

Mise en ligne : 4 octobre 2016.  
Dernière modification : 21 septembre 2023.  
[www.entreprises-coloniales.fr](http://www.entreprises-coloniales.fr)

## BRASSERIE D'ALGER « LA GAULOISE »

S.A., 5 novembre 1906.

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 19 janvier 1907)

Une lacune enfin comblée. — Les amateurs de bonne bière apprendront avec plaisir la création de la BRASSERIE D'ALGER. Cette nouvelle industrie locale, qui témoigne de la prospérité toujours croissante de notre ville, permettra aux consommateurs de se procurer une bière toujours fraîche et saine, fabriquée sous leurs yeux.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 25 janvier 1907)

La Brasserie d'Alger, dont nous annonçons récemment la création va être érigée sous peu au QUARTIER DU JARDIN D'ESSAI. Cet emplacement a été choisi en considération de la qualité exceptionnelle de son eau, dont l'excellence pour la fabrication de la bière, a été reconnue par les sommités scientifiques de Munich, pays classique de la bière.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 1<sup>er</sup> février 1907)

Monsieur Henri Petit, l'architecte bien connu de notre ville, est allé récemment en France prendre les dernières dispositions relatives aux plans de la nouvelle Brasserie d'Alger. On dit merveille du bon goût et de l'heureux agencement de ces futures constructions.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 8 février 1907)

En annonçant dernièrement la construction imminente de la celle BRASSERIE D'ALGER, nous avons oublié de mentionner la collaboration à la partie technique de cette œuvre d'un ingénieur spécialiste de réputation universelle, monsieur Th. GANZENMULLER, professeur à l'ACADÉMIE ROYALE BAVAROISE DE BRASSERIE à Weihenstephan les Munich.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 22 février 1907)

Aux nombreux grands travaux d'entreprise déjà exécutés par MM. VIDAL père et fils, d'El-Biar, il faut ajouter la construction de la GRANDE BRASSERIE D'ALGER, dont ils viennent d'être déclarés principaux adjudicataires. Nul doute que ce ne soit là un nouveau succès pour MM. VIDAL.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 8 mars 1907)

On se figure généralement que c'est l'Allemagne qui détient le record pour la consommation de la bière. Or, en Belgique, pays cher au roi Gambrinus, il a été bu, en 1905, par tête d'habitant, 207 litres de bière, chiffre qui n'est dépassé, pour les divers États de l'Empire germanique, que par la Bavière. On ne s'étonnera donc pas de la collaboration des belges à la Nouvelle BRASSERIE D'ALGER.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 25 mars 1907)

On nous écrit de Bourg (Ain) que M. Jean HUHNS, brasseur diplômé, établi en cette ville, est nommé directeur de la nouvelle BRASSERIE D'ALGER. Monsieur Huhn viendra rejoindre son poste.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 3 avril 1907)

M. Léon VERHELST, ingénieur, professeur de brasserie à l'Université de Louvain, président du conseil d'administration de la Société anonyme « BRASSERIE D'ALGER », est notre hôte pour quelques jours.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 27 avril 1907)

Les personnes non initiées mettent encore parfois en doute-la possibilité de fabriquer de la bonne bière en pays chaud. La preuve en est cependant bien faite depuis que la GRANDE BRASSERIE DE NICE, administrée par les mêmes personnes que la NOUVELLE BRASSERIE D'ALGER, livre un produit sain et irréprochable en toute saison.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 17 mai 1907)

La fabrication d'une bonne bière nécessite des caves à l'abri des conditions extérieures de température. C'est ce qui explique l'extraordinaire épaisseur des murs de la Brasserie d'Alger, dont les proportions intriguent le public.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 1<sup>er</sup> octobre 1907)

L'heureux achèvement des grands travaux de construction de la belle Brasserie d'Alger a été fêté hier avec entrain par tout le personnel de M. Vidal, entrepreneur. On commence déjà à installer les machines dans les nouveaux locaux.

---

Nouvelles locales  
(*La Dépêche algérienne*, 20 janvier 1908)

Nous apprenons que les installations intérieures de la superbe Brasserie d'Alger s'achèvent rapidement ; elles seront conformes aux progrès techniques les plus récents. L'usine sera mise en marche dans quelques jours et au printemps prochain, nous aurons enfin une bière exquise : *La Gauloise*.

