers qui se sont installés dans la ville à la fin du XIX^e siècle.

Les pressoirs à vis en fer de Victor Coq

“C’est à eux qu’est due l’édification de la plupart des caves importantes du Bordelais du midi, de l’Algérie et de la Tunisie. En outre, les oléiculteurs de l’Afrique du Nord et du Levant ont eu recours à la maison Coq pour l’installation de leurs usines. Souvent, il a suffi de la seule présence d’un appareil Coq dans une région pour que les demandes se multiplient, tant sa supériorité sur les machines similaires était manifeste.”¹¹¹⁴

Les pressoir Coq font partie des pressoirs à vis en fer documentés par la base de données Mérimée¹¹¹⁵. Le premier pressoir à vis en fer de fabrication Victor Coq a été documenté dans le village de Deir Ammar¹¹¹⁶. Le deuxième se trouve actuellement au monastère de Cremisan à Beit-Jala¹¹¹⁷, qui a été acheté d’abord par les sœurs de Zion, du couvent du village de ‘Ein karem-Jerusalem¹¹¹⁸, et ensuite donné au monastère de Cremisan qui produisait de l’huile d’olive à partir de ses vastes oliveraies. Aujourd’hui le couvent est surtout célèbre pour ses vignobles.

Il est connu que la maison Coq à Aix en Provence distribuait ses machines à vis en fer partout en Méditerranée¹¹¹⁹. Les agriculteurs d’Afrique du nord et du Levant s’intéressaient beaucoup pour leurs huileries aux machines fabriquées par Coq, car ces machines ont été très bien réputées par rapport à d’autres machines fabriquées à des fins agricoles¹¹²⁰.

La maison Coq a été fondée par Célestin Coq dans la ville d’Aix en Provence. Il commence en tant qu’usine de serrurerie ; l’usine initiale se trouvait rue du Bœuf, actuelle rue Fernand-Dol, et déménage ensuite rue Mazarine en 1852¹¹²¹. L’usine Coq a conquis son succès lorsque Victor Coq, le fils, commença à créer des machines agricoles et viticoles à partir de l’année

¹¹¹⁴ Les entreprises coloniales. (Février 2017). *VICTOR COQ, AIX-EN-PROVENCE* Machines agricoles et viticoles. Extrait de www.entreprises-coloniales.fr. P.

¹¹¹⁵ French Ministry of Culture and Communication. (11.09.2011). *Inventaire général du patrimoine culturel*. Extrait de http://www.culture.gouv.fr/public/mistral/merimee_frACTION=CHERCHER&FIELD_98=REF&VALUE_98=IA2A001776

¹¹¹⁶ Voir figures 1 & 2 : Bâtiment 14 de l’étude : *Badd dār Moussa* : Le pressoir à vis en fer de Badd dār Moussa.

¹¹¹⁷ Ibid. Figure 2.

¹¹¹⁸ Exchange with Mr. Baboun from the Cremisan Monastery in Beit-Jala.

¹¹¹⁹ Marie-Claire Amouretti, Georges Comet, Claude Ney et Jean-Louis Paillet, Georges Comet, Claude Ney, & Jean-Louis Paillet, 1984, p. 419.

¹¹²⁰ Entreprises coloniales. (2016). *VICTOR COQ, AIX-EN-PROVENCE* Machines agricoles et viticoles. Retrieved from www.entreprises-coloniales.fr. P. 3.

¹¹²¹ Conseil général des Bouches-du-Rhône. (2010-11). Dossier pédagogique (Lycée, collègue) Autour de l’exposition Aix, ville ouvrière. Extrait de <http://www.archives13.fr/archives13/webdav/site/archives13/shared/Dossier%20p%C3%A9dagogique%20Aix,%20ville%20ouvri%C3%A8re.pdf>. Pp. 1-33.

1863¹¹²². Il a fait de l'usine de son père l'une des plus importantes de France et plus particulièrement de la ville d'Aix en Provence¹¹²³.

Le jeune ingénieur, qui devient spécialiste en création de machines agricoles, était passionné et il a créé de nouveaux modèles pour des pressoirs à olives ; il passait ses nuits à faire de nouveaux dessins¹¹²⁴. Coq a voulu se distinguer des autres fabricants qui ont commencé à créer des pressoirs à vis en fer au milieu du XIX^{ème} siècle. Ses machines ont été créées à partir d'une approche très scientifique et pratique. Ce qui distingue les pressoirs à vis en fer de fabrication Coq, est que tous les socles de la machine sont circulaires, très différemment des autres qui avaient des socles rectangulaires. Il s'est certainement inspiré dans ses plans des courtins circulaires, dont les socles ronds sont plus adéquats. Même les cuves à huile étaient circulaires, assorties avec le design Coq. Les pressoirs à vis en fer de Victor Coq ont gagné la médaille d'Or en 1889 à Paris à la foire de l'industrie.

Il commence à exporter des matériaux viticole et oléicoles et, grâce aux demandes de ses machines agricoles, une usine fut ouverte en 1911 en Algérie¹¹²⁵. Victor Coq a été ensuite décoré chevalier de la Légion d'honneur française, pour ses créations et services rendus dans les secteurs agricole et industriel. Coq meurt en 1924 et son usine continuera avec ses fils et petit-fils, jusqu'en 1980.

Le nombre des pressoirs exportés par Coq au Levant, et particulièrement à destination du port de Jaffa, a été à plusieurs reprises demandé aux archives de la chambre de commerce de Marseille, afin de trouver un document justificatif de l'importation des PVMF de fabrication Coq. Voici la réponse de M. Patrick Boulanger¹¹²⁶ sur ce sujet :

¹¹²² *Ibid.*

¹¹²³ Entreprises coloniales. (2016). *VICTOR COQ, AIX-EN-PROVENCE Machines agricoles et viticoles*. Extrait de www.entreprises-coloniales.fr. P. 2.

¹¹²⁴ Christal. (2008). *Provence Loft*. [Blog]. [Medium of publication]. <http://christale.blog.laprovence.com/savonnerie-de-la-licorne-et-materiel-coq-a37931>

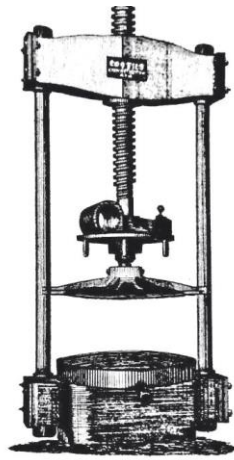
¹¹²⁵ Masson (P). (not available). e-corpus. Extrait de <http://www.e-corpus.org/notices/8937/gallery/32575/fulltext>

¹¹²⁶ chambre de commerce et d'industrie Marseille Provence. 26/septembre 2017. Correspondance avec Patrick Boulanger. Docteur en histoire, avec une thèse portant sur « Marseille, marché international de l'huile d'olive de 1725 à 1825 ».

Les dossiers d'archives de la CCI Marseille Provence consultés à votre intention ne permettent pas de trouver trace d'exportation de matériels Coq en direction de la Palestine. De même, les statistiques du port de Marseille sont trop globalisantes pour que l'on puisse y individualiser les expéditions de pressoirs à olives à activation manuelle de la fin du XIXe siècle. Seule une étude comparative des photographies des matériels que vous avez retrouvés dans les villages palestiniens permettrait de les dater

Je reste à votre disposition pour toute autre information.

Cordialement, Patrick Boulanger¹¹²⁷



Pressoir à Huile à levier.

Cette machine, avec sommier en fonte, deux colonnes et une vis en fer, porte un système d'encliquetage qui permet de manœuvrer sans secousses le levier de la droite.

Prix Courant.

<i>Diamètre des vis en Centimètres.</i>	<i>Diamètre des colonnes en centimètres</i>	<i>Nombre d'hommes employés avec sommier au bras d'un levier de 4 mètres de longueur.</i>	<i>Prix.</i>
10.	50.	2.	525 ^{fr} .
11.	58.	3.	600 . .
12.	56.	4.	750 . .
13.	59.	5.	875 . .
14.	62.	6.	1000 . .

On fait aussi des vis indépendantes, pourvue de pose facilement avec anciennes presses. Le prix varie suivant les dimensions.

FIGURE 20
PRESSOIR À HUILE À LEVIER DE FABRICATION COQ¹¹²⁸

¹¹²⁷Académicien élu en 2011 au fauteuil 28

Chancelier en 2016

Conservateur du Patrimoine à la Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille-Provence

Chevalier de l'Ordre national des Arts et Lettres

Read more at <http://www.academie-sla-marseille.fr/pages/membres-1/membres/boulanger-patrick.html#UcEgqq8GQIKtOTMY.99>

¹¹²⁸Document d'archive Victor Coq, musée du vieil Aix

Les presses à vis en fer des frères Wagner

“Wagner was a German industrial whose factory was a smelter which produced metal spare parts for machines and cars. Most of its work in those days was dedicated for the Turkish and German forces. I kept looking in the direction of the factory. At one point, I heard a sound like thunder and felt the ground shaking under my feet. I saw part of the factory roof fly up into the air, shattered. I was scared, but stood there until the shelling stopped. Her mission accomplished, the British battleship left Jaffa’s waters. I went into the house, truly shaken.”¹¹²⁹

La déclaration de Conrad Schick publiée en 1881 dit que : “L’immigration de pays chrétiens et civilisés est nécessaire pour préparer la voie à de nouvelles et meilleures conditions à la terre sainte¹¹³⁰.” Un des premiers projets de colonisation catholique de la Palestine a commencé avec l’arrivée des Schwabian (le peuple de Dieu) qui ont déclaré leurs principes en 1861, sur cette base que la nation allemande devrait se diriger vers la construction du Temple à Jérusalem et l’occupation de la Palestine : “We must strive to create a central German authority that pursues this goal.”¹¹³¹

Depuis 1868 et jusqu’en 1888, la société Templiers¹¹³² était un véritable succès parmi les préalables tentatives de colonisation occidentale de la Terre Sainte. Les Templiers sont une secte piétiste¹¹³³ qui émergea dans la ville de Württemberg en Allemagne et avait pour but de réunir le peuple de Dieu à Jérusalem. La première vague des Templiers a réussi à venir s’installer en Palestine entre les années 1868 et 1873. Leur première colonie fut créée en 1869 dans la ville portuaire de Haïfa. Dans un premier temps ils ont initié quatre colonies pendant cette période, puis trois autres entre les années 1902 et 1907¹¹³⁴.

Les Templiers s’y installaient en communautés dans des colonies à caractère agricole. Un exemple de colonie très prospère et réussie était Sarona, initiée en 1871, dans la partie nord-

¹¹²⁹ Heikal, Y., & El-Haj, I. (1984). Jaffa... as It Was. *Journal of Palestine Studies*, 13 (4), 3-21. P. 21.

¹¹³⁰ La déclaration de Schick. (Schick, Studien uber colonisierung der Heiligen Landes) p. 37. Source : Scholch, A., (1993). *Palestine in transformation, 1856-1882: studies in social, economic, and political development*. Inst for Palestine Studies. P. 70.

¹¹³¹ Cite en Brugger, p. 39. Source : Scholch, A. (1993). *Palestine in transformation, 1856-1882: studies in social, economic, and political development*. Inst for Palestine Studies. P. 74.

¹¹³² Jamais dépassé le nombre de 2200 âmes.

¹¹³³ Secte issue d’un courant religieux de l’église luthérienne au XVIII^e siècle, centrée sur une spiritualité évangélique, une piété affective individuelle, un certain mysticisme et s’éloignant des problèmes doctrinaux. Elle exerça une influence considérable sur l’évolution du luthéranisme. Source : <http://www.cnrtl.fr/definition>.

¹¹³⁴ Scholch, A. (1993). *Palestine in transformation, 1856-1882: studies in social, economic, and political development*. Inst for Palestine Studies. p. 74.

est de la ville portuaire de Jaffa, sur les terrains du village arabe Sarona¹¹³⁵. Nous remarquons que les Colonies de Templiers, malgré leur propos religieux, sont venues s'installer dans les villes industrielles et non pas dans les villes à particularité religieuse comme Jérusalem ou Bethléem.

Les autorités allemandes n'étaient pas vraiment concernées par cette secte alors qu'elle avait des intérêts plus fiables avec les Ottomans. Lors de leur présence en Palestine, les Templiers ont toujours été en désaccords avec les autorités locales. Les Ottomans, malgré la loi d'acquisition des terrains pour les étrangers valide depuis 1867, n'autorisaient pas les Templiers à acheter des terrains. Par conséquent, ces derniers refusaient de payer les taxes.

Wagner Gebrüder (les frères Wagner), Wilhelm, George et Adolf, de la communauté Templiers, habitaient dans la colonie de Sarona. En 1890, ils ont entrepris de bâtir une autre colonie voisine Walhalla ou Valhalla, connue pour ses oliveraies¹¹³⁶, située dans la partie nord-est de Jaffa dans la rue Jaffa -Tel-Aviv.

Les frères Wagner ont créé leur fonderie des travaux d'ingénierie et un atelier de réparation mécanique¹¹³⁷ ; ce complexe a été plus performant de la ville industrielle émergente de Jaffa. Peu après leurs ouvertures en 1895, ils ont commencé à importer d'Allemagne les moteurs Deutz, qui ont beaucoup aidé à moderniser le système d'irrigation¹¹³⁸ dans les orangeraias¹¹³⁹. Leur entreprise a beaucoup soutenu leur communauté âgée de 77 ans, au moment du déclenchement de la seconde guerre mondiale, à cause de laquelle un couvre feu a été imposé et par ailleurs l'entreprise a été bombardée par les Britanniques. La présence des Templiers marquer la mémoire collective des Palestiniens qui habitaient encore la ville de Jaffa à cette époque. Dans les mémoires de Yousef Heikal sur la ville, il décrit la destruction de l'usine Wagner comme l'élément clé des transformations politiques quand il dit : *“One day, my father told us there was a British battleship offshore of Jaffa and that it was going to shell the Wagner factory that afternoon. He said that the government had imposed a curfew on the street near that factory. It was the Jaffa-Tel-Aviv street in north-eastern Jaffa. In the afternoon, I went out the “hill”, the sand dune in the backyard of the house, from which one could see the Wagner factory.*^{1140”}

¹¹³⁵ Encyclopedia Palestina. Sarona (Qarya), Sarrona (Village). Extrait de <http://www.palestinapedia.net>.

¹¹³⁶ The Jerusalem Post: *Reviving Tel Aviv's Valhalla*. Retrieved from <http://www.jpost.com/Features/Front-Lines/Reviving-Tel-Avivs-Valhalla>.

¹¹³⁷ Glenk, H., Blaich, H., Haering, M. (2005). *From Desert Sands to Golden Oranges: The History of the German Temples*. p. 48.

¹¹³⁸ Ibid., p. 48.

¹¹³⁹ Voir Jaffa la mécanique de l'Orange, de Eyal Sivan, 2011.

¹¹⁴⁰ Heikal, Y., & El-Haj, I. (1984). Jaffa... as It Was. *Journal of Palestine Studies*, 13(4), pp. 3-21. p. 19.

Les Templiers allemands ont été perçus par les colons sionistes en tant que « colons allemands »¹¹⁴¹, surtout lors de la montée du mouvement socialiste en Allemagne en 1933, lorsqu'ils étaient patriotiques. Les Templiers ont considéré que leur attitude pouvait renforcer leur présence en tant que minorités allemandes en Terre Sainte. Par conséquent, cela a créé une extrême détestation de leur existence par les colons juifs, parmi lesquels un mouvement de boycott a été appliqué contre eux.

Vers la fin de leur séjour, les Templiers ne pouvaient plus vendre aucun de leurs produits ou de leurs productions agricoles. À la fin de la deuxième guerre, ils ont été expulsés par les Britanniques au cours de la Palestine mandatée et envoyés dans des camps d'internement en Australie. Leurs colonies ont été nationalisées avec la création d'Israël en 1948.

La seule trace des pressoirs à l'huile à vis en fer à activation manuelle de fabrication Wagner à Jaffa, est un achat par le père de Youssef Leila¹¹⁴², qui se trouve actuellement dans le village d'*al-Mezra'a el-Qabaleyeh*. La machine existe toujours dans l'ancienne huilerie du village et est hors fonctionnement depuis les années 50. D'autres traces plus modernes de l'usine Wagner ont été documentées pour des pressoirs à moteur.



FIGURE 21
WAGNER BROS. PRESOIR À VIS À ACTIVATION MANUELLE (PVFM). (2014) [PHOTO]. MAISSOUN SHARKAWI¹¹⁴³

¹¹⁴¹ H., Blaich, H., Haering, M., (2005). *From Desert Sands to Golden Oranges: The History of the German Temples*. p. 260.

¹¹⁴² Entretien avec Amneh. (12-10-2014), niece du dernier propriétaire de l'huilerie. Voir corpus : Bâtiment 8 de l'étude : *Badd el-Khan* ou *badd dār-‘Othman*, village d' *al-Mezra'a el-Qabaleyeh*.

¹¹⁴³ Voir le Bâtiment 8 de l'étude : *Badd el-Khan* ou *badd dār-‘Othman*.



FIGURE 22
L' USINE DES FRÈRES WAGNER A WALHALLA (NON DATÉ) [PHOTO]¹¹⁴⁴.

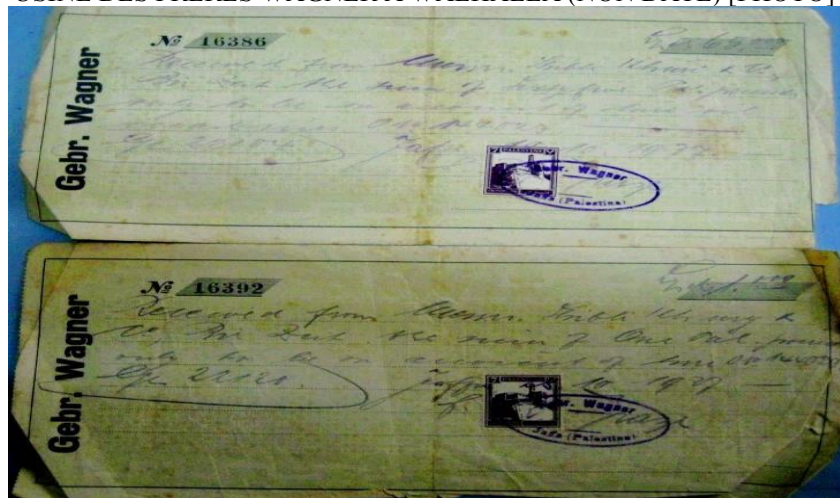


FIGURE 23
REÇU DE LA COMPAGNIE GEBR. WAGNER¹¹⁴⁵ POUR LA VENTE
D'UN PRESSEUR À VIS EN FER À ACTIVATION MANUELLE
AU VILLAGE OF *BIRZEIT*. (1937). [PHOTO].
MAISSOUN SHARKAWI

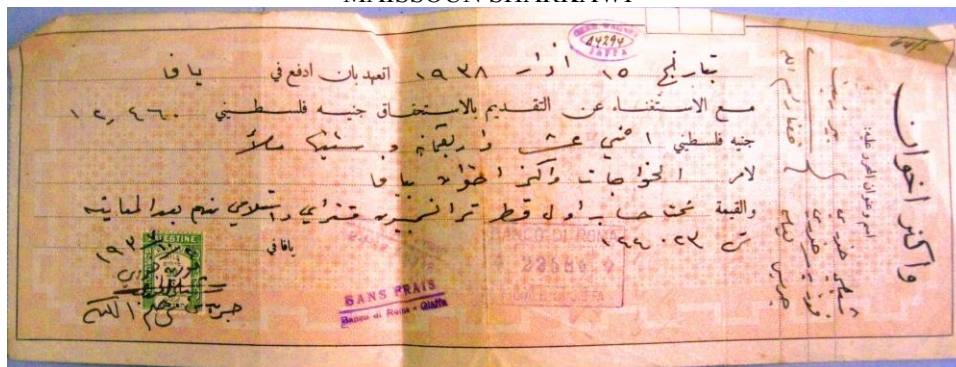


FIGURE 24
REÇU DE LA COMPAGNIE WAGNER EN ARABE
LE PRIX EST DE 12 460 LIVRES PALESTINIENNES.
VENDU À SHIBLI KHOURY, FAWZI KHOURI, ET JERYESS LEILA. (1938). [PHOTO].¹¹⁴⁶
MAISSOUN SHARKAWI

¹¹⁴⁴ In Glenk, H., Blaich, H., Haering, M.(2005). Source : *Desert Sands to Golden Oranges: The History of the German Temples*. P. 48.

¹¹⁴⁵ Offert par Mr. Najeh 'Azar Ayoub Barbar. [Entretien]. (2012). À *Birzeit*.

¹¹⁴⁶ *Ibid*.

Les pressoirs à vis en fer de fabrication Stein

“Nahum Wilbush (1879-1971) engineer, traveled throughout the region, reported how he was impressed by the number and variety of traditional oil plants that saw in his travels.¹¹⁴⁷”

La première vague d’immigration juive en Palestine, connue comme la première aliyah, commença en 1881. Israel Niemcowicz fait partie des premiers colons. Il est venu s’installer en 1885. À la fin du XIX^e siècle, il avait remarqué l’importance de la production d’huile d’olive dans cette région, de même que le voyageur Nahum Wilbush. Par conséquent, Niemcowicz eut l’idée d’un projet d’investissement dans une huilerie “moderne”. En 1885, il part vers sud de la France pour découvrir les dernières techniques modernes utilisées pour l’extraction d’huile d’olive. Après avoir acheté un certain nombre de pressoirs à vis en fer à activation manuelle, il retourna en Palestine en 1886 pour débiter son usine de production d’huile d’olive dans le ville de Lod, connu pour ses oliveraies et pour sa production d’huile d’olive¹¹⁴⁸, 16 huileries ont été comptées dans ce village à l’époque, qui ont été équipées de pressoirs à vis en bois uniquement, selon Avitsur. L’emplacement du village a été soigneusement choisi par Niemcowicz à cause de sa localisation près de la ville portuaire et industrielle de Jaffa. Il avait investi dans deux nouvelles machines afin de rivaliser avec la production locale, lorsque ces nouvelles machines sont plus performantes. Il était certain que le nouveau pressoir à vis à activation manuelle pouvait accroître la production d’huile d’olive. Son investissement dans cette huilerie a atteint la somme de 4,000 \$¹¹⁴⁹. Avitsur dit que l’usine de Niemcowicz a dû fermer très peu après son ouverture, pour plusieurs raisons dont il pense que l’une est l’indisponibilité du propriétaire dans sa huilerie¹¹⁵⁰. D’autre part, il est probable que l’huilerie n’a pas bien marché malgré l’utilisation des nouvelles machines à cause de la méconnaissance de la nature de l’olivier méditerranéen par les colons venu d’Europe de l’Est. L’huilerie a été vendue en 1890, un de ces pressoirs à vis en fer a fini dans les mains de Leon Stein.

Né en 1864 à Bialystok en Pologne, Stein a étudié l’ingénierie mécanique dans une école technique française. En 1887, à l’âge de 23 ans, Stein est venu en Palestine pour rejoindre son frère, qui était venu avec la première vague de colons. Ils achètent ensemble un terrain à

¹¹⁴⁷ Avitsur, S. (1994). Olive oil production in the land of Israel: traditional to industrial. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land, Eretz Israel Museum, Tel Aviv*, p. 91-158. P. 129.

¹¹⁴⁸ See Hassuna firm.

¹¹⁴⁹ Avitsur, S., (1994) p. 129.

¹¹⁵⁰ *Ibid.*, p. 130.

proximité de Jaffa, dans un quartier appelé aujourd'hui Neveh Tzedeq quarter¹¹⁵¹. Entre 1889 et 1890, il ouvre sa première fonderie et un atelier mécanique. Le pressoir à vis en fer français a servi de prototype aux machines que Leon Stein a commencé à fabriquer pour les vendre aux investisseurs dans l'huile d'olive palestinienne¹¹⁵². Les pressoirs à vis en fer de fabrication L. Stein ont eu beaucoup de succès et la plupart entre eux ont été fabriqués entre 1890 et 1899. Plus tard, l'usine Stein produisit aussi la base du broyeur en fer et plusieurs objets agricoles en fer et cuivre¹¹⁵³. Comme les frères Wagner, peu après l'ouverture de son usine, Leon Stein a commencé à importer les moteurs Hornsby fabriqués en Angleterre, dont son usine était responsable de l'installation et de l'entretien. Le premier atelier Stein était trop simple, et lorsqu'il a eu des offres d'installation des moteurs pour les systèmes d'irrigation des orangeries, il fut obligé d'agrandir son usine. Il a ouvert une autre usine à deux étages, à proximité du quartier el-Manshiya de Jaffa, située entre la gare et la mer. Il est connu que Stein, non seulement a étudié en France, mais qu'il a imposé à ses employés les mêmes lois du travail que celles appliquées en France à l'époque, à savoir douze heures de travail par jour avec uniquement une demi-heure pour la pause du déjeuner, lorsque l'usine devait produire beaucoup de machines, dont le pic fut en 1906. Il assurait même le transport des machines produites dans son usine et leurs installations. La livraison des équipements Stein a été assurée par six trolleys à mules, utilisés par les travailleurs pour transférer le générateur de gaz Bergheim de Jérusalem à Naplouse. Malgré l'esprit industriel et commercial que Stein possédait, l'usine a fermé ses portes en 1910 pour des problèmes de gestion et de dettes, notamment suite à l'échec de la construction française du canal de Panama dont l'usine était partie prenante¹¹⁵⁴. Ces incidents n'ont pas mis fin à la carrière de Stein ; une semaine après la faillite, avec son assistant Wolfenson, ils ont offert des supervisions techniques des machines fabriquées et installées par leur usine. En 1911, Stein a réussi à ouvrir une nouvelle usine en partenariat avec deux riches américains sous le nom d'Américain-Palestinien Metal Industry (autrefois Stein)¹¹⁵⁵. Dans un article publié en 1990¹¹⁵⁶, Avitsur suppose que l'un des facteurs du déclin de la fonderie Stein fut la compétition féroce avec les frères Wagner, sans

¹¹⁵¹ Un des premières colonies juives, qui a été établie en 1887. Construite en dehors du port de Jaffa, c'est aujourd'hui un quartier résidentiel bourgeois.

¹¹⁵² La presse L. Stein de Dar Giackaman a probablement été produite juste après l'installation de sa fonderie en 1899, au début du 20e siècle. Voir Corpus, BÂTIMENT 1 - FIGURE 6 (à droite) PVMF DU VILLAGE D'ABU-SHUKHEIDIM, IDENTIQUE AU MODÈLE PRODUIT PAR L.STEIN

¹¹⁵³ Gilbar, G. G. (Ed.). (1990). *Ottoman Palestine, 1800-1914: studies in economic and social history*. Brill Archive. P. 162-163.

¹¹⁵⁴ *Ibid.*

¹¹⁵⁵ *Ibid.*

¹¹⁵⁶ Avitsur, Sh.(1990). *The L. Stein Factory: early attempts to establish a modern industry. Ottoman Palestine 1800-1914*. Lieden, E.J.Brill. Pp. 159-178.

mentionner les autres fonderies qui ont pu être une autre source de compétition, notamment dans la région de Jaffa. Il explique cela dans le contexte des tentatives d'installation d'industries modernes dans les économies du Moyen-Orient.



FIGURE 25
PAPIER À EN-TÊTE DE L'HUILERIE D'ISRAEL NIEMCOWICZ DE LIDD.¹¹⁵⁷

Nous pouvons remarquer sur le papier à en-tête en français de la Figure 25 que les ambitions d'Israel Niemcowicz étaient de produire une huile d'olive à des fins industrielles destinées à l'exportation, et que Jaffa est mentionnée sur la lettre de tête parce que les gens à l'étrangers sont beaucoup plus informés que Lod.

¹¹⁵⁷ Avitsur, S. (1994). Olive oil production in the land of Israel: traditional to industrial. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*, Eretz Israel Museum, Tel Aviv, pp. 91-158. p. 129.

Conclusion générale

La Palestine historique dépend largement sur le plan économique du tourisme grâce à son emplacement géographique et à ses ressources naturelles et historiques. Une des dimensions les plus importantes de l'Occupation israélienne est son appropriation et son exploitation des ressources du patrimoine culturel : vestiges archéologiques dans les musées israéliens, sites archéologiques, monuments historiques, paysages religieux ou naturels. Cela a détruit la croissance économique des Palestiniens dans le secteur du patrimoine culturel depuis au moins cinq décennies.

“Nous n'avons pas ajouté une chambre d'hôtel à Jérusalem-Est, le centre touristique le plus actif du monde... La croissance touristique est concentrée dans la partie ouest de la ville.”¹¹⁵⁸

Ces ressources sont placées au centre de l'économie israélienne. L'administration palestinienne, depuis sa création, suite à la signature des accords d'Oslo ne peut pas former une structure économique indépendante, ni dans le domaine du patrimoine culturel ni dans n'importe quel autre domaine économique. Par suite logique, l'attachement religieux est assurément le seul moyen restant aux Palestiniens de posséder leur histoire.

L'actualité veut se placer, aujourd'hui plus que jamais, sur le terrain de la dimension religieuse afin de fermer les yeux sur l'aggravation et l'élargissement géographique d'un régime colonial, qui se repose sur les derniers changements géographiques, politiques et sociaux dans le monde arabe. Nous pouvons décrire ces changements à travers la position récente américaine, à savoir la déclaration de Jérusalem comme capitale religieuse du peuple juif le 6 décembre 2017 par le président américain Donald Trump, élu en 2016.

La ville de Jérusalem a également été déclarée capitale administrative par l'annonce du transfert de l'ambassade des États-Unis de Tel-Aviv à Jérusalem, bien que la position officielle internationale ou arabe reste sur une solution à deux États, sans que personne ne puisse imaginer une définition claire d'un État Palestinien, et plus particulièrement encore avec quelle capitale.

¹¹⁵⁸ Entretien avec Nazmi al-Jubeh, historien spécialiste de Jérusalem. (30 janvier 2018). Al-akhbar, (3383), <http://www.al-akhbar.com/node/290035>.

Au moment où je termine ce travail de thèse, les églises hors du contrôle de l'Autorité Palestinienne, notamment le Saint-Sépulcre situé à Jérusalem Est¹¹⁵⁹, vénéré par les chrétiens comme le site de la crucifixion et de l'enterrement de Jésus, ont été fermées pendant trois jours, du 25 au 28 février 2018. Il s'agit là d'une décision rare, prise d'un commun accord par les dirigeants de trois religions, orthodoxe, catholique et arménienne. Elle provient du désespoir devant le peu de chances de parvenir à un accord avec les autorités israéliennes au sujet de leur projet de loi concernant les propriétés des églises, lequel prévoit d'imposer des plans fiscaux permettant au gouvernement israélien de soustraire environ 150 millions de dollars américains de ce que la municipalité de Jérusalem considère comme des impôts. Trois jours après, le gouvernement israélien a fait marche arrière, d'autant que la fermeture des églises signifie que les trois millions de touristes qui visitent Israël et Jérusalem chaque année n'auraient pas eu la possibilité de visiter l'intérieur de l'église du Saint Sépulcre alors que les vacances de Pâques approchaient¹¹⁶⁰.

“Le président américain Donald Trump et son vice-président Mike Pence ont directement contribué à une telle attaque par le gouvernement israélien contre le cœur du christianisme dans son lieu de naissance, depuis que leur reconnaissance de Jérusalem comme capitale d'Israël et le déplacement de l'ambassade américaine dans la ville occupée les ont rendus complices de ce geste¹¹⁶¹.”

Malgré les difficultés de terrain, le sujet du patrimoine culturel offre un terrain d'étude unique qui n'existe dans aucune autre région du monde arabe et du monde en général. Le sujet du Patrimoine culturel traite de la relation à l'histoire et de comment se lier à son histoire. Les motivations de l'appropriation d'un patrimoine varient d'un contexte à l'autre, dont la valeur ne peut être estimée qu'à partir de la société ou de la structure qui le gère. Le danger auquel fait face le patrimoine culturel en Libye, au Yémen et en Syrie est que ce patrimoine culturel est géographiquement circonscrit, indépendamment des pillages et des destructions auxquels il est exposé ; ce patrimoine et son existence dans la géographie et l'histoire sont clairs. Leurs motifs de préservation, d'archivage et d'appropriation sont complètement différents de ceux

¹¹⁵⁹ Occupée en 1967 ; le Conseil de sécurité a adopté la résolution 242, qui prévoyait le retrait des forces israéliennes des territoires qu'elles occupaient pendant la guerre de juin 1967.

¹¹⁶⁰ Les Palestiniens ont vécu une pression identique après qu'une loi israélienne autorise l'instauration de portes électroniques à l'entrée des esplanades de la mosquée al-Aqsa en juillet 2017. Elles ont été retirées à cause de l'énorme pression, quoique pacifique, qui a été exercée par la population arabe sur Israël pour réévaluer et suspendre ses mouvements contre les lieux de culte.

¹¹⁶¹ Kuttab, D. (2018, Mars 1). A Jerusalem success story : How Christian churches succeeded where politician failed. ARAB NEWS. <http://www.arabnews.com/node/1256726/middle-east>

de la réalité palestinienne qui fait face à de grandes difficultés d'appropriation de son propre patrimoine culturel.

Lowenthal établit un lien entre le patrimoine culturel et les ressources du patrimoine naturel : le patrimoine naturel, universel, est incontestable : les ressources en eau douce et le paysage sont des héritages communs à tous et ont besoin de tous les soins¹¹⁶². Les questions qui se posent toujours au moment de s'interroger sur le sujet du patrimoine culturel ses biens culturels ou naturels dans le contexte palestinien sont : qu'est-ce qui compte ? Pour qui ? Pourquoi tel sujet est important ? Cependant, le sujet du patrimoine culturel ne peut être traité sans illustrer le rapport établi entre la société palestinienne et son appropriation de la géographie et de l'histoire qui rend le sujet du patrimoine crucial du point de vue de son caractère culturel ou naturel. D'un autre côté, Merryman soutient que l'ingrédient essentiel, quelle que soit la politique appliquée concernant la préservation des biens culturels, est d'abord la relation établie entre la société et ses biens culturels, lorsque cette relation assure qu'ils soient physiquement protégés : si nous ne nous soucions pas de leur préservation, ils ne sont donc pas des objets culturels¹¹⁶³.

Le caractère rural domine le paysage culturel palestinien. Depuis 1995, avec la création de l'Autorité Palestinienne et de ses institutions publiques, le sujet du patrimoine culturel a été fondé sur les éléments fondamentaux du patrimoine rural, faisant du folklore l'identité nationale palestinienne. Pendant ce temps, le seul travail autorisé aux Palestiniens pour exposer les outils de la lutte et de survie dans l'histoire est le travail de réécriture de leur histoire, en se démarquant de la Terre Sainte et du conflit israélo-palestinien, au moyen des ressources d'archives (telles que les riches documents d'archive de la cour islamique de la Période Ottomane et l'archive britannique), qui offrent beaucoup d'informations sur l'histoire sociale contemporaine de la société palestinienne, au moins depuis les deux derniers siècles. Beaucoup de recherches restent à explorer sur l'entomologie de la langue, les mythes culturels, le folklore, la culture matérielle qui comprend le patrimoine architectural, le style de l'habitat, les espaces publics, les paysages urbains et ruraux, les produits artisanaux, les produits de

¹¹⁶² Lowenthal draws out the connection between the cultural heritage and natural heritage resources: "That the natural heritage is global is now beyond dispute. Fresh water and fossil fuels, rain forests and gene pools are legacies common to us all and need all care, Cultural resources likewise form part of the universal heritage." Source: Gillman, D. (2010). *The idea of cultural heritage*. Cambridge University Press. P.1-5

¹¹⁶³ In "The Nation and Object", Merryman argues that: "The essential ingredient of any cultural property policy is, firstly, that things themselves be physically preserved: if we don't care about its preservation, it isn't, for us, a cultural object." Source: Gillman, D. (2010). *The idea of cultural heritage*. Cambridge University Press. P.1-5

consommation, les modes vestimentaires, les classes sociales, la nourriture, la musique. Les textes historiques qui contiennent les biographies, les textes littéraires (poésie, prose et roman), les textes personnels (journaux intimes et lettres) reflètent la richesse et le pluralisme de la société palestinienne et peuvent ouvrir de nouveaux horizons politiques ; un tel effort peut établir des bases institutionnelles pour une archive palestinienne et devenir aussi un champ de travail pour les nouvelles générations de chercheurs sur ce terrain¹¹⁶⁴.

L'olivier est l'élément central de la culture dans la zone rurale de Palestine. Les techniques de production de l'huile d'olive, dont font partie les pressoirs à vis en fer (PVFM) qui font l'objet de notre corpus, sont des substances culturelles. Ces machines proto-industrielles qui ne présentent pas aujourd'hui un développement technologique remarquable, mais qui fut bien réel à cette époque, déterminent la façon dont la société palestinienne a adopté un progrès technologique, faisant suite au cumul des savoirs-faire remontant au Néolithique¹¹⁶⁵, afin de satisfaire une progression économique. Les analyses de ce travail de recherche montrent que 523 machines ont été introduites dans les villages palestiniens afin de satisfaire les demandes du commerce international entre les années 1854 et 1923.

L'introduction des pressoirs à vis en fer à activation manuelle (PVFM) dans un univers où les machines sont rares, soit l'univers rural de la Palestine vers la fin de XIX^e siècle, représente un témoin matériel de la nature de la production de l'huile d'olive dans le village palestinien et, en parallèle, de la marginalisation des techniques traditionnelles de cette production à ce moment-là. Leur introduction met également en lumière la relation entre la société rurale, les paysans et la bourgeoisie rurale, avec la société citadine commerçante qui contrôlait la production de l'huile d'olive lorsqu'elle possédait de grandes exploitations d'oliviers dans les villages, en vue de répondre aux demandes d'exportation d'huile d'olive et à celles des fabriques de savon qui visent également le marché international.

Les PVFM présentent une continuité technique de la production d'huile d'olive dans cette région de la Méditerranée, très célèbre pour cette production à des fins industrielles depuis le commencement de l'utilisation de l'huile d'olive. Produit de base, elle était un corps gras

¹¹⁶⁴ Doumani, B. (Ed.). (2011). *Awraq 'A'ileyya: dirasat fi al-tarikh al-ijti 'i al-mo 'aser li falastin*. Journaux de famille : études en histoire sociale contemporaine en Palestine. Ramallah. Institute for Palestine Studies. p.1-9

¹¹⁶⁵ Frankel, R. (1994). Ancient oil mills and presses in the land of Israel. R. Frankel, A. Avitsur and E. Ayalon. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Arlington, Va.-Tel Aviv, 1pp. 9-89. p. 19.

indispensable : outre son rôle alimentaire, elle servait aux soins du corps, à la parfumerie, à la pharmacie, à l'artisanat textile, à l'éclairage, au graissage¹¹⁶⁶.

Aujourd'hui, bien que l'huile d'olive soit toujours la base de l'alimentation des habitants, de nombreuses oliveraies sont désormais confisquées car la plupart des villages et oliveraies sont situés en zones C. L'urbanisation et l'augmentation de la population en Cisjordanie, ainsi que le contexte géopolitique, font donc peser une immense menace sur son paysage rural qui englobait, avec ses oliveraies, les traces matérielles de cette production. Les terres occupées sont devenues pour un tiers des colonies, les villages sont techniquement 360 îles distinctes¹¹⁶⁷ qui peuvent être isolées en une heure puisqu'à l'entrée de chaque village il y a des check-points, un véhicule militaire le coupant de ses environs une fois que le village est fermé¹¹⁶⁸. La croissance démographique a amené les résidents à chercher à s'étendre verticalement, suite aux restrictions qui leur interdisent de construire dans les zones vides contrôlées par l'occupation et du fait de la démolition de bâtiments anciens. La construction de bâtiments plus élevés est la seule solution qui leur restait.

Il y a une lacune dans la collecte et la reconstruction des archives palestiniennes de manière scientifique et nationale, bien que cela récrive l'histoire qui est l'un des éléments essentiels pour développer la sensibilisation au sujet du patrimoine culturel en général. Le patrimoine culturel et la recherche sur la mémoire collective ont toujours été entrepris par initiative individuelle.

Ce travail fait partie d'un premier niveau d'action pour la protection d'une partie intégrante du passé industriel de la société palestinienne. Comme indiqué plus haut, il est nécessaire de favoriser une plus grande reconnaissance sociale de ces biens : les PVFM afin qu'ils puissent recevoir un traitement approprié pour leur protection, la diffusion des valeurs culturelles, historiques et technologiques de ces éléments et la préservation du savoir-faire. Cette étude est basée dans une zone particulière, les villages du gouvernorat de Ramallah et al-Bireh. Elle a été menée spécifiquement pour rechercher ces machines particulières que sont ces presses à vis en fer à activation manuelle, au sujet desquelles il y a très peu d'écrits et aucune description ni témoignage à propos de leur arrivée, de leur fabrication et de leur

¹¹⁶⁶ Jean-Pierre Brun, 2006, p. 169.

¹¹⁶⁷ Voir Annexe VIII : Figure 1 : Gouvernorat de Ramallah et al-Bireh et leurs villages

¹¹⁶⁸ Entretien avec Nazmi al-Jubeh, historien spécialiste de Jérusalem. (30 janvier 2018). Al-akhbar, (3383), <http://www.al-akhbar.com/node/290035>.

fonctionnement. Cette étude montre la variété de ces techniques, leur donne une nouvelle vie et une nouvelle signification dans le monde du patrimoine culturel, non seulement en Palestine mais aussi plus largement en Méditerranée, certaines de ces machines ayant été fabriquées ou reproduites en Palestine, tandis que bien d'autres ont été importées de pays méditerranéens tels que la Grèce et le sud de la France.

Il est nécessaire de protéger ces biens, ainsi que d'autres biens matériels (bâtiments qui comportaient des productions artisanales), car ils nécessitent des moyens d'action immédiats et énergiques en raison de leur rapide dégradation ou tout simplement de leur disparition. Ils peuvent aussi représenter l'origine de la plupart des démarches d'exploration de l'histoire : la protection de ces éléments, en réécrivant leur histoire, peut servir de base à d'autres travaux dans ce domaine de connaissance, ainsi que d'outil de diffusion pour de nouveaux sujets du patrimoine culturel. Le catalogue pourrait être utilisé dans les domaines éducatifs et touristiques. Il est important de souligner l'importance de ce type d'études dans son contexte général afin d'analyser les stratégies et les lignes d'action existantes et d'évaluer la pertinence et l'impact de ces biens culturels.

Glossaire des mots arabes, turcs et anglais utilisés dans la thèse

al- madrasa: l'école.

al- Nakba : la Catastrophe. Dans le contexte palestinien, terme appliqué suite à la création d'Israël en 1948, qui a conduit à la Nakba palestinienne.

al-cheikh ou al-mukhtar : l'équivalent de l'actuel maire du village, il est le membre le plus âgé et a aussi un pouvoir économique au sein de son *hamula*.

al-ḥamula : un groupe de plusieurs familles comprenant de trois à sept générations qui forment une unité liée à un père commun.

al-inqisam : division survenue suite au conflit entre les deux principaux partis politiques palestiniens, le Fatah et le Hamas.

al-mashreq al- 'arabi : antonyme d'*al maghreb al- 'arabi*. Sont les pays du Proche-Orient, qui englobent les territoires géographiques du Liban, de la Jordanie, de la Syrie et de la Palestine (*bilad esham*). Par exemple les États français du Levant sont la Syrie et le Liban.

al-manateq al-Shafaghoreyya : les terres basses qui englobent les districts de Jéricho et d'al-Aghwar.

al-qanūn al-ordonī lil-athār : loi temporaire jordanienne sur les antiquités.

al-rub' al-khali : désert d'Arabie.

al-waqf : un système appliqué dans le cadre de la protection des monuments religieux en les dédiant à des fonctions perpétuelles.

Alya ('aliya) : première vague d'immigration juive en Palestine de 1881.

Antiquities Ordinance : Ordonnance sur les Antiquités.

aradi al-dafah al-gharbeyya : territoires palestiniens situés à l'ouest du Jourdain.

'oqūd al-salam : contrats *salam*, un système de crédit établi entre marchand et paysan.

B. Gaza : Bande de Gaza.

bayt al mal : lieu de la préservation des fonds de l'État, que ce soit de l'argent, des offrandes, des animaux ou des armes. Il a été appelé la Maison de l'argent musulman ou la Maison de l'argent de Dieu, et il est appelé la Maison de l'argent *bayt al-mal*.

Bilad Esham : la Grande Syrie.

dabkeh : danse folklorique villageoise des pays du *Mashreq*, répandue en Palestine, en Syrie et au Liban.

felaḥīn : la société palestinienne agricole.

habbet al-Quds : la reviviscence de Jérusalem.