---

L'ALGÉRIE INDUSTRIELLE  
La Brasserie d'Alger  
(*Le Sémaphore algérien*, 19 avril 1908)

Mardi, le conseil d'administration de la Brasserie d'Alger nous conviait à l'inauguration officielle de cette nouvelle industrie algérienne.

Nous nous faisons un plaisir de publier le compte-rendu de cette petite fête qui a jeté un peu de baume dans notre cœur algérien, et que nous empruntons à la *Dépêche algérienne* :

« On a reproché souvent aux Algériens — bien à tort — de ne pas être industriels et de ne pas vouloir fabriquer sur place, pour le plus grand avantage de tous, certains produits de consommation courante.

Peu à peu, cependant, de nouvelles industries se sont créées en Algérie, et, chaque fois, les pouvoirs publics n'ont pas ménagé leurs encouragements à ceux qui, faisant preuve d'une initiative généreuse, n'hésitaient pas à consacrer leurs capitaux et leur intelligence, pour édifier des usines, fabriquer des produits et contribuer ainsi à la fortune économique de ce pays.

Aussi y avait-il foule à l'inauguration officielle de la Brasserie d'Alger, qu'une société franco-belge, au capital de un million, vient de faire construire entre le Jardin d'Essai et Hussein-Dey, le long de la voie ferrée. Plus de six cents personnes, parmi lesquelles de nombreuses dames, assistaient à cette inauguration qui fut, en tous points, très réussie. Tandis que la plupart des invités écoutaient, dans les cours ornées de drapeaux et de fleurs, la musique des « Enfants d'El-Biar », MM. Verhelst, président du conseil d'administration, [Edgard] Brissonnet, consul de Belgique à Alger, et Huhn, directeur, recevaient dans une des salles de la direction, MM. le commandant Grandconseil, représentant M. le gouverneur général ; [Frédéric] Altairac, maire d'Alger ; Castan, président de la chambre de commerce ; Tachet, adjoint au maire ; le général Ménestrel,

commandant la division ; les généraux Bernard et d'Eu ; Marinas, consul d'Espagne ; Nivet, conseiller général, et nombre de notabilités.

Après avoir remercié en termes chaleureux les représentants des pouvoirs publics qui avaient bien voulu assister à cette inauguration, ainsi que ses collaborateurs immédiats, M. Verhelst a donné quelques indications techniques sur l'industrie, créée à Alger par le conseil d'administration dont il est le président, puis a commencé la visite des locaux.

Sur un terrain de 8.000 mètres carrés, dont les deux tiers sont occupés par des constructions, et d'après les plans de M. Henri Petit, architecte du gouvernement général, la nouvelle usine a été construite. Les bâtiments en sont élégants et d'une disposition ingénieuse. Tout a été prévu pour un doublement des locaux, au cas où la production deviendrait insuffisante pour la consommation.

Quant à l'aménagement, il répond en tous points aux progrès techniques les plus récents, et M. Verhelst, après avoir conduit ses invités dans les caves, où sont entreposés dans des tonneaux métalliques, et au milieu d'une atmosphère de fraîcheur indispensable pour la bonne qualité de la bière, les houblons les plus purs, leur a montré les différentes étapes de la fabrication très délicate de la bière, jusqu'à la mise en bouteille pour les livraisons.

Puis, tous les invités se sont rendus au buffet, confortablement installé sous un hangar, et ont dégusté la « Gauloise », jolie bière blonde, d'une saveur des plus agréables. »

Après avoir maintes fois préconisé la création d'industries algériennes sur un sol si hospitalier, nous sommes heureux de joindre nos félicitations à celles que notre confrère adresse au conseil d'administration de la Brasserie algérienne.

Puisse son initiative servir d'exemple à ceux qui ne croient pas en l'avenir industriel de l'Algérie.

---

Convocations d'assemblées  
Brasserie d'Alger  
(*Les Annales coloniales*, 18 mars 1909)

Assemblée ordinaire le 13 mars [annoncée avec 6 jours de retard !], à onze heures, 27, rue du Mai, Anvers (Belgique).

---

AVIS  
(*L'Écho d'Alger*, 31 mai 1915)

Les BRASSERIES soussignées, désireuses, malgré leurs charges croissantes, d'éviter à leur honorable clientèle une hausse de prix, ont décidé, afin d'enrayer la principale cause de leurs pertes, de faire payer les bouteilles à bière de toute contenance au prix uniforme de 20 centimes, Les bouteilles vides seront reprises au même prix qu'elles ont été facturées. Celles non facturées antérieurement au 1<sup>er</sup> juin 1915 resteront notre propriété incontestable. Cette mesure sera applicable le 1<sup>er</sup> juin 1915.

Brasserie d'Alger, à Alger.  
Brasseries de la Loire, à Saint-Étienne.  
Brasserie de la Méditerranée, à Marseille.  
Brasserie l'Algérienne\*, à Oran.  
Brasserie et malterie « Le Phénix »\*, à Marseille.

---



Coll. Serge Volper  
[www.entreprises-coloniales.fr/empire/Coll.\\_Serge\\_Volper.pdf](http://www.entreprises-coloniales.fr/empire/Coll._Serge_Volper.pdf)

### BRASSERIE D'ALGER

Société anonyme

Constituée par acte passé par devant M<sup>e</sup> A.-L.-J. COLS, notaire à Anvers, le 5 novembre 1906, et publié aux annexes du *Moniteur Belge* du 19-20 novembre 1906, sous le n<sup>o</sup> 5854.  
Modifié par actes du notaire COLS, à Anvers, le 28 juillet 1908, enregistré à Anvers (Nord), le 29 juillet 1908, vol. 800, folio-79 publié aux annexes du *Moniteur Belge* le 7 août 1908, acte n<sup>o</sup> 4673, et le 13 mars 1920, enregistré à Anvers (Nord), le 16 mars 1920, vol. 809, folio 79, case 5, publié aux annexes du *Moniteur Belge* le 31 mars 1920, acte n<sup>o</sup> 3203.

Siège social : ANVERS

Capital social : 2.000.000 DE FRANCS  
représenté par 4.000 actions de capital de 500 francs chacune.  
Il a été créé en outre 1.600 actions de jouissance sans désignation de valeur.

ACTION DE CAPITAL DE CENT FRANCS AU PORTEUR

Un administrateur (à gauche) : L. Nieuwland

Un administrateur (à droite) : Ch. Hertoghe

TYP. & LITH. J. VERSCHUEREN - ANVERS



À Alger  
Dons et offrandes  
(*L'Écho d'Alger*, 9 août 1914)

Le Maire a reçu du Comité de l'Action laïque une somme de 200 francs ; de M. Chiaperotti, dit Pio, une somme de 100 francs et de M. Huhn Jean, directeur de la Brasserie d'Alger, Alsacien réintégré dans sa qualité de Français, une somme de 500 francs au profit des familles dont les soutiens et les chefs sont sous les drapeaux.

La majeure partie de ces dons en espèces sera attribuée à l'oeuvre des fourneaux municipaux qui, dans un ou deux jours, fonctionneront aussi bien que possible.

Ce mouvement de générosité sera suivi, nous l'espérons d'autant plus que, pour soulager de nombreuses infortunes, la ville sera obligée de dépenser des sommes considérables. Mais le conseil municipal ne reculera devant aucun sacrifice.

---

DONS À LA MAIRIE  
(*L'Écho d'Alger*, 7 avril 1918)

Du Directeur de la Brasserie d'Alger, 800 francs destinés aux œuvres ci-après : Goutte de lait, 100 ; Bouchée de Pain, 100 ; Veuves et orphelins de la guerre, 100 ; Croix Rouge, 100 ; Reconstitution du foyer, 100 ; Amicale des Mutilés du département d'Alger, 100 ; Mutilés de guerre de Kouba, 100 ; Orphelinat de guerre du département d'Alger, 100 francs.

---

La foire-exposition d'Alger (1921)  
LA BRASSERIE D'ALGER  
(*L'Afrique du Nord illustrée*, 4 juin 1921)



Les Établissements de la Brasserie-malterie d'Alger, Bière « La Gauloise ».