ḥoch hoch : cour d'une ou de plusieurs maisons

Intifada : première révolte nationaliste des Palestiniens de Cisjordanie et de Gaza, déclenchée en décembre 1987.

intifaḍet al-Aqsa : l'Intifada d'al-Aqsa, connue comme la deuxième intifada, déclenchée en septembre 2000.

jam 'ayat al-turath : organisations du patrimoine.

Jil al-Nakba : première génération de la Nakba.

khirba : ruines des anciens villages¹¹⁶⁹.

kuffeyeh : étoffe en noir et blanc portée surtout par les paysans palestiniens, devenu le symbole de la résistance depuis la révolution de 1936¹¹⁷⁰.

la Knesset : le parlement israélien créé en 1949¹¹⁷¹.

la Naksa : la défaite de 1967, suite à la Guerre des Six jours.

Lewa' : Province administrative sous l'Empire Ottoman. Ce terme *Lewa'* remplace celui de *sanjaq* à partir de 1840.

madaneyea : la société palestinienne citadine.

malakīn : propriétaires fonciers, désigne aussi la bourgeoisie rurale.

modīr al-naḥeyya : l'administrateur de subdivision administrative territoriale sous l'empire ottoman.

mohafaza : gouvernorat.

mulk : terres de propriété individuelle.

musha' : terres publiques, propriétés de l'État.

mutasrif : il a pour mission de mettre en œuvre les instructions du gouverneur (*wali*), sous l'administration ottomane.

muzhane : musée, en ottoman turc.

mwrabitūn: groupe de femmes et d'hommes religieux palestiniens qui stationnent dans la Mosquée al-Aqsa.

Pacha : titre des principaux chefs militaires et gouverneurs de l'Empire ottoman¹¹⁷².

qada' (pl. *aqdeya*) : sous-district. Exemple : *liwa' Akka* et *Nables* et leurs villages sont appelés *aqdeya*.

qa'em-maqam : sous-gouverneur.

¹¹⁶⁹ Un *khirba* peut aussi être un village satellite situé en plaine en période de labour de la terre. Source : James Reilly, 1981, p. 7.

¹¹⁷⁰ La révolte en Palestine (1936-1939) résistants palestiniens contre le mandat britannique de leur soutien à la création d'un État national juif en Palestine

¹¹⁷¹ Source : <http://fr.gdict.org/definition.php?mot=knesset>

¹¹⁷² Falestin, N. I. (2007). La mémoire et l'oubli à Artas : Un élément de l'Histoire rurale de la Palestine, 1848-1948. (dissertation de doctorat, Université de Provence-Aix-Marseille I).

qarya : village.

qeli (l'alkali) : plante semi-désertique qui, réduite en cendres, donne un produit alcalin permettant la saponification.

qishlaq : mot turc (le *şkerhane*) signifie lieu de stationnement d'une formation militaire¹¹⁷³.

qita 'Ghaza : la bande de Gaza. Dénomination donnée après la guerre de 1967.

qura qada' Ramallah : fait référence à une division administrative appliquée aux villages placés sous l'autorité de l'ensemble du gouvernorat.

salname : inventaire. Il contenait toutes les publications annuelles des documents gouvernementaux, fournissait des informations institutionnelles et administratives, financières, démographiques, éducatives et sur les changements statistiques en ce qui concerne la période de l'Empire Ottoman, les ministères et les provinces¹¹⁷⁴.

sanjaq : Province administrative sous l'Empire Ottoman, appliqué avant 1840. Ex : *sanjaq al-al-Quds* pour la province de Jérusalem.

sijil : (pl. *sijilāt*) registre.

sijilāt al-maḥākem al shar'yya : registres judiciaires des tribunaux (sous l'Empire Ottoman)¹¹⁷⁵.

sumud : fermeté.

taḍmīn al-'ard : l'inclusion de la terre.

tanzimat : période de néo-ottomanisation et de modernisation de l'Empire Ottoman.

W. Bank, West Bank : Cisjordanie.

Wali : Gouverneur sous l'Empire Ottoman.

wilay-yätte (Vilayet) : subdivision administrative sous l'Empire Ottoman. Ex : *wilay-yätte 'Akka* est la province de Saint-Jean d'Acre et *wilay-yätte Esham* est le gouvernorat de Damas.

Yasser Arafat : dirigeant palestinien né en 1929, et premier président de l'Autorité Palestinienne entre 1994 et 2004.

¹¹⁷³ Ce mot signifie toujours la citadelle ou le centre de commandement du gouverneur ottoman.

¹¹⁷⁴ Source : Historical Dictionary of the Ottoman Empire. Selouk Aksin Somel. 2003. Scrcrow press, Inc. US.

¹¹⁷⁵ Ils contiennent des contrats immobiliers, les contrats du *waqf* ou *ḥabus*, des contrats d'achats et de ventes, les crédits, les dons, les testaments, les contrats de mariages et divorces, les plaidoiries, etc.

Terminologie palestinienne, utilisée sur le terrain de la production de l'huile d'olive¹¹⁷⁶

al'abara : une poutre horizontale en bois qui est souvent insérée entre deux murs afin de stabiliser l'ensemble de l'installation de broyage¹¹⁷⁷.

al-babour : l'huilerie qui contient un moteur. Toutefois elle peut être nommée *al-m'aşara* en arabe colloquial.

al-badd : le broyeur à meules, installation de broyage uniquement propulsée par un animal.

al-borghi ou lawlab : la vis.

al-darīs : la pâte d'olive obtenue suite au broyage des olives fraîches.

al-dars : le procédé du broyage des olives.

al-jdād : la cueillette.

al-jefet : le marc d'olive, ou grignon, résidu de la première extraction de la pâte d'olive.

al-jnīb : le second bassin de recueil, qui contient l'huile d'olive pure, suite à son déversement dans cette cuve.

al-jol : les olives mûres tombées naturellement de l'arbre, ramassées à la main, souvent au mois de septembre.

al-kallūssiyya : un casque de soldat britannique, utilisé comme ustensile pour mesurer la quantité de pâte à étaler sur chaque *scourtin*.

al-khamasīnāt : les cinquantenaires agricoles en Palestine.

al-m'aşara : l'huilerie.

al-madrass : le bassin de concassage, appelé aussi *al-mafrash*¹¹⁷⁸.

al-mafraq : le plan de travail, aménagé spécialement à l'intérieur de l'huilerie, afin d'*enscourtiner*¹¹⁷⁹ ou de doser les scourtins en pâte d'olive¹¹⁸⁰.

al-mākena : la machine.

al-manjanīq : le treuil¹¹⁸¹.

al-nīr : l'anneau mural installé pour y attacher les bêtes.

alrafe'ū ou al-māsoura : le levier.

al-ssayafīn : les ramasseurs d'olives mûres avant la période de la cueillette, ou la cueillette sauvage illégale.

ʿassaret al rafe'ū belawlab: le pressoir à levier et vis. Pressoir à levier et vis

ʿassaret alrafe'ū zat alathqal : le pressoir à levier et poids.

aṭalaqāt : c'était autrefois une annonce faite aux villageois afin qu'ils se dirigent vers les oliveraies pour la récolte. Pratique collective et organisée en fonction du degré de maturité des olives.

babour ou al- m'aser al-mikanikeya : les pressoirs propulsés par un moteur à kérosène.

bashido leqfaf : exercer une force sur les *scourtins*.

bīr el-zeit : la cuve servant au stockage de l'huile.

chajaret al-zaytūn: l'olivier

farshet al- ʿaşer : les tables de pressage¹¹⁸².

¹¹⁷⁶ Les mots dans cette partie concernent la terminologie de la récolte sur le terrain.

¹¹⁷⁷ Voir figure 5 p. installation La meule. *abara*

¹¹⁷⁸ socle (meule gisante ou sole). Source : Online Browsing Platform (OBP).(1994). Oléotechnie et matériel d'oléiculture - Vocabulaire. <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr>

¹¹⁷⁹ Source : Online Browsing Platform (OBP).(1994). Oléotechnie et matériel d'oléiculture - Vocabulaire. <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr>

¹¹⁸⁰ Voir le corpus : plan du village d'*Abushkheidim*.

¹¹⁸¹ Winch (*sucula*).R. Frankel, 1994, p.49

¹¹⁸² Al-Nashef, Kh. (2009). p. 30. Lit de presse (*ara*). Rafael Frankel, 1994, p. 49.

ḥajar al-badd ou **ḥajar adars** : la pierre verticale de la meule ou du broyeur.

jdad az-zaytoun : la période de la cueillette des olives. Peut aussi être *mūsem al-jdād*.

karm al'ēnab (pl. *krūm al'ēnab*) : les vignes.

karm az-zaytūn (pl. *krūm az-zaytūn*) : les oliveraies. Le terme *karm* est souvent employé dans les zones rurales.

mabnā al-badd : l'huilerie ne contenant qu'une seule meule.

mabnā al-maṣara, ou al-maṣara : l'huilerie.

makabes al-borghi al-ḥadīd¹¹⁸³ : les pressoirs à vis en fer à activation manuelle.

makbas : le pressoir.

maṣabāt (sing. *maṣab*) ou **makmar** : les compartiments de stockage à l'intérieur de l'huilerie, réservés à l'emmagasinage des olives fraîches avant le broyage.

maṣaben (pl. de *maṣbana*) : les fabriques de savon.

muncha'a : l'installation. Ex : *muncha'a al-dars* est l'installation de broyage.

musem ezzeitūn : la saison de la cueillette.

nawaḥr ezzeitūn : les gardiens des oliveraies, au moment où les olives sont prêtes à être récoltées.

qfaf (sing. *qufa*) : les *scourtins*.

qurtalla : le récipient en paille utilisé pour collecter les olives lors de la cueillette.

rṣiṣ : les olives de table.

saneh massyeh : une bonne saison de cueillette.

saneh motawaseta : une année moyenne de cueillette.

saneh shalatoneh ou **saneh maḥleh** : une mauvaise saison de cueillette.

yenzil al-zeit fil al-maṣara : l'huile descend dans la cuvette de recueil¹¹⁸⁴ (bassins de décantation).

yokmor al-zaytūn : lorsque les olives rancissent avant le broyage.

zeit al-amleḥ : l'huile extraite du marc (*jefet*).

zeit al-aker : l'eau de végétation obtenue suite au pressage des olives, avant la séparation de l'huile et de l'eau.

zeit al-zaytūn : l'huile d'olive.

zeit tafah : l'huile flottante, procédé traditionnel de production de l'huile d'olive¹¹⁸⁵.

zetun barī : oliviers sauvages.

zetun al-jawī : oliviers cultivables.

zibar : l'eau amère de végétation.

¹¹⁸³ Sing : makbas al-borghi al-ḥadīd.

¹¹⁸⁴ La cuvette de recueil est aussi appelée *ma' ṣara*, lorsque l'huile coule dedans.

¹¹⁸⁵ Voir : L'huile flottante, *zeit tafah*. Partie II/ Chapitre I : Typologie et chronologie des techniques d'extraction de l'huile d'olive.

Terminologie française utilisée pour la production de l'huile d'olive

Broyage : réduire les olives en pâte, par la meule ou par le malaxage, processus qui stimule la coalescence des gouttelettes d'huile contenues dans la pâte d'olives broyées, afin d'en faciliter l'extraction¹¹⁸⁶.

Gaulage: battre les branches d'un arbre avec une gaule pour en faire tomber les fruits.

Pressage : l'acte d'exercer une pression sur la pâte d'olive pour en extraire l'huile, par le pressage qui agit en séparant par une forte pression les matières solides et liquides de la pâte d'olives¹¹⁸⁷.

Scourtins (sing : *scourtin*) : *qfaf* en colloquial. Support de pâte en forme de disque filtrant, en fibres naturelles, sur lequel est étalée la pâte d'olives destinée à être pressée¹¹⁸⁸.

¹¹⁸⁶ Online Browsing Platform (OBP).(1994). Oléotechnie et matériel d'oléiculture - Vocabulaire.
<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr>

¹¹⁸⁷ *Ibid.*

¹¹⁸⁸ *Ibid.*

BIBLIOGRAPHIE

- Al-Jabi, F. (2006). Qeta' azzaytoun fi Falstīn = The Olive Sector in Palestine.[titre et texte en Arabe]. [Article en ligne]. Ramallah. Palestinian Agricultural Cooperative Union.
- Amiry, S. Tamari, V. (1989). *The Palestinian Village House*. British Museum Publications.
- Antoine, C. (1978). *Techniques, société rurale et idéologie en France à la fin du XVIII^e siècle*. In *Annales littéraires de l'université de Besançon*, Les Belles lettres.
- Arraf. Sh. (1996). *Al-qarya al-'arabeyya al-falastineyya*. (Le village arabe palestinien). Al-'Amak.
- Abdallah, S., Hussein, I., (2016). Toward Enhancing the Competitiveness of the Palestinian Olive Sector. *Palestine Economic Policy Research Institute-MAS*. 1-114.
- Aillaud, G. J., Boulanger, P., Brun, J.-P., Camps-Fabrer, H., Charlet, M., Courdurie, M., Wild, M. (2013). *L'huile d'olive en Méditerranée : Histoire, anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours*. Aix-en-Provence : Institut de recherches et d'études sur le monde arabe et musulman.
- Al-Dabagh, MM. (2006). *Biladuna Falastin*. (Notre pays la Palestine). (Vol. 8). Daral-Huda.
- Al-Houdalieh, S. H., & Sauders, R. R. (2009). Building destruction: the consequences of rising urbanization on cultural heritage in the Ramallah Province. *International Journal of Cultural Property*, 16(1), 1-23.
- Al-Hout, Sh. (1998). Yaffa madinat al-'Inad. (Yaffa la ville d'acharnement). *Al-Carmel Cultural Foundation*, (55-56), 130-139.
- Ali Nasouh Aṭāher. (1947). *Shajarat Az-zaytūn, : Tar ikhoha, Zer ā'atoha-Amradoh ā-Sina'atoh ā*. (Olive Tree, History, Agriculture, Diseases, Industries). Amman: Al-'Ordon Press.
- Al-Ju'beh, N., (2006). Cultural Heritage in Palestine: Contested and Neglected Heritage. A Palestinian Position. *RIWAQ*. 1-5.
- Al-Ju'beh, N., (2011). Al -'amara wathiqā tarikheyya: sijīl Riwaq līl mabanī al tarīkheyya. (Le bâtiment comme document historique : l'inventaire de Riwaq des bâtiments historiques). In *Awraq 'a 'leyya: dirāsāt fī al-tarīkh al-ijtiā'ī al-mo'āser lī Falstīn*. (*Histoire sociale contemporaine de la Palestine*). Institute for Palestine Studies. 43-63.

- Al-Nashef, Kh. (2000). Khirbet Birzeit 1999: summary of results. *Journal of Palestinian Archeology*, 1 (2), 4-18.
- Al-Nashef, Kh. (2009). *Ma'āṣer Az-zaytūn fī Falastīn*. (Olive presses in Palestine). *Archeology and Anthropology*. Yarmouk College, 24-52.
- Alqam, N. (2012). *madkhal fī dyrasāt al-folklor wa dyrasāt al-turath al-sha'bī*. (Introduction aux études folkloriques et populaires). Dār al-shorūq.
- Andrew, P. (1976). An empirical investigation into the co-operative olive societies in Cyprus - Some lessons to be learned. *Agricultural Administration*, 3(2), 133-142.
- Appadurai, A. (Ed.). (1988). *The social life of things: Commodities in cultural perspective*. Cambridge University Press.
- Assmann, J. (2006). Form as a mnemonic device: Cultural texts and cultural memory. 76-82
- Atran, S. (1986). Hamula organisation and Masha'a tenure in Palestine. *Man*, 271-295.
- Aubin-Boltanski, E. (2006). Le folkloriste comme technicien de la mémoire. In Picaudou, N. (Ed.). *Territoires palestiniens de mémoire*. (115-137). KARTHALA Editions.
- Avitsur, S. (1990). L. Stein Factory: early attempts to establish a modern industry. In Gilbar (Ed.), *Ottoman Palestine 1800-1914*. (159-179). Leiden.
- Avitsur, S. (1994). Olive oil production in the land of Israel: traditional to industrial. In *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*, Eretz Israel Museum, Tel Aviv, 91-158.
- Babelon, J-P., & Chastel, A. (2012). *La notion de patrimoine*. Liana Levi. Paris.
- Barash, J. A. (2006). Qu'est-ce que la mémoire collective ? Réflexions sur l'interprétation de la mémoire chez Paul Ricœur. *Revue de Métaphysique et de Morale*, (2), 185-195.
- Barghouti, M. (2003). *I Saw Ramallah*. USA. Knopf Doubleday Publishing.
- Barrère, C. (2013). Heritage as a basis for creativity in creative industries: the case of taste industries. *Mind & Society*, 12(1), 167-176.
- Belavilas, N. (2002). The port of Piraeus from 1835 to 2004. *Patrimoine de l'industrie = Industrial patrimony*, (7), 75-82.
- Bernard, P. J. (1788). *Mémoire pour servir à l'histoire naturelle de l'olivier*. Reprint.

- Blake, J. (2000). On defining the cultural heritage. *International & Comparative Law Quarterly*, 49(1), 61-85.
- Berger, A-M. (2003). *L'olivier de France : l'olive et son huile*. Mexichrome.
- Bocquet, D., & Fettah, S. (2007). Réseaux techniques et conflits de pouvoir. Les dynamiques historiques des villes contemporaines. École française de Rome.
- Bontemps, V. (2009). Naplouse, le savon et la ville. Patrimoine familial, travail ouvrier et mémoire au quotidien (Dissertation de Doctorat, Université de Provence-Aix-Marseille I).
- Borelli, S., & Lenzerini, F. (Eds.). (2012). Cultural heritage, cultural rights, cultural diversity: new developments in international law. (Vol. 4). Martinus Nijhoff Publishers.
- Borgard, P., Brun, J. P., & Picon, M. (Eds.). (2005). L'alun de Méditerranée (Vol. 23). Centre Jean Bérard.
- Boulanger, P. (1992). Marseille, marché international de l'huile d'olive : 1725-1825 (Dissertation de Doctorat, Aix-Marseille 1).
- Braverman, I. (2009). Uprooting Identities: The regulation of Olive Trees in the Occupied West Bank. *Political and Legal Anthropology Review*. 32(2), 37-264.
- Breton, C., Warnock, P., & Berville, A. (2012). Olive germplasm - the olive cultivation, table olive and olive oil industry in Italy. Ed. Innocenzo Muzzalupo. *Origin and history of the olive*. Publisher: InTech, 1-21.
- Bruggeman, J. (1997). *Moulins : maîtres des eaux, maîtres des vents*. Rempart. Paris.
- Brun, J. P. (1986). *L'Oléiculture Antique En Provence* (CNRS). Paris.
- Brun, J. P. (2003). *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique : viticulture, oléiculture et procédés de transformation*. Errance. Paris.
- Brun, J. P. (2004). Archéologie du vin et de l'huile: de la préhistoire à l'époque hellénistique. Errance. Paris.
- Brun, J. P., Richez-Battesti, N., Miege, J. L., Boulanger, P., Courdurié, M., Pierrein, L., ... & Galula, R. (2013). *L'huile d'olive en Méditerranée : Histoire, anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours*. Institut de recherches et d'études sur le monde arabe et musulman.

- Brunet, M., & Brun, J. P. (1997). Une huilerie du premier siècle avant J.-C. dans le Quartier du théâtre à Délos. *Bulletin de correspondance hellénique*, 121(2), 573-615.
- Bruno, J. (1990). Une histoire des techniques. SEUIL.
- Canaan, T. (1933). The Palestinian Arab House its Architecture and Folklore. Syrian Orphanage Press.
- Chanesaz, M (2004). *Le Maṭrūf, le Madras et le Beqūf* : La fabrication de l'huile d'olive au Liban. Essai d'anthropologie des techniques. Lyon : Maison de l'Orient et du laboratoire Archeorient.
- Charlotte, R. (1975). Ethnologie et Histoire. Forces productives et problèmes de transition. *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*, 22(10), 370-371.
- Chiara De Cesari. (2010). Creative Heritage: Palestinian Heritage NGOs and Defiant Arts of Government. *American Anthropologist*. 1-13.
- Çizakça, M. (2000). A history of philanthropic foundations: The Islamic world from the seventh century to the present. Istanbul: Boğaziçi University Press. 2-10.
- Claver, J., & Sebastián, M. A. (2013). Basis for the classification and study of immovable properties of the Spanish industrial heritage. *Procedia Engineering*, 63, 506-513.
- Conder, & Kitchener. (1881). *The Survey of Western Palestine: Arabic and English Name-lists*. Palestine Exploration Fund.
- Cossons, N. (2012). Why preserve the industrial heritage?. In *Industrial heritage re-tooled*: (6-16.). The TICCIH guide to industrial heritage conservation.
- Coutance, A. (1877). L'olivier : histoire, botanique, régions, culture, produits, usages, commerce, industrie, etc. Rothschild.
- Cresswell, R. (1965). Un pressoir à olives au Liban : essai de technologie comparée. *L'homme*, 33-63.
- Cresswell, R., & Bensa, A. (1996). À propos de la technologie culturelle : Entretien avec Robert Cresswell. *Genèses*, 120-136.
- Cresswell, R. (1996). *Prométhée ou Pandore ?* Propos de technologie culturelle. Édition Kime.
- Dagher, S. (2002). The Impact of Drought on the Olive Trees. *Arab Agronomists Association*.

- Daher, R., (2014). *The Politics and Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. I.B. Tauris London and New York.
- Dalman, G., & Männchen, J. (2000). *Arbeit und Sitte in Palastina* (Vol. 8). Walter de Gruyter.
- Dalman., G. (2013). *Work And Customs In Palestine* (Georg Olms Verlag edition, Vol. I/2). Dar Al Nasher. (Vol. I/II). Ramallah.
- Darraj, F. (2010). *Al-haweyya, al-thaqāfa. al-seyassa*. (L'identité, la culture, la politique). Amman. Azmina.
- Davallon, Jean., (2015). À propos des régimes de patrimonialisation : enjeux et questions. *halshs-01123906*, version 1. 1-28.
- Dekhili, S. (2010). Comment l'image de la région d'origine influence-t-elle la qualité perçue de l'huile d'olive ? *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, (318-319), 35-49.
- Del Pozo, P. B., & González, P. A. (2012). Industrial Heritage and Place Identity in Spain: From Monuments to Landscapes*. *Geographical Review*, 102(4), 446-464.
- Désert, G. (1982). À propos du patrimoine industriel. *Annales de Normandie*, 32(3), 195-208.
- Dodebei, V. (2015). *Mémoire et nouveaux patrimoines*. Open Edition Press.
- Dorel-Ferré, G. (2008). Le patrimoine industriel, pédagogies, domaines et problématiques à l'usage des enseignants : une initiative de la revue *Historiens et Géographes*. *Documents pour l'histoire des techniques*. Nouvelle série, (16), 108-111.
- Doumani, B. (1995). *Rediscovering Palestine: merchants and peasants in Jabal Nablus, 1700-1900*. Univ of California Press.
- Doumani, B. (2011). Arshaft Falstīn w-al falst īnyeen. In *Awraq 'a 'leyya: dirāsāt fī al-tarīkh al-ijtiā'ī al-mo'āsher lī Falstīn*. (*Histoire sociale contemporaine de la Palestine*). Institute for Palestine Studies. 9-19.
- Edelblutte, S., & Legrand, J. (2012). Patrimoine et culture industriels en milieu rural : quelles spécificités ? *Revue Géographique de l'Est*, 52(3-4).
- Eitam, D., & Heltzer, M. (Eds.). (1996). *Olive oil in antiquity*. Israel and Neighbouring Countries from the Neolithic to the Early Arab Period. Sragon srl.
- El Alaoui, N. (2007). Une presse à huile au Maroc. *Techniques & Culture*. Revue semestrielle d'anthropologie des techniques, (48-49), 189-218.

- Falah, G. (1996). The 1948 Israeli-Palestinian War and its aftermath: The transformation and de-signification of Palestine's cultural landscape. *Annals of the Association of American Geographers*, 86(2), 256-285.
- Farhat-Naser, S. (2004). *Le cri des oliviers : une Palestinienne en lutte pour la paix*. Labor et Fides.
- Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press.
- Faust, A. (2011). The interests of the Assyrian Empire in the west: olive oil production as a test-case. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 54(1), 62-86.
- Firestone, Y. A. (1990). The Land-equalizing *mushâ* Village. In Gilbar, G. (ED.). (1990). *Ottoman Palestine 1800-1914: studies in economic and Social History*. (91-130). Lieden, Netherlands: E. J. Brill.
- Forbes, H. A., & Foxhall, L. (1978). The queen of all trees. *Expedition*, 21(1), 37-49.
- Foxhall, L. (2007). *Olive cultivation in ancient Greece: seeking the ancient economy*. Oxford University Press.
- Frankel, J. (1996). Oil and Olives in the Land of Israel (Palestine) in the Early Muslim Period (634-1099). *Olive Oil in Antiquity*, 55-62.
- Frankel, R. (1994). Ancient oil mills and presses in the land of Israel. In R. Frankel, A. Avitsur and E. Ayalon. *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. Arlington, Va.-Tel Aviv, 19-89.
- Frankel, R. (2010). Lever-and-Screw Olive Presses: A Note Source: Israel. *Israel Exploration Society Stable*, 60(1), 94-97.
- Fuchs, R. (1998). The Palestinian Arab House and the Islamic "Primitive Hut". *Muqarnas*, 15, 157-177.
- Garcette, A. (2014). Réajustements des acteurs de la filière oléicole palestinienne face aux dispositifs de séparation israéliens (2002-2010). (Dissertation de Doctorat, Université de Provence-Aix-Marseille I).
- Gedi, N., Elam, Y., (1996) Collective Memory-What Is It?,8(1). *Indiana university press*. 30-50
- Geisser, V. (2013). La Palestine en réseaux : expatriations, migrations et enjeux patrimoniaux. *Les carnet de l'IFPO*.

- Gilbar, G. (ED.). (1990). *Ottoman Palestine 1800-1914: studies in economic and Social History*. Lieden, Netherlands: E. J. Brill.
- Gillman, D. (2010). *The idea of cultural heritage*. Cambridge University Press.
- Gindin, C. (1991, July). Les outils et les hommes. Transition, révolution. In *Annales historiques de la Révolution française* (N° 285, 405-412). Armand Colin.
- Glenk, H., Blaich, H., & Haering, M. (2005). *From Desert Sands to Golden Oranges: The History of the German Templer Settlement of Sarona in Palestine 1871-1947*. Trafford Publishing.
- Gotman, A. (2006). Destin de l'héritage. *Que sais-je?*, (3774), 97-121.
- Gottheil, F. M. (1986). Money and product flows in mid-19th Century Palestine: The physiocratic model applied. In *Palestine in the Late Ottoman Period: Political, Social and Economic Transformation*, Yad Izhak Ben-Zvi Press, Jerusalem, Israel, 211-230.
- Granott, A. (1952). *Land system in Palestine*. Eyre & Spottiswoode.
- Gravari-Barbas, M., Cornu, M., Darras, B., Djament, G., Druelle, A., Goux-Beaudiment, F., ... & Herzog, A. (2014). Nouveaux défis pour le patrimoine culturel (No. EPFL-WORKING-200155). ANR.
- Habermas, J. (2003). *Technik und Wissenschaft als "Ideologie"?*. = [titre et texte en Arabe]. Al-Kamel Verlag.
- Hadjisavvas, S., (2006). In Praise of Olive Tree: In Ode to the Olive Tree. Athens. Academy of Athens. Hellenic Folklore Resaerch Centre. (54-61).
- Halayqa K.H., I. (2014). An Olive Press from Jifna. *Universita Di Roma "La Sapienza"*, (10), 84-99.
- Hamami, R, Tamari,S, 1997, Populist Paradigms, American Sociological Association, 275-279.
- Hamdan, O. (1996). al-'amarā al-sha'beyya fi falstīn. Popular Building in Palestine = [titre et texte en Arabe]. Ramallah: in 'āsh al-Ussrā.
- Heikal, Y., & El-Haj, I. (1984). Jaffa... as It Was. *Journal of Palestine Studies*, 13(4), 3-21.
- Hillal, J. (1998). *Nazra ta'moleyya fi tarikhona al-ḥadith*. (Vue contemplative dans notre histoire moderne). *Al-Carmel Cultural Foundation*, (55-56), 11-32.

- Houston, R., & Snell, K. D. (1984). Proto-industrialization? Cottage industry, social change, and industrial revolution. *The Historical Journal*, 27(2), 473-492.
- Jacomy, B. (1990). Une histoire des techniques. SEUIL.
- Kamilakis, P. (2006). Traditional Olive Tree Cultivation in Crete. In *Ode to the Olive Tree*. Academy of Athens, Hellenic Ministry of Culture. 176-189.
- Kana'na Sh. (2012). *Edār dār abūna: dirāssāt fī al-turath al-sha'bī al-falastīnī*. (La maison est à notre père : études du patrimoine populaire palestinien). Dar al-Shorouq.
- Kaufmann, J-C. (2014). Identités, la bombe à retardement. Textuel.
- Kark, R. (1984). Changing patterns of landownership in nineteenth-century Palestine: the European influence. *Journal of Historical Geography*, 10(4), 357-384.
- Keane, D., Azarov, V., (2013). UNESCO, Palestine and Archaeology in Conflict. *Denver Journal of International Law and Policy*, Vol. 41, No. 309, 1-35.
- Kizos, T., & Vakoufaris, H. (2011). Valorisation of a local asset: The case of olive oil on Lesbos Island, Greece. *Food Policy*, 36(5), 705-714.
- Lambert, M. (1999). L'huile d'olive & les moulins hydrauliques en Provence. Serre.
- Latif, N. (2011). *Fallahin, Fida'iyyin, Laji'in*: Palestinian camp refugees in Lebanon as autochthons. *The Arab Studies Journal*, 19(1), 42-64.
- Laurens, H. (2008). L'Identité Palestinienne d'hier à aujourd'hui. *Presses de l'IFPO*, 1-10.
- Laurent, B. S., & Taskömür, H. (2013). The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem 1890-1930. Bridgewater State University, 5-45.
- Lees, G. R. (1905). *Village Life in Palestine: A Description of the Religion, Home Life, Manners, Customs, Characteristics and Superstitions of the Peasants of the Holy Land, with Reference to the Bible*. Longmans, Green.
- Lipshitz, N., (1996). Olives in Ancient Israel in View of Dendroarcheological Investigation. In *Olive Oil in Antiquity*. Padova. Sargon srl. 7-13.
- Litvak, M. (1994). A Palestinian Past: National Construction and Reconstruction. *History and Memory*, 6(2), 24-56.
- Long, J. (2011). Geographies of Palestine-Israel. *Geography Compass*, 5(5), 262-274.

- Maffi, I. (2014). The intricate life of cultural heritage: colonial and postcolonial processes of patrimonialisation in Jordan. In *The Politics And Practices of Cultural Heritage in the Middle East*. New York (1st edition). I.B. Tauris. 66-104.
- Magen, Y. (2008). Oil Production in the Land of Israel in the Early Islamic Period. *Judea and Samaria: Researches and discoveries*, 257-343.
- Marie-Anne SIRE. (1996). *La France du Patrimoine*. Gallimard. Paris.
- Marie-Claire, A., Georges, C., Claude, N., & Jean-Louis, P. (1984). À propos du pressoir à huile : de l'archéologie industrielle à l'histoire. *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité*, 96(1), 379-421.
- Masterman, E. W. G. (1900). Agricultural Life in Palestine. *The Biblical World*, 15(3), 185-192.
- Matthes, E. H. (2016). The ethics of historic preservation. *Philosophy Compass*, 11(12), 786-794.
- Mazzotti, M. (2004). Enlightened mills: mechanizing olive oil production in Mediterranean Europe. *Technology and Culture*, 45(2), 277-304.
- Mendels, F. F. (1972). Proto-Industrialization: The First Phase of the Industrialization Process. *The Journal of Economic History*, 32(1), 241-261.
- Mills, E. (1933). *Census of Palestine 1931: Report* (Vol. 1). Government of Palestine.
- Mirambet-Paris, A., & Mirambet, F. (2011). La conservation-restauration du patrimoine technique et industriel dans le cadre de la loi sur les Musées de France, une mission impossible?. *La Lettre de l'OCIM. Musées, Patrimoine et Culture scientifiques et techniques*, (135), 27-35.
- Miege, J., & Perney, M. (1985). Le commerce des huiles d'olive méditerranéennes dans le Royaume Uni au XIX^{ème} siècle. In *L'huile d'olive en Méditerranée : Histoire, anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours*. Institut de recherches et d'études sur le monde arabe et musulman. 151-160.
- Mohamad, Z. (2002). *Fī qadayya althaqafa al-falastineyya* questions sur la culture palestinienne). MUWATIN.
- Mohamad, Z., Faraj, kh., Tamari, S., & Nassar, I. (2011). *Awraq 'a 'leyya: dirāsāt fī al-tarīkh al-ijtiā'ī al-mo'āṣer lī Falstīn*. (*Histoire sociale contemporain de la Palestine*). Institute for Palestine Studies.

- Mohen, J. P. (1999). *Les Sciences du patrimoine : Identifier, conserver, restaurer*. Odile Jacob. Paris.
- Morice, J. R., Saupin, G., & Vivier, N. (2013). *Les nouveaux patrimoines en Pays de la Loire*. Presses Universitaires de Rennes.
- Naïli, F. (2008). Hilma Granqvist, Louise Baldensperger et la « tradition de rencontre » au village palestinien d'Artas. *Civilisations. Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines*, (57), 127-138.
- Nassar, I. (1999). The British School of Archaeology. *The Institute of Jerusalem Studies*. 40-43.
- Nassar, I., & Tamari, S. (2007). *Dirāsāt fī al-tarīkh al-ijtiā'ī li-Bilād al-Shām : qirā'āt fī al-siyar wa al-siyar al-dhātīyah*. (Social History of Bilad al-Sham: Biographic and Auto-Biographic Literature). Institute for Palestine Studies.
- Nora, P. (1989). Between memory and history: Les lieux de mémoire. *Representations*, 7-24.
- O, Hamdan. (1996). *al-'amarā al-sha'beyya fī falstīn*. (The Popular Building in Palestine). In 'āsh al Ussrā. Ramallah.
- Ogilvie, S., & Cerman, M. (Eds.). (1996). *European proto-industrialization: an introductory handbook*. Cambridge University Press.
- Parrain, C. (1936). *La Méditerranée*. Galimard.
- Perri, E., Benincasa, C., & Muzzalupo, I. (2012). Olive oil traceability. In *Olive Germplasm-The Olive Cultivation, Table Olive and Olive Oil Industry in Italy*. InTech.
- Picaudou, N. (Ed.). (2006). *Territoires palestiniens de mémoire*. KARTHALA Éditions.
- Pieri, C. (2014). Reconstruction et/ou destruction. Le patrimoine menacé au Proche-Orient : aperçus sur Beyrouth et Bagdad. *Patrimoines, revue de l'Institut national du patrimoine*, (10), 54-61.
- Pierrein, L. (2013). Huile d'olive et huile de graines au XIX^{ème} siècle en France (vu de la région Marseillaise). In *L'huile d'olive en Méditerranée : Histoire, anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours*. Institut de recherches et d'études sur le monde arabe et musulman. 161-166.
- Raybaut, P. (1982). Un facteur de sociabilité : les prestations réciproques dans la mise en oeuvre des techniques archaïques : l'exemple du moulin à huile. *Cahiers de la Méditerranée*, 6(1), 175-179.

- Raymond, A. (2002). *Arab cities in the Ottoman period: Cairo, Syria, and the Maghreb*. Variorum.
- Raymond, A. (2002). The Ottoman Conquest and the Development of the Great Arab Towns. *International Journal of Turkish Studies*. USA. Ashgate. 17-34.
- Reilly, J. (1981). The peasantry of late Ottoman Palestine. *Journal of Palestine Studies*, 10(4), 82-97.
- Ricoeur, P. (2004). *Memory, History, Forgetting*. University of Chicago Press.
- Riegl, A. (2003). *Le Culte Moderne des Monuments*. Harmattan.
- Rosenblum, M. (1996). *Olives: the life and lore of a noble fruit*. Macmillan.
- Roussillon, A. (2010). À propos de quelques paradoxes de l'appropriation identitaire du patrimoine. Collections électroniques de l'Ifpo.
- Said, E. (1998). *Falastīn 1948:shazarāt iqtilā' mo'lan*. (Palestine 1948 : fragments du déracinement). *Al-Carmel Cultural Foundation* (55 -56), 201-215.
- Said, E., & Barsamian, D. (2003). *Culture and Resistance*. Entretiens avec David Barsamian.
- Sa'di, A. H., & Abu-Lughod, L. (Eds.). (2007). *Nakba: Palestine, 1948, and the claims of memory*. Columbia University Press.
- Salavert, A. (2008). Olive cultivation and oil production in Palestine during the early Bronze Age (3500-2000 BC): the case of Tel Yarmouth, Israel. *Vegetation history and Archaeobotany*, 17(1), 53-61.
- Salem, H. (2011). Khirbet Siya: A Byzantine Settlement in Ramallah Region-Palestine. *Liber Annuus*, (61), 575-619.
- Sandis, C. (Ed.). (2014). *Cultural heritage ethics: between theory and practice*. Open Book Publishers.
- Sanjaq, L. (2009). The Use of Water Evaluation and Planning "WEAP" Program as a Planning Tool for Jerusalem Water Undertaking "JWU" Service Area. (Dissertation du Master). An-Najah National University, Nablus, Palestine.
- Sauders, R. (2008). Between Paralysis and Practice: Theorizing the Political Liminality of Palestinian Cultural Heritage. *Archaeologies*, 4(3), 471-494.

- Sayigh, R. (2013). *The Palestinians: from peasants to revolutionaries*. Zed Books Ltd.
- Schiebel, V. (2013). *Vegetation and climate history of the southern Levant during the last 30,000 years based on palynological investigation*. (Thèse de doctorat). Université de Bonn.
- Scholch, A., (1993). *Palestine in Transformation 1856-1882*. Institute of Palestinian Studies.
- Seikaly, M. (2002). *Haifa: Transformation of an Arab Society, 1918-1939*. I.B. Tauris.
- Sharīf, M. (2004). Ishkaleyat albaḥṯ fī tarikh falsatīn al-ḥadīth. (problématiques de la recherche dans l'histoire de la Palestine contemporaine). *Journal of Palestinian Studies*, 59-71.
- Soumi, N. (2010). *Palestine, une civilisation de l'olivier*. Acte sud.
- Sharīf, M. (1980). *Le patrimoine culturel palestinien*. Sycomore.
- Shemuel, A. (1986). Wind Power. In *Palestine in the Late Ottoman Period: Political, Social, and Economic Transformation*. 233-234.
- Sherman, S. R. (2008a). Who Owns Culture and Who Decides?: Ethics, Film Methodology, and Intangible Cultural Heritage Protection. *Western Folklore*, 67(2/3), 223-236.
- Sire, M. A. (1996). *La France du patrimoine : les choix de la mémoire*. Gallimard.
- St Laurent, B., & Taskömür, H. (2013). The Imperial Museum of Antiquities in Jerusalem, 1890-1930: An Alternative Narrative. *Jerusalem Quarterly*. 5-45
- Taha, H. (2002) Protection of Cultural Heritage in Palestine. *Universita Degli Studi de Napoli "L'Orientale" Facolta Di Studi Arabo-Islamici E Del Mediterraneo*, 2, 265-270.
- Taha, H. (2003). *Managing Cultural Heritage in Palestine. The Palestinian cultural project and its future strategy*. Supreme Council of Arts and Culture, 171-189.
- Taha, H. (2007). *La gestion du patrimoine de la Palestine. Gaza : à la croisée des civilisations : contexte archéologique et historique*, CHAMAN, Suisse, 27-35.
- Taha, H. (2012). *Al-siyaha al-thaqfeyya fī Falastīn*. (Tourisme culturel en Palestine). Conférence sur l'archéologie et le patrimoine culturel dans le monde arabe, *ALECSO*, Alger, 93-103.
- Taha, H. (n.d.). *Archeological Heritage in Area C*. https://www.academia.edu/22338068/Archeological_Heritage_in_Area_C, 1-4

- Taha. (2012). mo'tamar al-athār w al-turath al- ḥaḍary fy al-waṭan al- 'arabi:al-seyaḥa2 al-thaqafeya fi falasyn. (Conférence d'archéologie dans le monde Arabe : tourisme culturel en Palestine). 93-103.
- Tamari, S. (2008). *Mountain against the sea: essays on Palestinian Society and Culture*. California. University of California Press.
- Tamari, S. (2011). Dirāsāt fī al-tarīkh al-ijtiā'ī al-mo'āṣer lī Falstīn. (Histoire sociale contemporaine de la Palestine). Institute for Palestine Studies. 1-9.
- Taxel, I. (2013). The Olive Oil Economy of Byzantine and Early Islamic Palestine: Some Critical Notes. *Liber Annuus*, 63, 361-394.
- Timothy, D. J. (2011). *Cultural heritage and tourism: An introduction* (Vol. 4). Channel View Publications.
- Tsoumas, J. (2014). Piraeus as a potential Cultural Capital of Europe: the role of its industrial architecture heritage. *South African Journal of Art History*, 29(1), 177-191.
- Walid Khalidi (Ed.). (1997). *Kai La Nansa*. (So Not To Forget). Beirut: Institute of Palestinian Studies.
- Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. Archaeopress.
- Weinryb, B. D. (1947). Industrial Development of the Near East. *The Quarterly Journal of Economics*, 61(3), 471-499.
- Yazbak, M. (1999). Templars as Proto-Zionists? The "German Colony" in Late Ottoman Haifa. *Journal of Palestine Studies*, 28(4), 40-54.
- Zahran, Y. (2014). *Al-Ghassasenah Yob'athūn*. (Renaissance des Ghassassenah). al-Ahlia.
- Zertal, A. (1987). The cultivation and the Economy of olives during the Iron Age I in the Hill Country of Manasseh. Olive oil in Antiquity. University of Haifa Press, Haifa, 196-202.

Sites web, articles de magazines, conférences et films

Alain Muller. (12-10-2014). Source :

<https://www.flickr.com/photos/alainmuller/10850185236/>

Al-Ju'beh, N. (2009, Avril). Nables bila qish-la-qiha. (Naplouse sans son qishlaq). *al-ayyam journal quotidien*. Extrait de :

http://www.alayyam.ps/ar_page.php?id=6302610y103818768Y6302610

Amnesty Int'l: Israel and the Occupied Territories: Shielded from Scrutiny: IDF Violations in Jenin and Nablus, at 57-58, AI Index MDE 15/143/2002 (Nov. 4, 2002) [hereinafter Amnesty Int'l, Israel], available at www.amnesty.org/en/library/asset/MDE15/143/2002/en/c4ef6642-d7bc-11dd-b4cd-01eb52042454/mde151432002en.pdf.

The Applied Research Institute - Jerusalem/ Society: <https://www.arij.org/>
Monitoring Israeli Colonization Activities: <http://poica.org/monitoring-report/>

Bawabet Iktissad Falastin. (2015). "Dala'el rafe ' Kilo Azzayt ela 30 shekel". "Reasons for raising the price of one kg of olive oil to 30 Nis".
http://www.palestineconomy.ps/ar_page.php?id=2db20by2994699Y2db20b

Brun, J. P. (2013). Techniques and Economies in the Ancient Mediterranean: Inaugural lecture delivered on Thursday 5 April 2012. Collège de France.

Christal. (2008). Provence Loft. [Blog]. Extrait de :
<http://christale.blog.laprovence.com/savonnerie-de-la-licorne-et-materiel-coq-a37931>

Conseil général des Bouches-du-Rhône. (2010-11). Dossier pédagogique (Lycée, collège) Autour de l'exposition Aix, ville ouvrière. Extrait de :
<http://www.archives13.fr/archives13/webdav/site/archives13/shared/Dossier%20p%C3%A9dagogique%20Aix,%20ville%20ouvri%C3%A8re.pdf>. P. 1-33

Destruction of Olive Groves (n.d.)
newisraelpalestinemissionnetwork.org/ipmndocuments/factsheet04.pdf

Destruction of Palestinian Cultural Heritage: The Old City of Nablus, NEGOTIATIONS AFFAIRS DEPARTMENT: PALESTINE LIBERATION ORGANIZATION (2013). Extrait de : <http://www.nad-plo.org/etemplate.php?id=69>
Document d'archive Victor Coq, musée du vieil Aix

Archeology in the shadow of the conflict: Emek Shaveh.(2015). Archaeological sites in structural maps of zone C= Les sites archéologiques dans les cartes structurelles de la zone C. Extrait de : <http://alt-arch.org/ar/category/publications/west-bank/>

Expositions universelles. (n.d.). Le palais Omnibus et le Parc. Extrait de :
<http://www.expositions-universelles.fr/1867-palais-omnibus-parc.html>

France Culture (15/03/2016). La culture, c'est tout ce qui reste... 2/5 ... quand le Marché dicte ses lois / Deuxième partie : Ulysse di Gregorio et chronique d'Oriane Jeancourt. Extrait

de : <http://www.franceculture.fr/emissions/un-autre-jour-est-possible/la-culture-c-est-tout-ce-qui-reste-25-quand-le-marche-dicte-ses>

Israel Department of Antiquities:

http://www.antiquities.org.il/article_eng.aspx?sec_id=38&subj_id=154

Israel in photos, Biblical land scape.

<http://www.israelinphotos.com/2007/05/neot-kedumim.html>

Israeli Governmental Archive.(2016). Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

<http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

Encyclopedia Palestina. <http://www.palestinapedia.net>

Israeli Institute of Archaeology. (n.d.) Development programs. Ancient Lod. Extrait de

<http://ancientlod1.wixsite.com/ancientlod-arabic/press>

Jerusalem Water Undertaking. (n.d.). Jerusalem Water Undertaking. Extrait de :

<http://www.jwu.org/atemplate.php?id=201>

Karkar, S. (04/09/2007). The Weeping Olive Trees of Palestine. Counterpunch. Extrait de :

<https://www.counterpunch.org/2007/09/04/the-weeping-olive-trees-of-palestine/>

Kuttab, D. (2018, Mars 1). A Jerusalem success story : How Christian churches succeeded where politician failed. ARAB NEWS.

<http://www.arabnews.com/node/1256726/middle-east>

Les entreprises coloniales. (Février 2017). VICTOR COQ, AIX-EN-PROVENCE. Machines agricoles et viticoles. Extrait de : www.entreprises-coloniales.fr

Mencherini(R). (2011). Aix ville ouvrière. Extrait de : <https://blogs.mediapart.fr/edition/cent-paroles-d-aix-journal-local-alternatif/article/171111/aix-ville-ouvriere-1ere-part>

Ministère de la Culture. (11.09.2011). Inventaire général du patrimoine culturel. Extrait de :

http://www.culture.gouv.fr/public/mistral/merimee_fr?ACTION=CHERCHER&FIELD_98=REF&VALUE_98=IA2A001776

Ministère de la culture. <http://www.inventaire.culture.gouv.fr/>

MLP PhotoBlog. (13/12/2014). The Machine-Works / yard VASSILIADI [1860]. Extrait de:

<http://mlp-blo-g-spot.blogspot.gr/2014/12/Vassiliadis.html>

- Municipalité de Ramallah. (n.d.) Population. Web:
<http://www.ramallah.ps/page.aspx?id=LYFwJza1944431379aLYFwJz>
- Online Browsing Platform (OBP).(1994). Oléotechnie et matériel d'oléiculture - Vocabulaire.
<https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr>
- Palestine Economy. (2015, October). Falastin tafqid 50 mallion zayt jifit sanweyan = La Palestine perd 50 millions de shekels de l'huile des résidus. Extrait de :
http://palestineeconomy.ps/ar_page.php?id=32f688y3339912Y32f688
- Palestine Iron and Brass Foundry. (n.d.). Extrait de :
<http://btd.palestine-studies.org/content/palestine-iron-and-brass-foundry>
- Palestine remebered. <http://www.palestineremembered.com/>
- Palestineunbound. (n.d.). The Way of the Keffiyeh: High Fashion, Baked Goods, and "Israelization." Extrait de : <http://blog.palestine-studies.org/2015/08/18/the-way-of-the-keffiyeh-from-high-fashion-baked-goods-and-israelization/>
- Palestinian Academic Society for the Study of International Affairs. Maps Center.
<http://passia.org/maps/37>
- Palestinian Central Bureau of Statistics - State of Palestine. (2007). Statistical Divisions of Ramallah& al-Bireh District. Extrait de :
http://atlas.pcbs.gov.ps/Census_07/SD_Maps2007/Ramallah.pdf
- Palestinian Central Bureau of Statistics. (2004). Palestinian Central Bureau of Statistics, 2004. Tables of Land Use in the Palestinian Territory 2003. Ramallah - Palestine. Extrait de :
<http://www.pcbs.gov.ps/Downloads/book1442.pdf>
- Palestinian Central Bureau of Statistics. (2010-2011). Utilization des terres en Cisjordanie et la bande de Gaza. Extrait de :
http://www.pcbs.gov.ps/Portals/_Rainbow/Documents/LandUse-2011-04%20ar.htm
- Palestinian News and Info Agency. (2011). ħqa'eq awla qita' al-zaytoun fi falastin. = Réalités sur le secteur oléicole en Palestine. Extrait de :
<http://www.wafainfo.ps/atemplate.aspx?id=8464>
- Palestinian Olive Council. (2012). Al-asnaf al-mahaleyya = les variétés locales. Extrait de :
http://www.pooc.org.ps/pooceng/?page_id=15
- PCBS & the Palestinian Meteorological Directorate. (2013). Press Release by Palestinian Central Bureau of Statistics (PCBS) and the Palestinian Meteorological Directorate on the Occasion of World Meteorological Day, March 23, 2013.

- Riwaq : <http://www.riwaq.org/content/cultural-heritage-palestine-contested-and-neglected-heritage-palestinian-position-0>. P.1.
- Sayegh, R. (2016, August, 27). Al-Lid al-qadimah qissat baqa' fi m'alem falastineyya madhūra. Ancienne Lod... Histoire de Survie des marques palestiniennes subjuguées. Extraits de : <https://www.alaraby.co.uk/society>
- Sharīf, M. (2016, May 21). Les Accords Sykes et Pikot et leurs liens avec les promesses de Belfourt. ahewar.
- Sharīf, M. (26/07/2013). Tarikh falstin al-‘othmani.Histoire de la palestine Ottomane. Extrait de : Palestinian People’s Party : http://www.ppp.ps/ar_page.php?id=ebc311y15450897Yebc311#sthash.Ic1u3WGd.dpuf
- Sivan, E. (Réalisateur). (2011). *Jaffa la mécanique de l'orange*. [Film]. France : Momentum Productions.
- TAHA. H. (22/01/2016). Idarat al-athār taht al-ihtelal. Diriger l'antiquité sous l'occupation en Palestine. Extrait de : <http://www.tahawolat.net/MagazineArticleDetails.aspx?Id=1046>
- The Jerusalem Post. (5/06/2010). Reviving Tel Aviv's Valhalla. Extrait de : <http://www.jpost.com/Features/Front-Lines/Reviving-Tel-Avivs-Valhalla>
- The Library of Congress: <https://www.loc.gov/collections/>
- The Machine Works VASSILIADI [1860]. (2014). Extrait de : <http://mlpblogspot.blogspot.gr/2014/12/Vassiliadis.html>
- The Museum of the Olive and Greek Olive Oil.(2002). The blessed fruit of the olive tree. Extrait de : <http://www.piop.gr/en/diktuo-mouseiwn/Mouseio-Elias-Kai-Ellinikou-Ladiou/to-mouseio.aspx>
- Yuval Baruch and Rachel Kudish Vashdi. From The Israel Department Of Antiquities To The Founding of the Israel Antiquities Authority. Source : http://www.antiquities.org.il/article_eng.aspx?sec_id=38&subj_id=15
- Zochrot (“se souvenir” en hébreu) est une ONG qui travaille depuis 2002, pour promouvoir la reconnaissance et la responsabilité de la Nakba, la catastrophe palestinienne de 1948. <http://zochrot.org/en/content/17>.

Annexes et Carte:

Annexe I

Ottoman Provincial Administration at the End of the 19th Century. (TAVO) B IX 13 Source: Andreas. Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tubingen. 1981.

Syria and Palestine at the End of the 19th Century. (TAVO) B IX 21 Source: Andreas. Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tubingen. 1981.

Annexe II

Découpage administratif de la Palestine sous l'Empire Ottoman début du XX^e siècle. Blanc, P., Chagnollaude, J. P., & Souiah, S. A. (2017). *Atlas des Palestiniens. Un peuple en quête d'un État.* Autrement.

Annexe III

Limites géographiques de la Palestine sous Mandat Britannique 1920-1926 Carte du Proche et Moyen-Orient avant 1914. (source Le Monde Diplomatique). http://wotraceafg.x10.mx/conflit_pal_isr.htm

Annexe IV

Plans de partition de la Palestine proposés par l'ONU. Palestinian Academic Society for the Study of International Affairs. <http://www.passia.org/maps/38>

Annexe V

Article qui démontre la destruction des monuments historiques après la création de l'Autorité Palestinienne en 1994. Al-Ju 'beh, N. (2009, Avril). *Nables bila qish-la-qiha.* al-ayyam journal quotidien.

Annexe VI

Southern Levant. Land Utilization c. 1880. (TAVO) AX9. Source: Andreas. Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tubingen. 1981.

Southern Levant. Land Utilization. (TAVO) AX7. Source: Andreas. Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tubingen. 1981.

Annexe VII

Localisation des huileries en 1942. Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

<http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

Annexe VIII

Gouvernorat de Ramallah et al-Bireh

et leurs villages. OCCHA. (2015). Humanitarian Atlas.

<https://www.ochaopt.org/content/humanitarian-atlas-2015>

Annexe IX

Gouvernorats des territoires palestiniens

Annexe X

Implantation des oliveraies palestiniennes en Cisjordanie (2004). Garcette, A. (2014). Réajustements des acteurs de la filière oléicole palestinienne face aux dispositifs de séparation israéliens (2002-2010). (Dissertation de Doctorat, Université de Provence-Aix-Marseille I).

Topographie de la Cisjordanie. UNITAR/UNOSAT:

<http://www.unitar.org/unosat/maps>

Annexe XI

Carte de l’Autorité israélienne pour la nature et les parcs ; Réserves naturelles et parcs nationaux en Cisjordanie. National Reserves and National Parks: digital data-geographic - ecological information centre, GIS unit, department of teleprocessing and information system, Israel nature and parks authority. State lands, regional council and firing zones: the civil administration.

Annexe XII

Divisions entre les villages de Ramallah et al-Bireh .Ministry of local Gouvernement.
<http://www.molg.pna.ps>

Divisions des villages de Ramallah et al-Bireh Palestinian Central Bureau of Statistics
<http://www.pcbs.gov.ps/>

Annexe XVIII

Distribution des zones de végétations. Schiebel,V.(2013). *Vegetation and climate history of the southern Levant during the last 30,000 years based on palynological investigation.* (Thèse de doctorat). Université de Bonn. Extrait de <http://hss.ulb.uni-bonn.de/2013/3270/3270.htm>.

Annexe XIV

Proposition du projet sur la patrimonialisation de la culture de l’olivier en Palestine. Sharkawi, M. (2018)

Table des matières

Table des matières

Annexe I

Figure 1 : Administration provinciale de l'Empire Ottoman à la fin du XIXe siècle

Figure 2 : La Syrie et la Palestine à la fin du XIXe siècle

Annexe II

Figure 1 : Découpage administratif de la Palestine sous l'Empire Ottoman début du XXe siècle

Annexe III

Figure 1 : Les limites géographiques sous le mandat britannique de 1920

Figure 2 : Les limites géographiques sous le mandat britannique de 1926

Annexe IV

Figure 1 : Plans de 1947 et 1949 proposés par l'ONU sur la partition de la Palestine

Annexe V

Article qui démontre la destruction des monuments historiques après la création de l'Autorité Palestinienne en 1994

Annexe VI

Figure 1 : Utilisation des terres de levant sud en 1880

Figure 2 : Utilisation des terres de levant sud

Annexe VII

Figure 1 : Localisation des huileries en 1942

Figure 2 : Ibid

Annexe VIII

Figure 1 : Gouvernorat de Ramallah et al-Bireh et leurs villages

Annexe IX

Figure 1: Gouvernorats des territoires palestiniens

Annexe X

Figure 1: Implantation des oliveraies palestiniennes en Cisjordanie (2004)

Figure 2 : Topographie de la Cisjordanie

Annexe XI

Figure 1: Carte de l'Autorité israélienne pour la nature et les parcs ;

Réserves naturelles et parcs nationaux en Cisjordanie

Annexe XII

Figure 1 & 2 : Divisions des villages de Ramallah et al-Bireh

Figure 3 : Les villages de Ramallah et al-Bireh

Annexe XIII

Figure 1: La distribution des zones de végétations de la Palestine historique

Annexe XIV

Proposition du projet sur la patrimonialisation de la culture de l'olivier en Palestine

Project : Patrimonialisation of Olive Culture in Palestine

General Introduction : Palestinian Olive Culture: a Common Mediterranean Culture

Scientific and historic context

Forms of patrimonialisation of olive culture within villages located along Massar Ibrahim

Methodology

Annexe I

Figure 1 : Administration provinciale de l'Empire Ottoman à la fin du XIXe siècle¹

Figure 2 : La Syrie et la Palestine à la fin du XIXe siècle

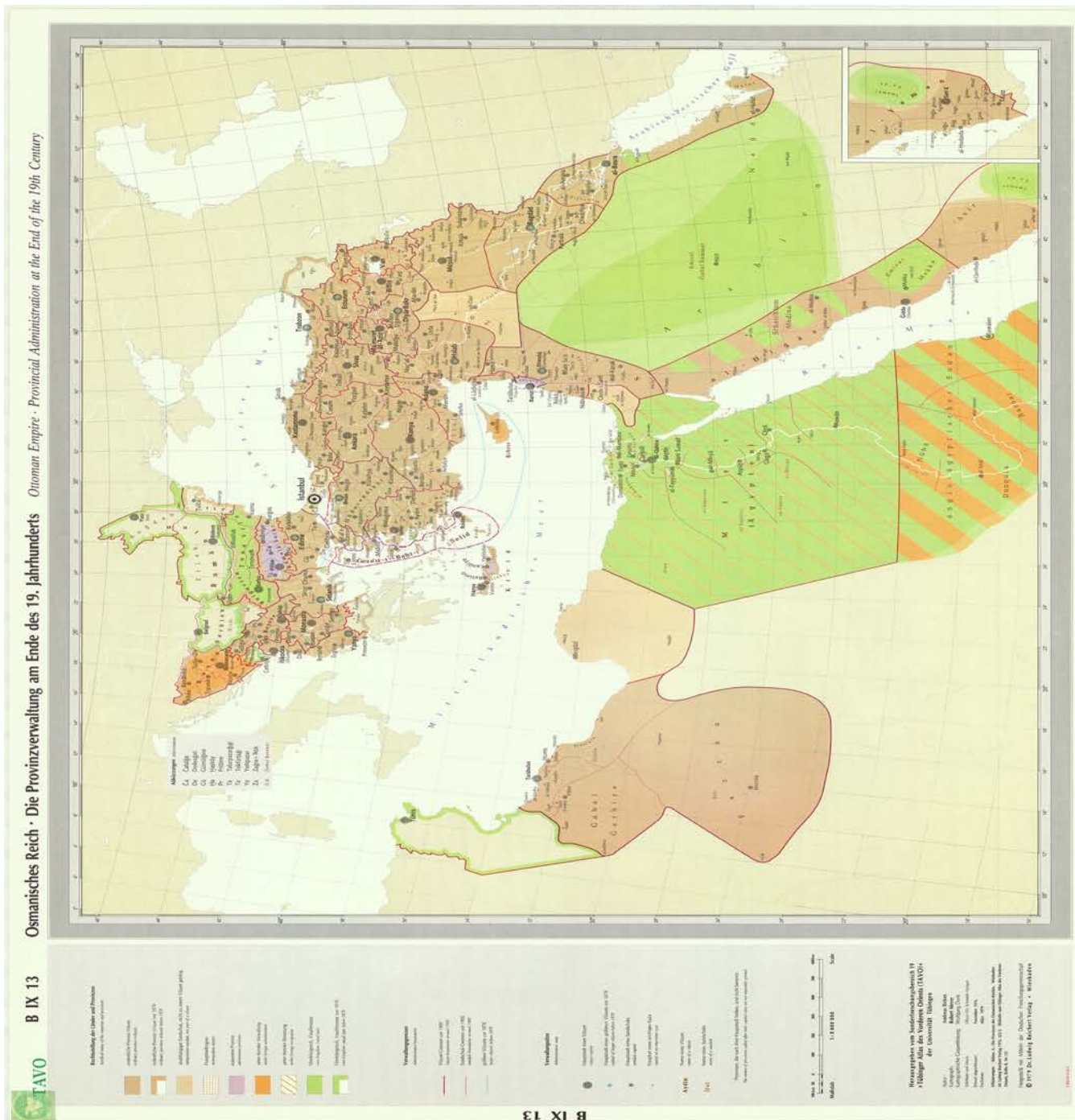


FIGURE 1

ADMINISTRATION PROVINCIALE DE L'EMPIRE OTTOMAN A LA FIN DU XIXE SIECLE

1 - Ottoman Provincial Administration at the End of the 19th Century. (TAVO) B IX 13 Source: Andreas. Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tubingen. 1981.

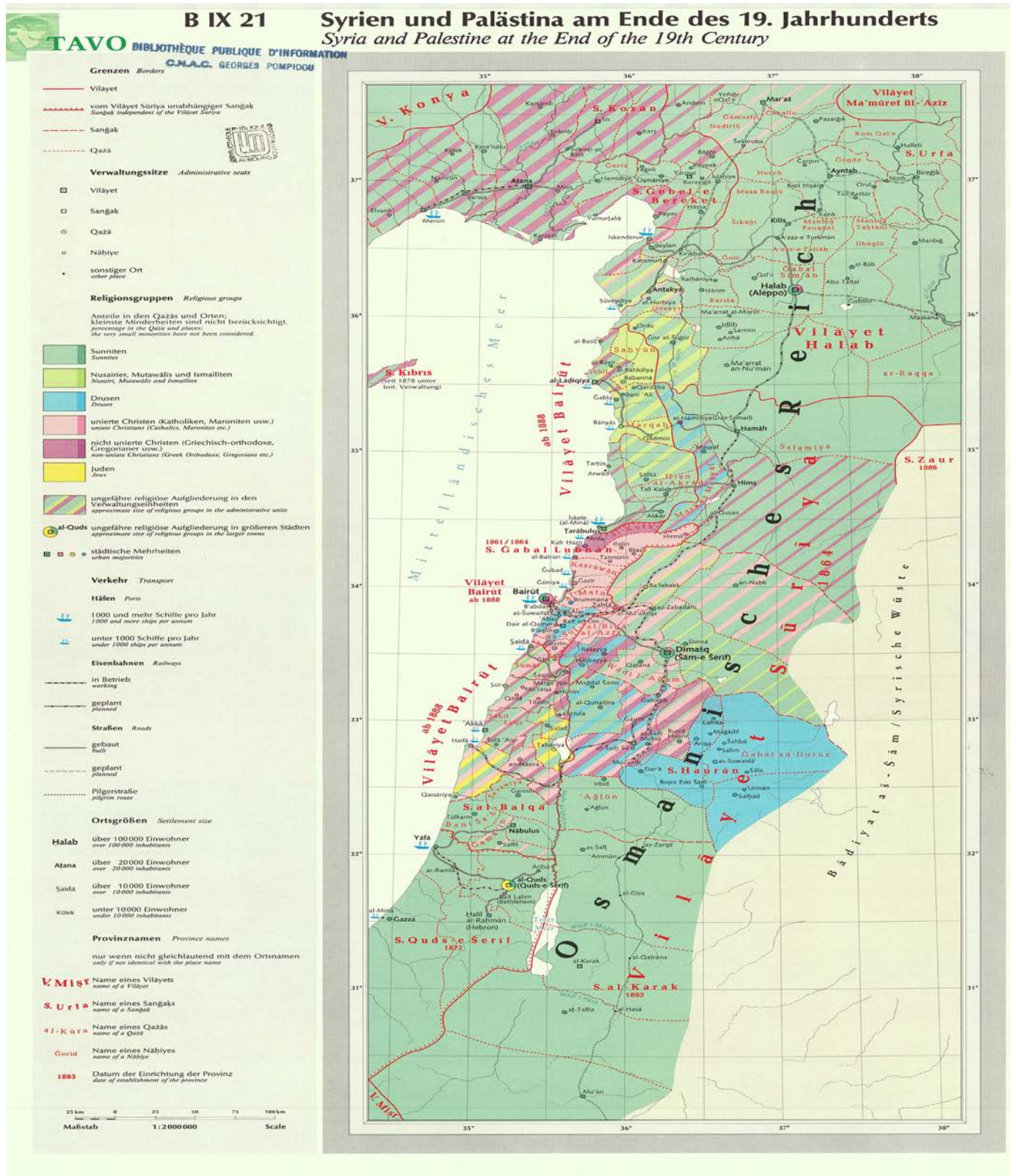


FIGURE 2
LA SYRIE ET LA PALESTINE A LA FIN DU XIXE SIECLE²

2 - Syria and Palestine at the End of the 19th Century. (TAVO) B IX 21 Source: Andreas. Birken. [pdf]. Tübinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universität Tübingen. 1981.

Annexe II

Figure 1 : Administration provinciale de l'Empire Ottoman à la fin du XIXe siècle

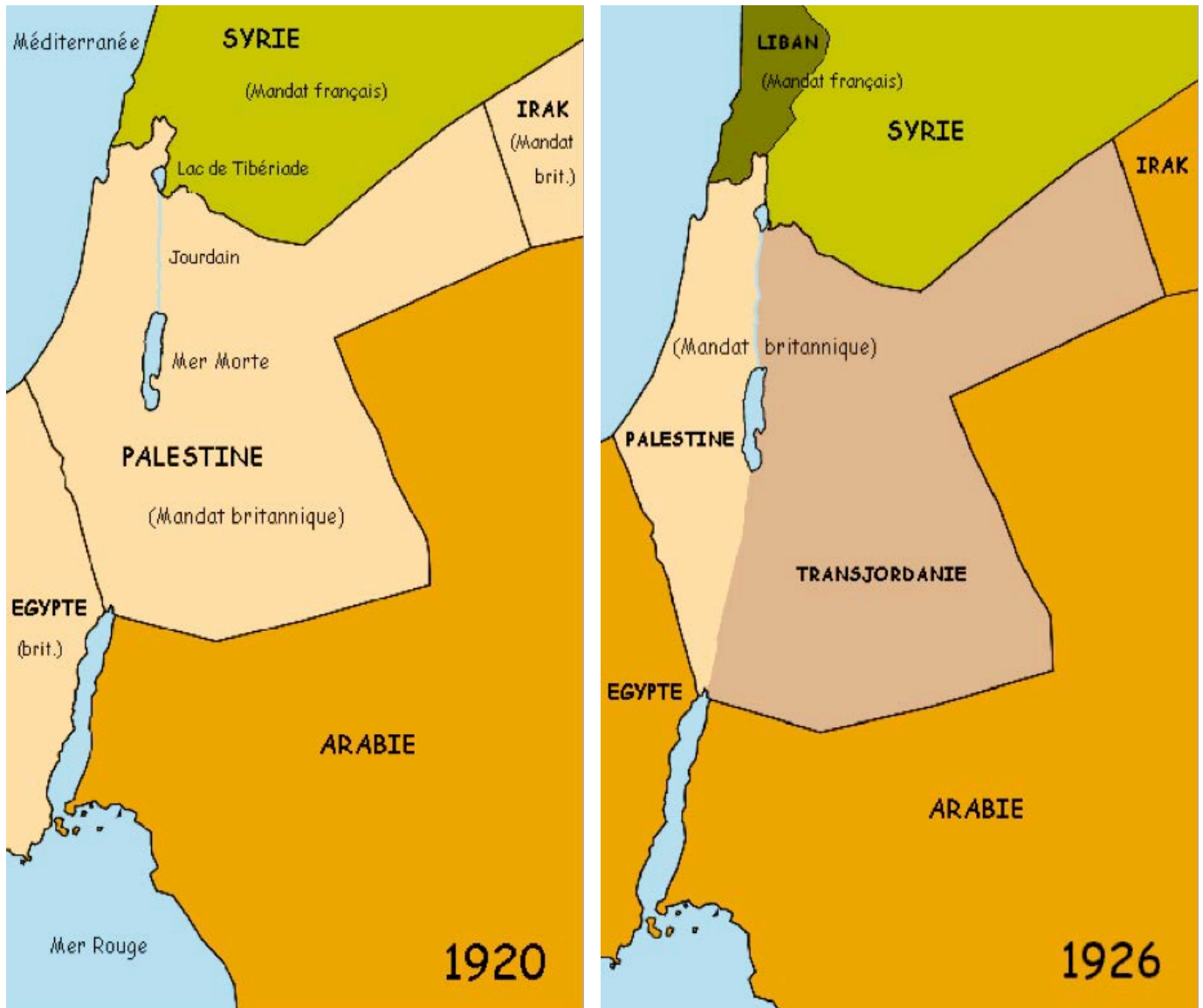


FIGURE 1
DECOUPAGE ADMINISTRATIF DE LA PALESTINE
SOUS L'EMPIRE OTTOMAN DEBUT DU XXE SIECLE

Annexe III

Figure 1 : Les limites géographiques sous le mandat britannique de 1920

Figure 2 : Les limites géographiques sous le mandat britannique de 1926



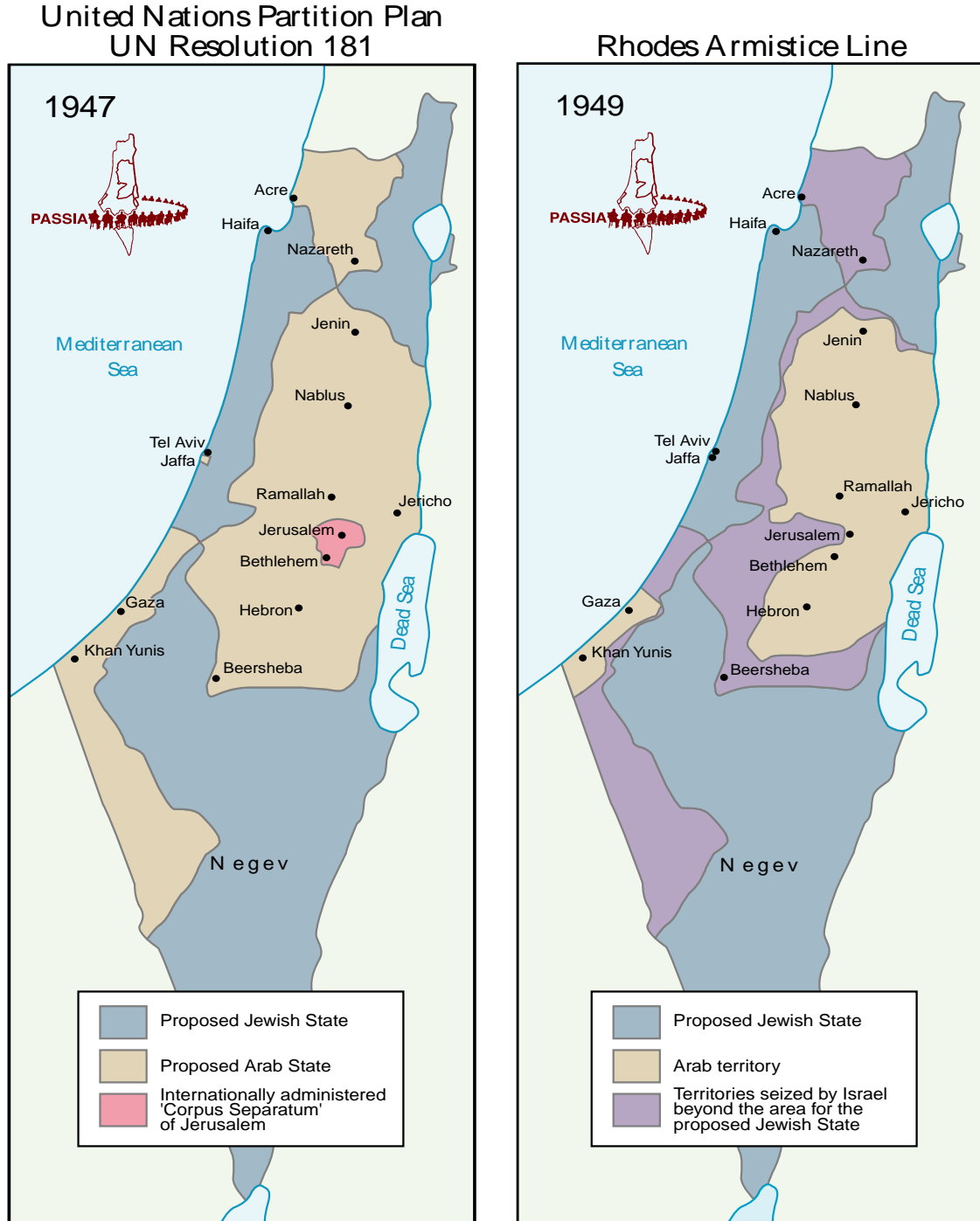
FIGURES 1 & 2
LIMITES GEOGRAPHIQUES DE LA PALESTINE SOUS MANDAT Britannique 1920-1926³

3 - Carte du Proche et Moyen-Orient avant 1914. (source Le Monde Diplomatique)
http://wotraceafig.x10.mx/conflit_pal_isr.htm

Annexe IV

Figure 1 : Administration provinciale de l'Empire Ottoman à la fin du XIXe siècle

PALESTINE MAPS



Palestinian Academic Society for the Study of International Affairs (PASSIA)

FIGURE 1
PLANS DE PARTITION DE LA PALESTINE PROPOSES PAR L'ONU. (SOURCE PASSIA)⁴

Annexe V

Article qui démontre la destruction des monuments historiques après la création de l'Autorité Palestinienne en 1994

À cet égard, nous allons illustrer un article de l'historien Nazmi al-Ju'beh, professeur à l'université de Birzeit sur l'incident du « qishlaq Nables ». Pour illustrer le sort des bâtiments historiques, ayant une importance matérielle significative et qui recèlent aussi une partie importante de l'histoire et la mémoire collective, qui n'existent plus.

Le mot turc qishlaq (le şkerhane) signifie lieu de stationnement d'une formation militaire ; ce mot signifie encore la citadelle ou le centre de commandement du gouverneur ottoman. Ces qishlaq(s) existaient dans les grandes villes de l'empire. Certains, parmi les plus importants, étaient le qishlaq de Bagdad, les qishlaqs de la Mecque et al-Ha'il en Arabie ainsi que les qishlaqs de Damas et Alep, qui survivent peut-être encore en Syrie en 2009⁵.

Le qishlaq de Jérusalem, qui a été construit par Ibrahim pacha (le fils de Muahamed Ali) après que Ibrahim pacha ait quitté la citadelle de Jérusalem en 1834, est situé à l'entrée de la porte de Jaffa (bab el-khalil) à l'intérieur des murs de la vieille ville de Jérusalem. Ce qishlaq est aujourd'hui un centre de police israélien.

Le qishlaq de Nablus, construit en 1834 par un architecte militaire ottoman Nouri bek⁶, fut même financé par les habitants de la ville de Nablus, qui ont pris cette initiative afin de pousser les soldats ottomans à sortir de la ville et à s'installer au qishlaq, à l'extérieur de la ville. Ce qishlaq de Nablus a été construit pendant la période de gouvernance du sultan Abed al-Aziz khan, le fils de Mahmoud II.

Ce monument fut le premier bâtiment construit à l'extérieur de la vieille ville, ce qui a encouragé les habitants de la ville de Nablus à s'installer à l'extérieur de ses murs, puisque la présence de l'armée turque allait y assurer leur sécurité.

Le qishlaq a même été utilisé par les Britanniques comme centre de police et de détention ; le qishlaq a continué à assurer les mêmes fonctions, y compris durant la période de l'administration jordanienne et pendant la période de l'occupation israélienne à partir de 1967. Le qishlaq est devenu la prison centrale où des milliers de militants palestiniens ont été détenus tout au long d'une période de 35 ans. Nazmi al-Jubeh ajoute que durant cette période presque tous les détenus politiques sont obligatoirement passés par ce centre de détention. En 2001, pendant la seconde intifada ou intifadet al-aqsa, le qishlaq a été bombardé par les forces aériennes israéliennes et une partie du bâtiment a été détruite. En 2006, les bulldozers ont fouillé une partie du qishlaq, avant le retrait de l'armée de la ville. La moitié du bâtiment était encore debout et des travaux de restauration étaient envisageables ; la superficie restante du bâtiment était de 1 600 m² et l'autorité palestinienne a continué à l'utiliser en tant que prison. Ce qishlaq a été complètement rasé en 2009 pour construire un complexe sécuritaire moderne pour les forces de sécurité de l'Autorité Palestinienne dans la ville .

5 - Al-Jubeh, N. (2009,Avril). Nables bila qish-la-qiha. al-ayyam journal quotidien.

Bek : mot turc utilisé pour les civils militaires, pour désigner une personnalité qui appartient à la classe des nobles.

6 - Al-Jubeh, N. (2009,Avril). Nables bila qish-la-qiha. al-ayyam journal quotidien.

Annexe VI

Figure 1 : Utilisation des terres de levant sud en 1880

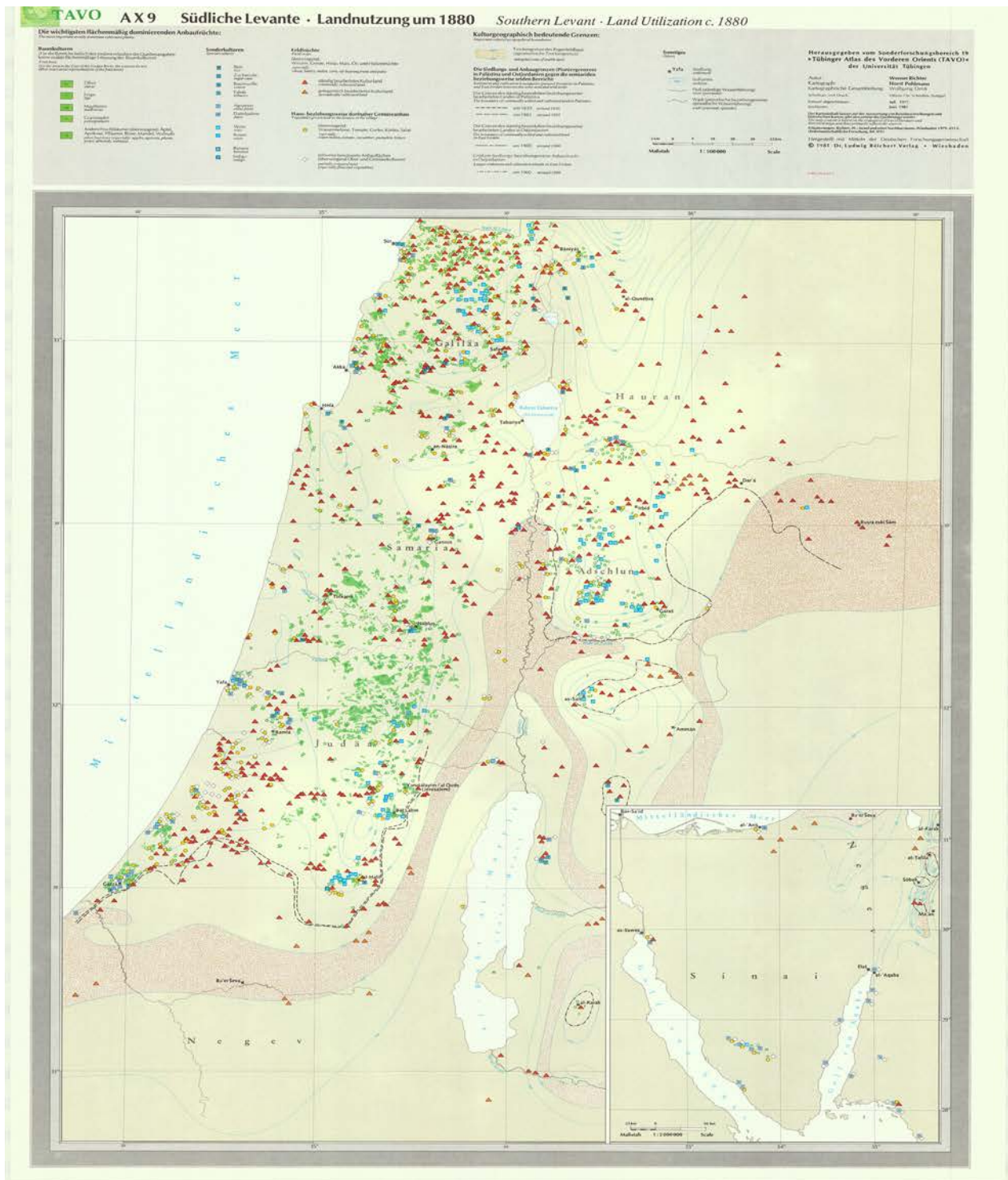


FIGURE 1
UTILISATION DES TERRES DE LEVANT SUD EN 1880⁷

7 - Southern Levant. Land Utilization c. 1880. (TAVO) AX9. Source: Andreas. Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tübingen. 1981.

Figure 2 : Utilisation des terres de levant sud

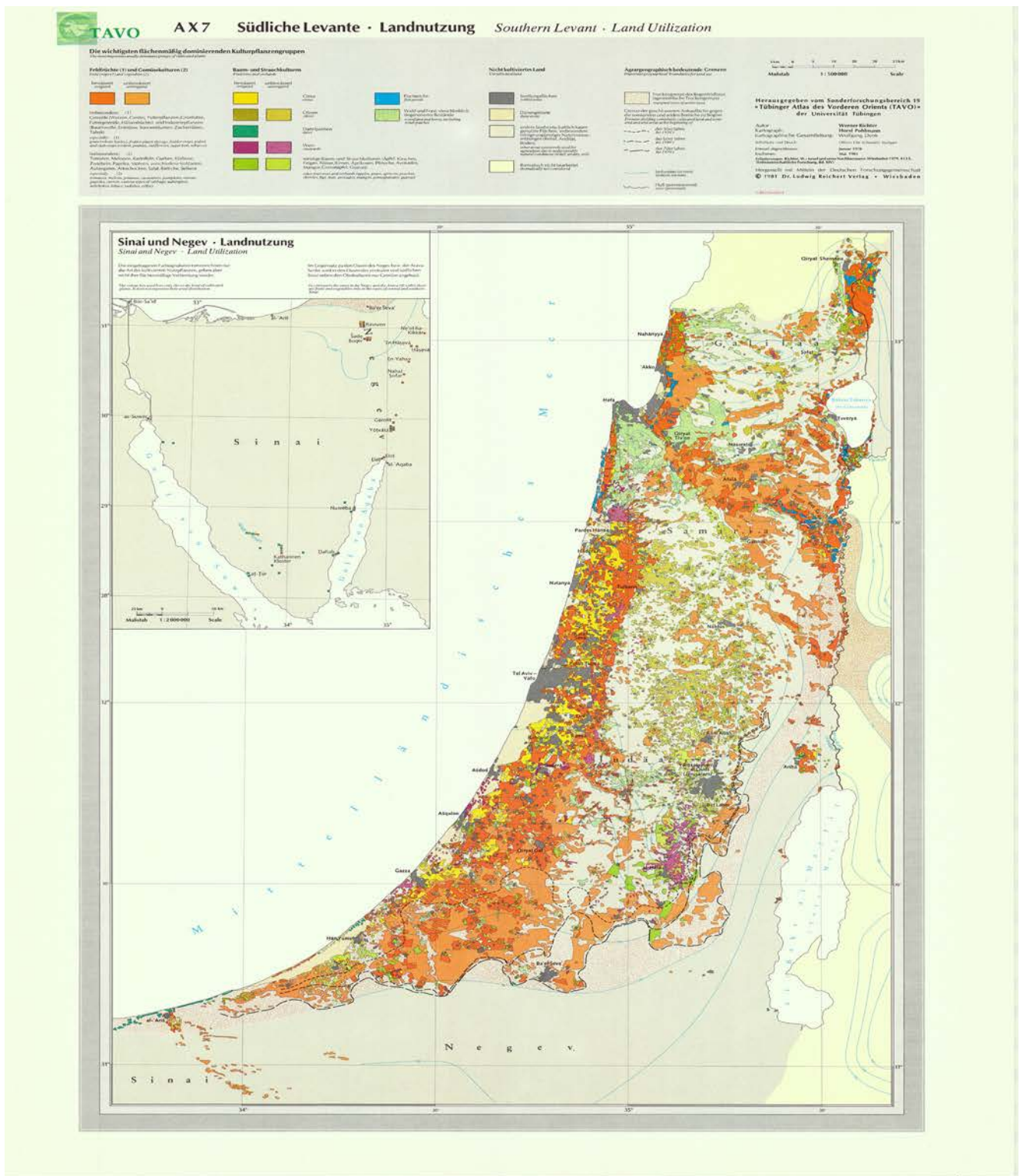
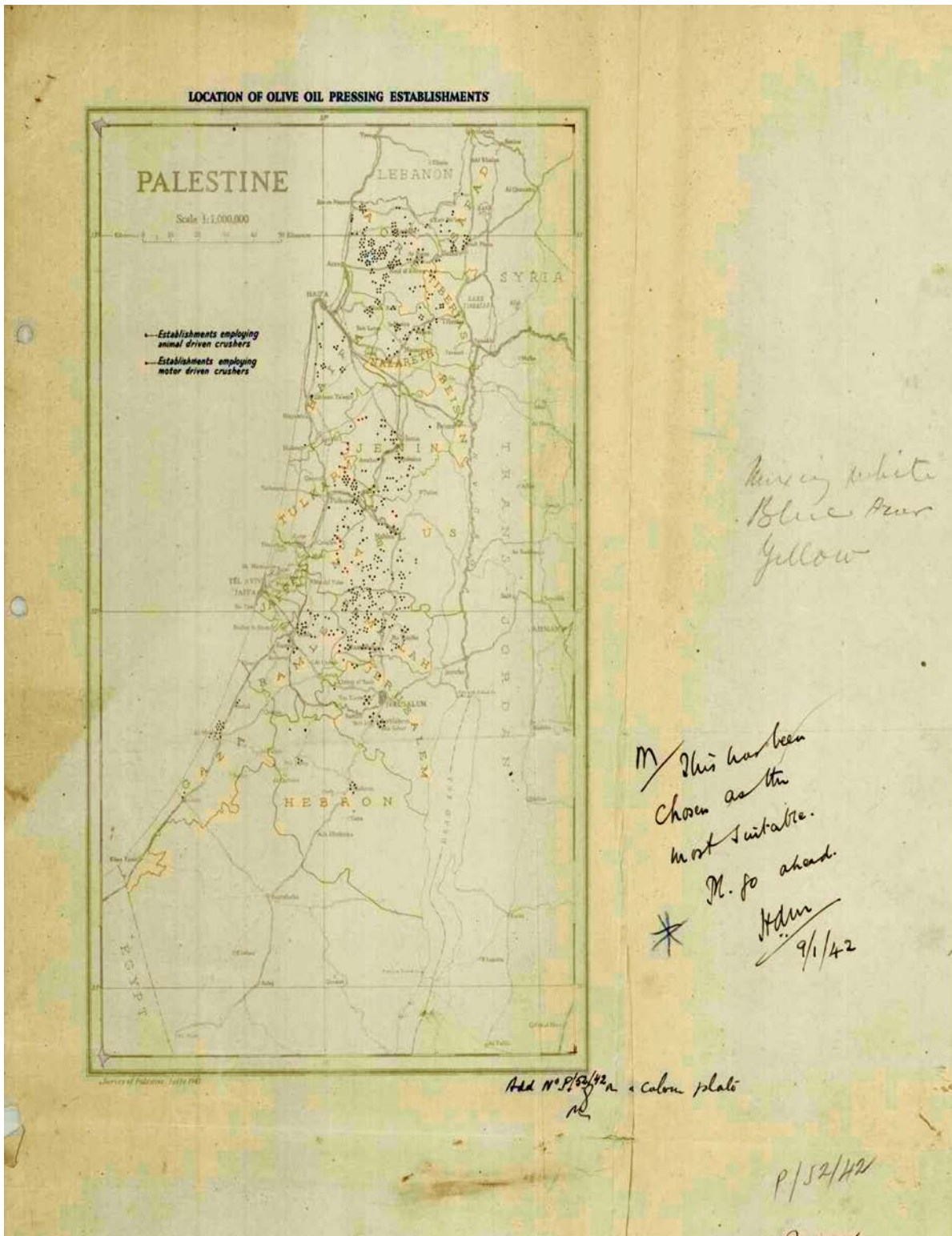


FIGURE 2
UTILISATION DES TERRES DE LEVANT SUD⁸

8 - Southern Levant. Land Utilization. (TAVO) AX7. Source: Andreas. Birken. [pdf]. Tubinger Atlas des Vorderen Orients (TAVO).1:18. The Ottoman Empire. (B IX 9, B IX 10, B IX 11, B IX 12). 3-88226-648-1. Universitat Tubingen. 1981.

Annexe VII

Figure 1 : Localisation des huileries en 1942



FIGURES 1 & 2

LOCALISATION DES HUILIERIES DOCUMENTS D'ARCHIVE DE MANDAT BRITANNIQUE 1942⁹

9 - Source: Census of Olive Oil Production. (1942). Archive de l'État d'Israël.

<http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

Figure 2 : Ibid

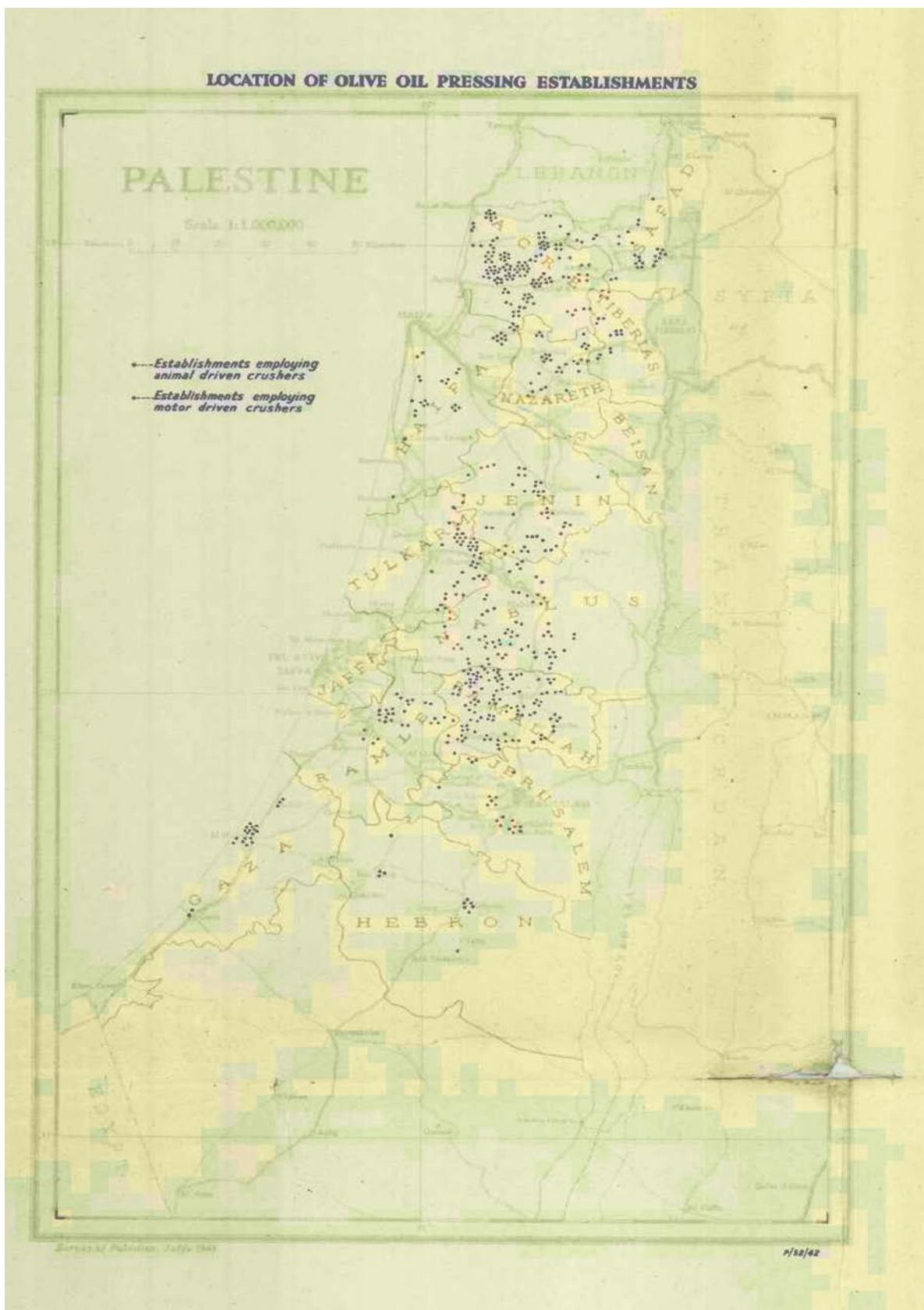


FIGURE 2

Annexe VIII

Figure 1 : Gouvernorat de Ramallah et al-Bireh et leurs villages

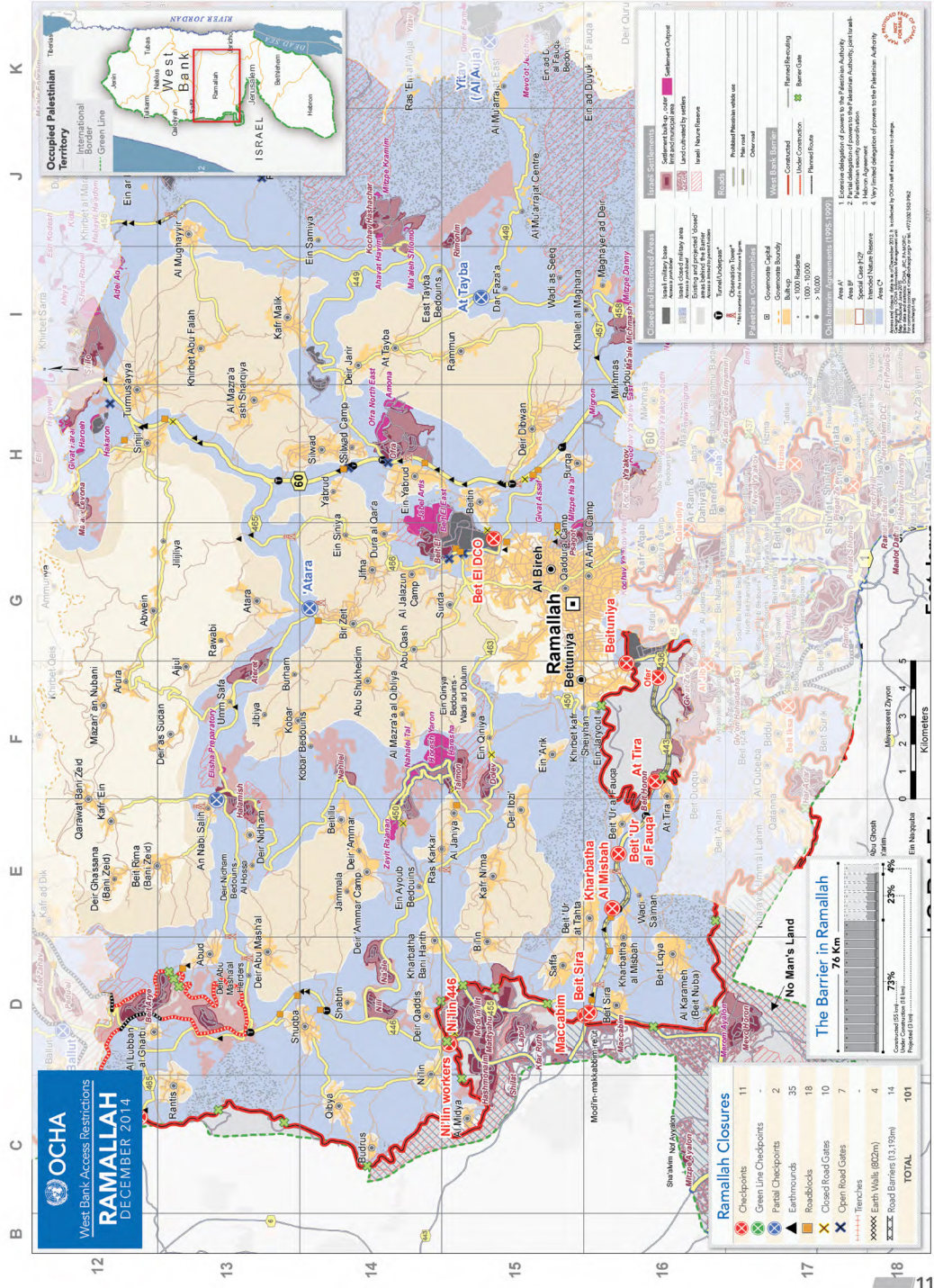


FIGURE 1
GOUVERNORAT DE RAMALLAH ET AL-BIREH
ET LEURS VILLAGES (SOURCE OCCHA) ¹⁰

Annexe IX

Figure 1: Gouvernorats des territoires palestiniens

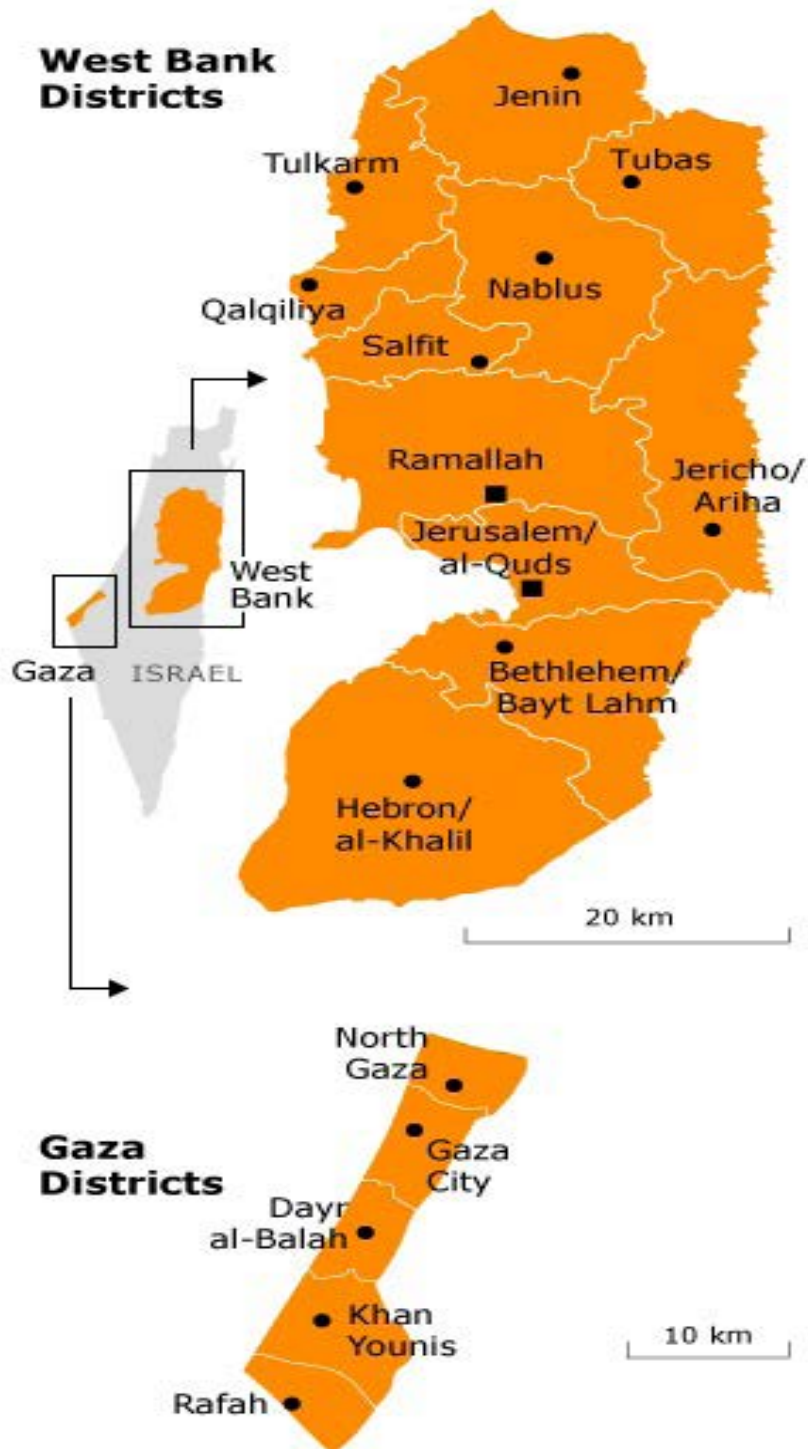


FIGURE 1
GOUVERNORATS DES TERRITOIRES PALESTINIENS¹¹

11 - Ces divisions ne correspondent pas à des entités géographiques réelles mais sont fondées sur la résolution de la solution des deux États, faisant suite à la déclaration internationale du 4 juin 1967.

Annexe X

Figure 1: Implantation des oliveraies palestiniennes en Cisjordanie (2004)

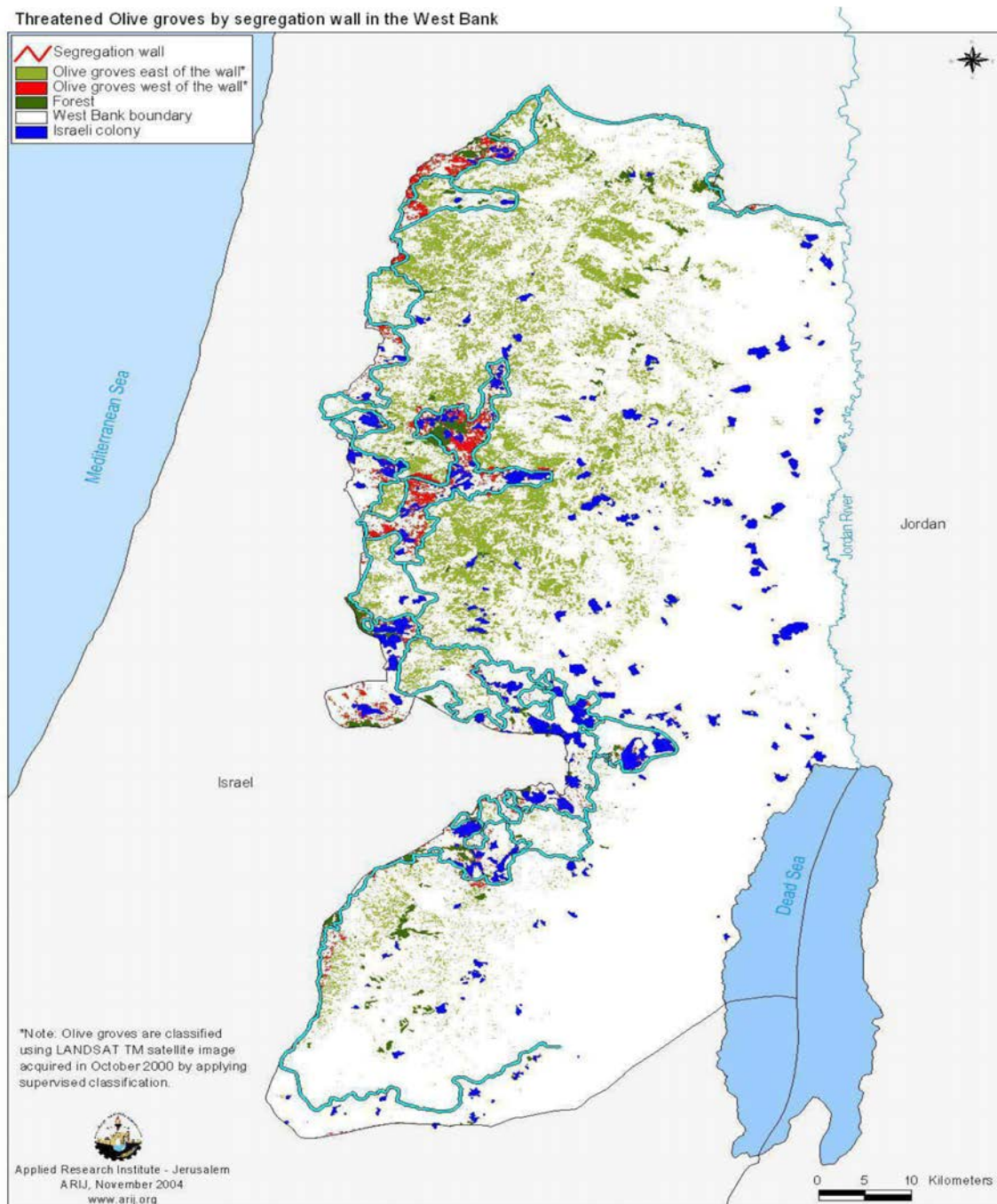


FIGURE 1
IMPLANTATION DES OLIVERAIES PALESTINIENNES EN CISJORDANIE (2004)¹²

12 - Garcette, A. (2014). Réajustements des acteurs de la filière oléicole palestinienne face aux dispositifs de séparation israéliens (2002-2010). (Dissertation de Doctorat, Université de Provence-Aix-Marseille I).

Figure 2 : Topographie de la Cisjordanie



This map illustrates the landscape and the topographic features in the West Bank, Occupied Palestinian Territory. Large towns and cities as well as airports, and roads within West Bank and its surrounding areas have also been identified. This is a preliminary analysis & has not yet been validated in the field. Please send ground feedback to UNITAR / UNOSAT

LEGEND

- ⊙ Capital City
- City / Town
- ▲ Spot Height (m)
- ✈ Main Airport
- Primary Road
- International Boundary
- Armistice Demarcation Line
- - - Drainage Line (SRTM)

Elevation (meters)

- High : 1009.02
- Low : -405

Map Scale for A3: 1:400,000

Elevation Data (1): Palestinian Ministry of Planning and Development
 Resolution: 5 m
 Source: UN-OCHA
 Elevation Data (2): Shuttle Radar Topography Mission (SRTM 3") Resolution: 90 m
 Copyright: USGS
 Road Data: ESRI
 Other Data: USGS, UNCS, NASA, NGA
 Analysis: UNITAR / UNOSAT
 Production: UNITAR / UNOSAT
 Analysis conducted with ArcGIS v10.2

Coordinate System: WGS 1984 UTM Zone 36N
 Projection: Transverse Mercator
 Datum: WGS 1984
 Units: Meter

The depiction and use of boundaries, geographic names and related data shown here are not warranted to be error-free nor do they imply official endorsement or acceptance by the United Nations. UNOSAT is a program of the United Nations Institute for Training and Research (UNITAR), providing satellite imagery and related geographic information, research and analysis to UN humanitarian and development agencies and their implementing partners.

This work by UNITAR/UNOSAT is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 Unported License.

unitar
 United Nations Institute for Training and Research

UNOSAT

Contact Information: unosat@unitar.org
 24/7 Hotline: +41 76 487 4998
 www.unitar.org/unosat

FIGURE 2
 TOPOGRAPHIE DE LA CISJORDANIE ¹³

Annexe XI

Figure 1: Carte de l'Autorité israélienne pour la nature et les parcs ; Réserves naturelles et parcs nationaux en Cisjordanie

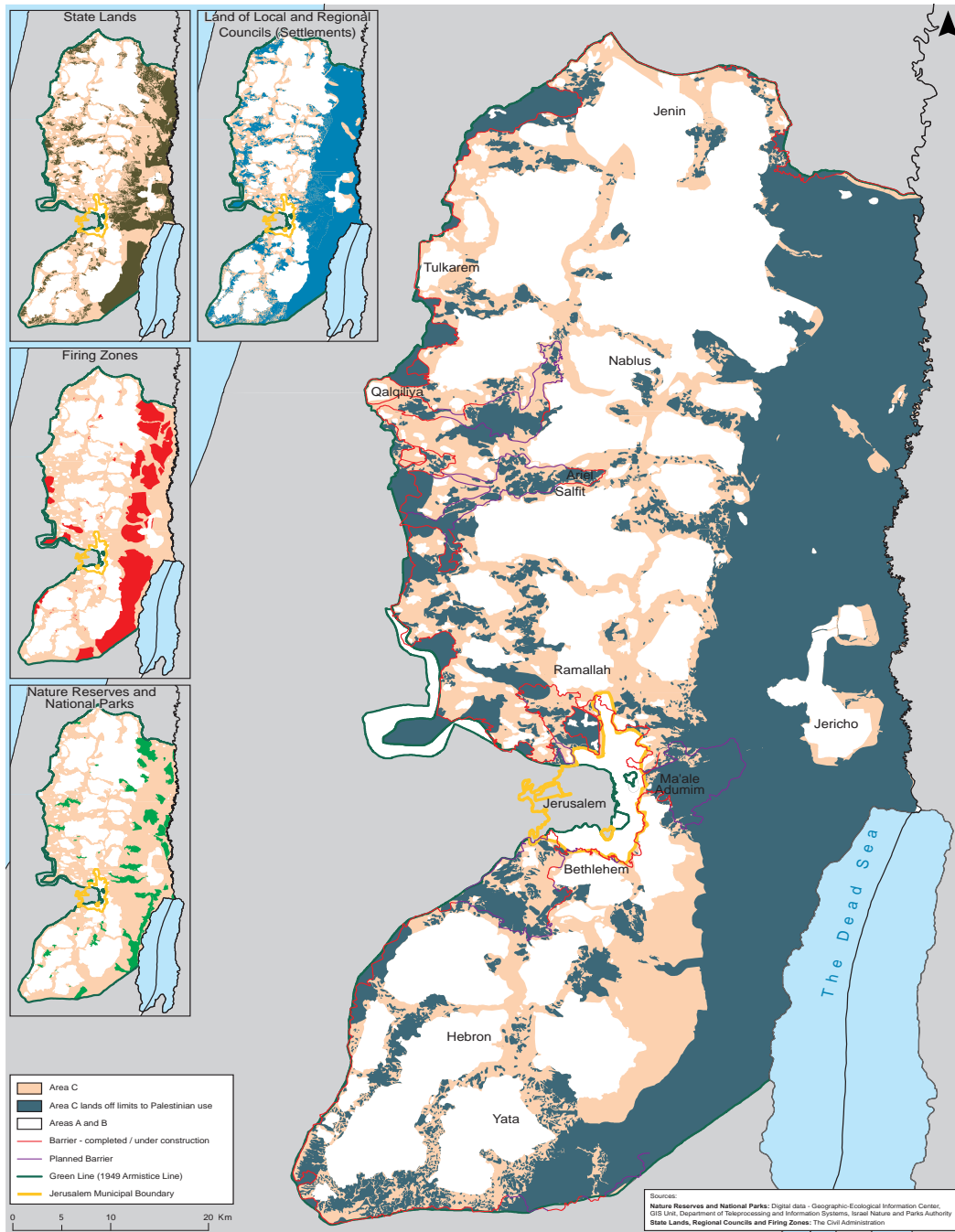


FIGURE 1
RESERVES NATURELLES ET PARCS NATIONAUX DONNEES NUMERIQUES
CENTRE D'INFORMATION GEOGRAPHIQUE-ECOLOGIQUE¹⁴

14 - Unité Gis, Département du télétraitement et des systèmes d'information, Autorité israélienne pour la nature et les parcs ; National Reserves and National Parks: digital data-geographic - ecological information centre, GIS unit, department of teleprocessing and information system, Israel nature and parks authority State lands, regional council and firing zones: the civil administration.

Annexe XII

Figure 1 & 2 : Divisions des villages de Ramallah et al-Bireh

Figure 3 : Les villages de Ramallah et al-Bireh

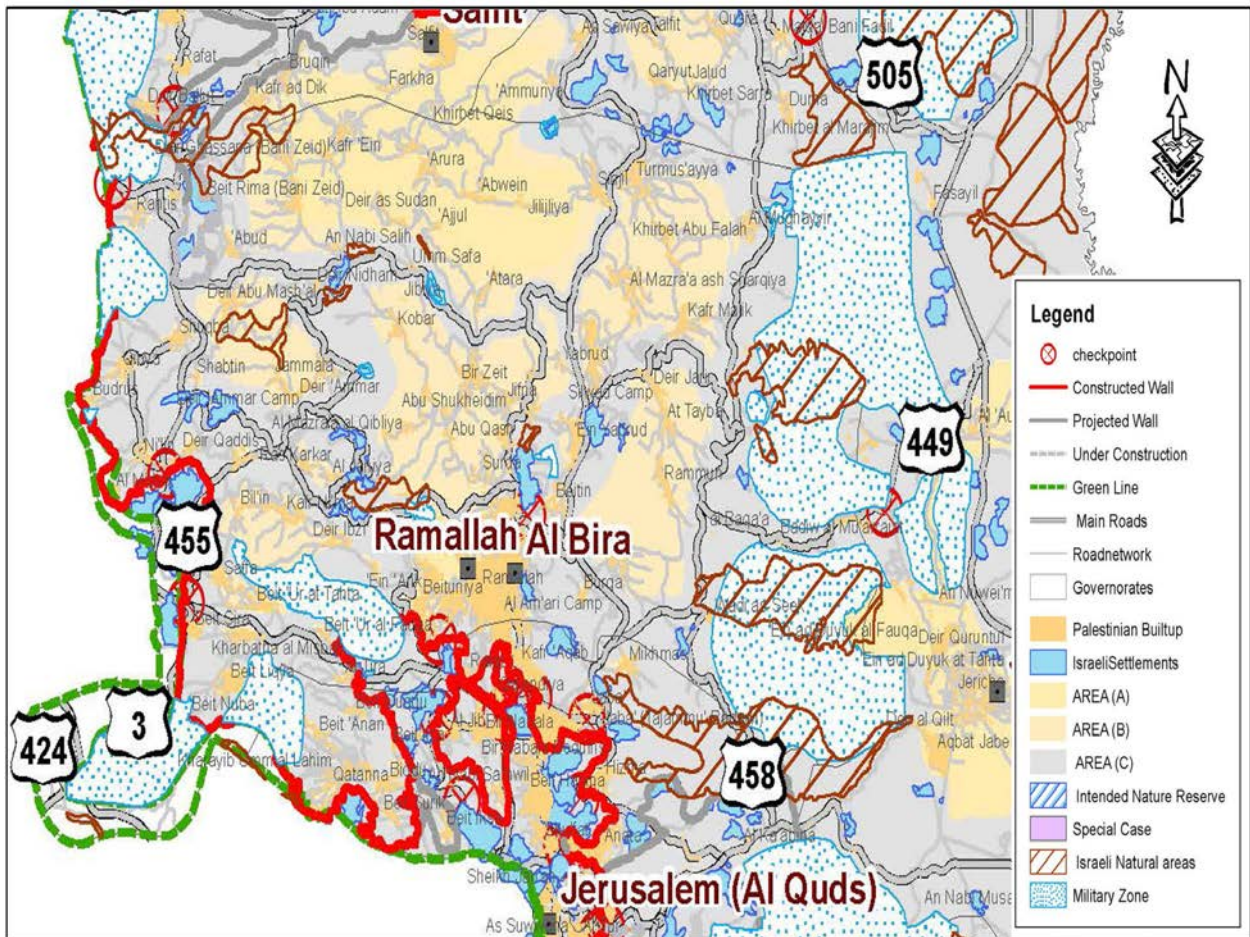


FIGURE 1
DIVISIONS ENTRE LES VILLAGES DE RAMALLAH ET AL-BIREH (SOURCE MLG)¹⁵

Annexe XIII

Figure 1: La distribution des zones de végétations de la Palestine historique

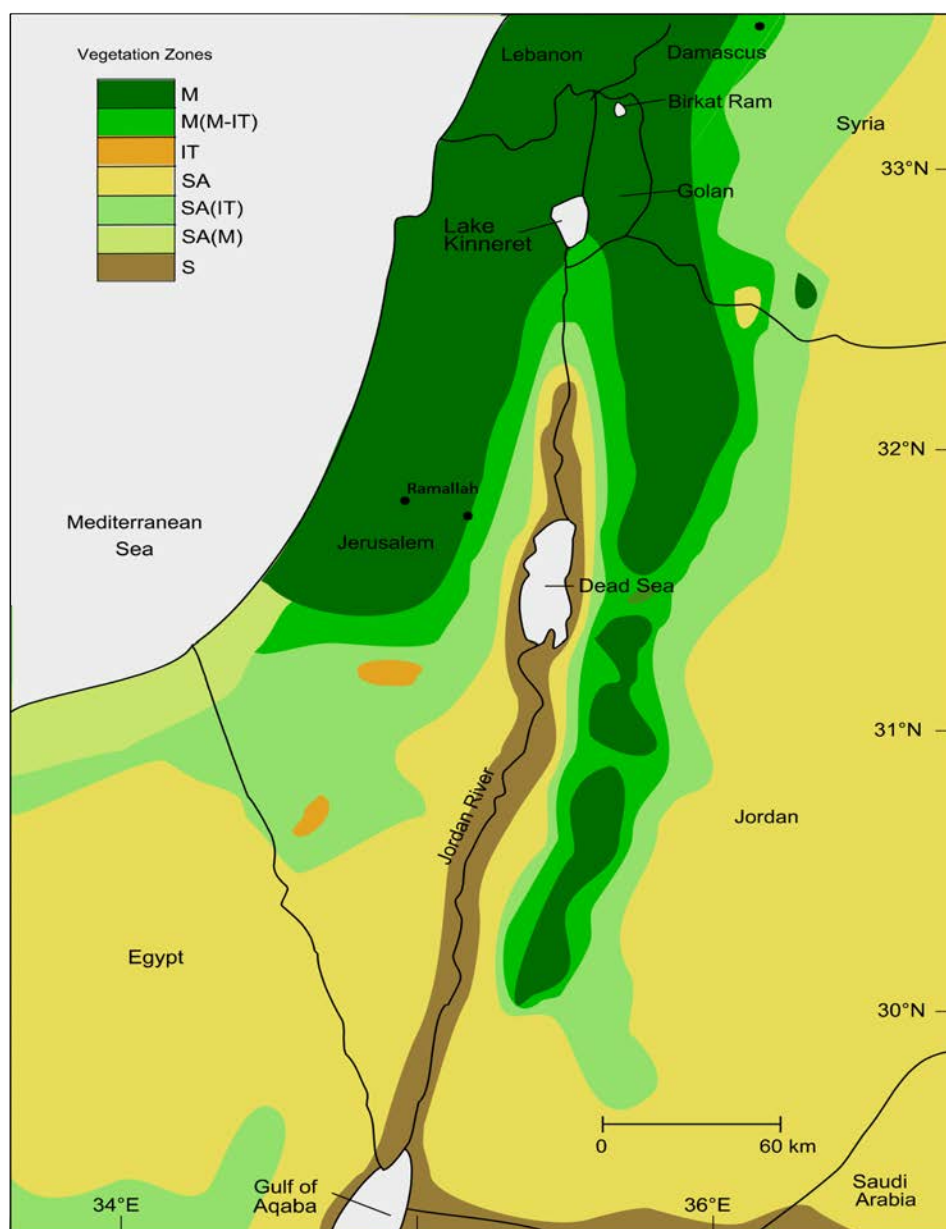


FIGURE 1

LA DISTRIBUTION DES ZONES DE VEGETATIONS

M = VEGETATION MEDITERRANEENNE

IT = VEGETATION IRANO-TOURANIENNE

SA = SAHARIENNE

S = SUDANO-ZAMBESIENNE¹⁷

- 17 -
1. Espèces méditerranéennes (M), réparties autour de la mer Méditerranée.
 2. Espèces irano-touraniennes (IT), qui abritent également les steppes asiatiques du désert syrien, Iran, Anatolie en Turquie, et le désert de Gobi
 3. Espèces saharo-arabes (SA), qui poussent également dans le Sahara, le Sinaï et les déserts d'Arabie
 4. Sudano-Zambesian (S) species, typical of the subtropical savannahs of Africa.
 5. Espèces euro-sibériennes, également connues dans les pays ayant un climat plus humide et plus frais que celui de la Palestine historique; se développant principalement dans les habitats humides et le long de la Méditerrané côtes, et sur les pentes de haute altitude.

Source : Schiebel, V. (2013). Vegetation and climate history of the southern Levant during the last 30,000 years based on palynological investigation. (Thèse de doctorat). Université de Bonn. Extrait de <http://hss.ulb.uni-bonn.de/2013/3270/3270.htm>.

Annexe XIV

Proposition du projet sur la patrimonialisation de la culture de l'olivier en Palestine

Project : Patrimonialisation of Olive Culture in Palestine

Under the framework of strengthening Palestinian identity by promoting governance and citizenship through re-appropriating historical and cultural heritage, I would like to offer my scientific expertise on the cultural heritage in relation to the landscape and the evolution of the relationship between man and the surrounding environment. My proposed concept is to introduce different forms of patrimonialisation of the olive culture within sites located along Massar Ibrahim.



**EARLY ISLAMIC OLIVE OIL PRODCUTION INSTALLATION [PHOTOGRAPHE].
KHIRBET UM DEIMINE – SOUTHERN HEBRON.
M. SHARKAWI. (2014).¹⁸**

General Introduction : Palestinian Olive Culture: a Common Mediterranean Culture

“There can be no growth or bloom of Thyme where there is no sea breeze... Neither can do without sea breeze the olive tree.”¹⁹

My proposed concept is about promoting cities, villages, satellite villages khirab, as well as refugee camps that are located along the Massar Ibrahim, and hold cultural and natural characteristics related to the olive culture. The project is about bringing up an itinerary that reveals stories from the rural, natural, and cultural sites that can be of important mnemonic marks that refer to the olive culture that has an important symbolic significant in the Palestinian collective awareness and culture. The notion of a symbol as defined by Maurice Halbwachs: “forces us to take into account the whole range of cultural expression, of texts, images, and actions, as carriers or representations of memory and identity expressive of time, selfhood and belonging”.²⁰

This itinerary will also shed the light on historical, social and political transformations that have made the past and continue to fabricate the present, and how the cultivation of the olive tree over time has gone beyond its agricultural and economic fields to become the symbol of attachment to the land. Edward Said, when he uses the term “uprootment” to refer to the Nakba, recalls that conflict is primarily a root conflict.²¹

The proposed project is about documenting objects, natural and cultural sites and re-appropriating them as part of the Palestinian cultural heritage and memory. It will highlight sites that may contain strong features in terms of boosting responsible tourism and sustainable development, and it help building an a public awareness that enables the the Palestinian public to relate to the Mediterranean culture of olive oil, and integrate this culture to their history and identity.²²

19 - Aikaterinh Polymerou Lamilakis, (2006). Ode to the Olive Tree. Athens. Academy of Athens. Hellenic Folklore Resaerch Centre. P.158

20 - Maurice Halbwachs in Assmann, J. (2006). Form as a mnemonic device: Cultural texts and cultural memory.76-82

21 - Edward Saïd. (1998). Falastin 1948: chazāt iqtīlā molan (Palestine 1948 : Fragments du déracinement.) Al-Carmel Cultural Foundation (55 -56), pp. 201-215.

22 - Brun, J.P. (2006). Le vin et l’huile dans la Méditerranée antique ((Errance)). Paris. P. 123.

Scientific and historic context

The olive tree, or according to its scientific name *Olea Europa* has gained its importance as the tree symbol of the Mediterranean, since most important zones of olive cultivation in the world are located around its basin, offering to its landscape its most remarkable feature, and the most important agricultural product since ancient times²³. The tree was named by the Roman agronomist Collumella the Queen of Trees, since it thrives in arid climates²⁴. Depending on several scientific sources: agronomists, biologists and archaeologists, assume that olive tree cultivation started mainly in the eastern part of the Mediterranean basin extending over all the coastal part from Syria to Palestine²⁵, since the Neolithic Period (8300 BC), depending on olive pits found in ancient dwellings. However the production of olive oil dates back to the seventh millennium BC, according to olive pits and olive oil production tools that were found in the coastal areas of human domestication near Carmel in the city of Haifa²⁶. Olive trees were spread even in its most arid zones that are inappropriate for its cultivation today, such as the southern area of the Néguev, where remains of wild olive wood dating back to the Palaeolithic Period (43 000 BC) have been found²⁷. Today, in this southern part of the country, we can no longer observe the tree, this shows that the olive tree has been cultivated over a larger area than today.

Palestinians shared throughout history the unique cultural characteristics concerning olive olive production, in which it has offered them an economical sustainability, olives have mainly been planted for their oil for industrial aspect of the production. Tens of thousands of ancient oil-producing installations have been discovered; the city of Ekron 'Aqroun²⁸ was considered, during the seventh century BC, as the largest industrial centre of olive oil production of the region. The industrial environment around olive oil production has been observed since the dawn of time in the Syrian-Palestinian region. Olive oil, as described by Warnock²⁹, had in the Mediterranean region, from antiquity to the recent past, the same importance as petroleum today³⁰. Olive oil was used in a variety of ways: a basic nutrition

23 - Hadjisavvas, S., (2006). In Praise of Olive Tree: Ode to the Olive Tree. Athens. Academy of Athens. Hellenic Folklore Resaerch Centre. (54-61). P. 58.

24 - Frankel, R. (1994). Technology of Olive Oil in the Holy Land: Ancient Oil Mills and Presses in the Land of Israel. Tel-Aviv: Ertz Israel Museum. P. 21.

25 - Warnock, P., (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. England. Archaeopress. P. 10.

26 - Galili, E., J. Stanley, D., Sharvit, J., Weinstein-Evron, M., (1997). Evidence for Earliest Olive-Oil Production in Submerged Settlements of the Carmel Coast, Israel. Journal of Archeological Science (1997) 24, pp. 1141-1150.

27 - Brun, 2006, p. 127, et Liphshitz, 1996. Olives in Ancient Israel in View of Dendroarchaeological Investigation. Olive Oil in Antiquity. Padova. Sargon srl. (7-13). P. 8.

28 - One of the five cities of the Philistine, Pentapolis, is located southwest of Canaan. Today the site is 35 km west of Jerusalem.

29 - Warnock, P., (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. England. Archaeopress. P. 10.

30 - Warnock, P., (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. England. Archaeopress. P. 10.

element for the inhabitants of the Mediterranean basin, a main source of fuel used for lighting, a sacred element used for religious ceremonies, and a main component of perfumes and body ointments. During the Roman Period (from -37 to 324 AD), the consumption of olive oil in the Mediterranean cities of the Empire was 20 to 25 litres per person per year.³¹ Philistine, under Assyrian influence (2500 to 605 BC) shifted the modes of olive oil production from a cottage industry to a system centralized production to increase supply and provide Assyria in olive oil . During the fourth and eighth centuries of our era, Palestine was the most planted region in olive trees and the most productive in olive oil, and the only part of the Islamic empire that paid the majority of these taxes to fund the Abbasid treasure with this merchandise, the tribute was of 300,000 dinars and 300,000 ratl³² of olive oil. Palestinian and Syrian olive oil was transported from the Euphrates to Baghdad, and the famous oil produced in the villages of Jabal Nablus (Mount Nablus) was exported, due to the city's popularity, throughout the empire³³.

During the ottoman rule since the 16th century, it was a commercial crop given to settle tax collectors of the Turkish government³⁴. For villages in the upper central area, the acquisition of olive trees and olive groves was the first indicator of wealth for a rural family, and the number of jars of olive oil produced was a determinant of family wealth. The second indicator was the acquisition of camels, when they were used to transport olive oil to cities³⁵. During the 19th century, olive oil and soap knew a remarkable growth in production, that has contributed to form an important social and economical relation between rural area represented by the felahīn and cities or urban centres represented by merchants that were in constant demand of olive oil a basic raw material used for commercial and industrial practises, soap making and exporting of olive oil³⁶. The Palestinian city of Nablus, as Aleppo for Syria, were two central cities of Bīlād Eshām that were known for a real success in the soap industry, which was a family craft produced in villages, that was transformed into a thriving urban industry that contributed to the material power and prestige of families of the

31 - "Since the empire can not be considered motivated by the simple desire to acquire a territory. It was a structure aimed at maximizing resources for his heart". Source Faust, A. (2011). The Interests of the Assyrian Empire in the West: Olive Oil Production as a Test-Case. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 54, 62-86.

32 - 1 ratl : 2,88 kg/ This unit of measure varies. It is now 2,564 kg.

33 - La civilisation islamique au IVe siècle de Hijri. Ahmad, F. Rafa'i.(1928). Tome I, p. 322.

34 - Faroqhi, S. (Ed.). (2006). *The later Ottoman empire, 1603-1839*. Cambridge University Press. Pp. 378-379.

35 - Doumani, B. (1995). *Rediscovering Palestine: merchants and peasants in Jabal Nablus, 1700-1900*. Univ of California Press. pP 132.

36 - Soap was made from olive oil produced in surrounding villages. *Le rapport commercial britannique compte 30 usines de savon en 1882*.

Palestinian city of Nablus as well as other Palestinian cities and villages. We can note that it is the natural, technical, historical and geographical dimensions that have mainly contributed to the emergence of the centrality of the olive oil production, formed a relation between agricultural and urban society (felahin and madaneyah). To conclude, we can state that the social structure of the Palestinian society was influenced by its natural conditions, and the history of techniques that were used to interact with natural resources.³⁷

Forms of patrimonialisation of olive culture within villages located along Massar Ibrahim
In order to extract olive oil, the fruit must be crushed first; most Palestinian villages still use this famous proverb: “min ashajar ela alhajar”, which means that after olives has been picked, they must be immediately carried to the olive press and put under the crushing stone, then a pressure is exerted on the obtained olive paste, in order to extract the olive juice; in which oil is then separated from the vegetation water called zibar in Palestinian colloquial .³⁸

Most of the these techniques used for olive oil extraction (olives crushing installations, as well as pressing installations) can still be observed in ancient archaeological sites usually approximate to olives grooves in most Palestinian villages, at least 3 crushing techniques have been recorded, along with 12 olive oil pressing techniques, which demanded real creativity adequate to technical environment of ancient periods. A cartography of these techniques can be documented through out different villages located along Massar Ibrahim, up to modern rural buildings that were used since the 19th century that served as the village's olive press. According to British census on olive oil production in mandate Palestine, 523 olive presses that were functioning since late 19th until early 20th century were scattered in most Palestinian villages, and some of these equipment's as well as the buildings can still be observed .

Today olive terraces salasel ezzaytoun, can still characterize the landscape of Palestinian villages, likewise other villages of the Mediterranean. Olive groves are located mainly in the northern mountainous part between the cities of Acre and Safad in the north of historical Palestine, which represent the most important areas for this culture, especially towards the city of Rameh, which is known as the queen of oil malaket ezzeit. The central area, in which

37 - Bontemps, V. (2009). Naplouse, le savon et la ville. Patrimoine familial, travail ouvrier et mémoire au quotidien. (Doctoral dissertation, Université de Provence-Aix-Marseille I). Pp. 23-24.

38 - Warnock, P. (2007). Identification of Ancient Olive Oil Processing Methods Based on Olive Remains. Archaeopress. P. 21. Census of Olive Oil Production. (1942). Israël archive. Retrieved from: <http://www.archives.gov.il/archives/#/Archive/0b07170680022379/File/0b07170680d6e4fd>

olive trees are scattered in the actual West Bank, include the villages of Jabal Nables Nab-lus Mountain, Jabal al-Quds, Jerusalem Mountain, and Jabal al-Khalil, Hebron Mountain. Very old olive trees of this zone of villages, mainly between Nablus and Ramallah can have a yield, of 50 to 100 kg/tree. The area is still the most important in olive oil production, its olive grooves, occupy an area of 182,000 donums. Mapping of the natural features of olive grooves and ancient trees are a major asset to be included to the massar. Noting that the geopolitical reality contributes in large part to the decomposition of the visual culture of the rural landscapes. Several thousand old olive trees have been uprooted for the construction of settlements and the infrastructure needed for their establishment. For example, the expansion of roads, for which several thousand hectares of olive trees have been annexed or destroyed in order to ensure the safety of settlements and their roads. On the other hand, the geographical and political context are not the only obstacles that are facing the development of these cultural sites. In fact, 47% of the cultural and natural heritage sites present in zones A and B suffer from a lack of governance, preservation and protection, in the light of a rapid urban population expansion; as well as a lack of laws protecting the land and cultural heritage.

Methodology

Integrating an olive trail to Massar Ibrahim, might be a great opportunity for promoting olive culture within the concept of developing ecotourism in the region. The project is about creating a sort of an open air museum or a natural reservoir related to olive culture, mapping and locating strong symbols that are related to olive culture. It can also be an opportunity to protect and rehabilitate remarkable olive terraces, old olive trees, different species of the trees, ancient archaeological sites and techniques used for olive oil production throughout history, rural buildings that were used for olive oil production. Furthermore, stories can also be collected from refugees and Palestinians living inside the green line about their relation with the olive culture.

The local community is an integral part in carrying out this project, since they hold the ethnographic practices related to olive culture, and they can enhance this culture as a living culture, by promoting their practices and traditions, such as the olive picking season which is a vector for enhancing the whole community in the village to be involved in the project since it offers labour and an opportunity to promote olive's products.

The first stage of the research will be basically carrying out interviews with local communi-ties, archaeologists and agronomists to help gather information about potential sites and symbols related to olive culture that should be included in the Massar. The outcome of these interviews will give the project its tangible characteristics that will be integrated to the Massar, and on which all the educational materials will be developed and promoted.