Ce ne fut pas un des moindres étonnements de nos visiteurs étrangers et métropolitains, et particulièrement de ceux arrivant en droite ligne des départements septentrionaux et de l'Alsace-Lorraine, que de voir la quantité énorme de bière

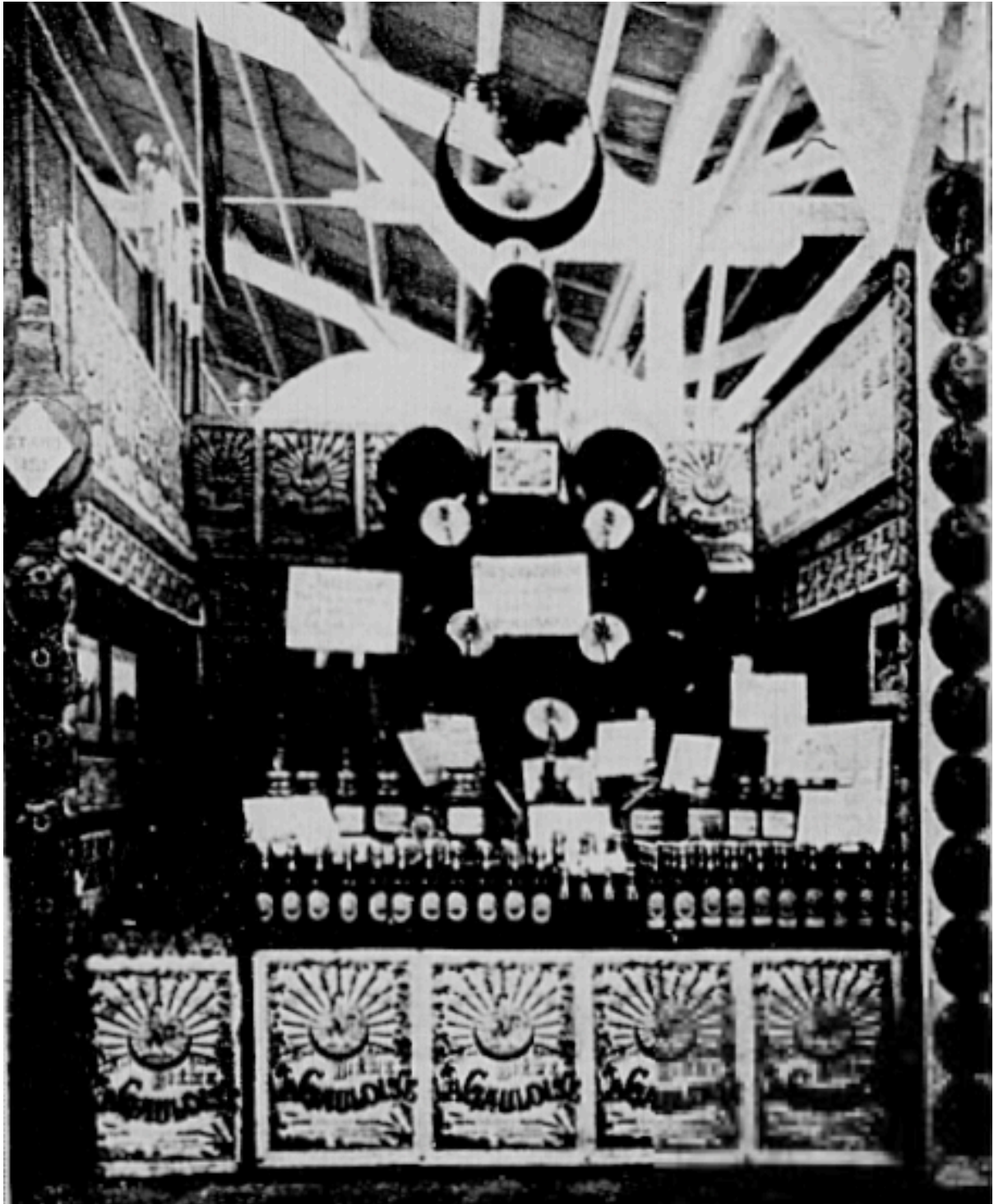
absorbée quotidiennement dans les établissements d'Alger. Ce qu'on y demande le plus, c'est le « demi bien-tiré », le « distingué confortable » ou « la mousse à la glace ». Qu'il fasse chaud ou froid, qu'on soit en été ou en hiver, hommes d'affaires, voyageurs, industriels, colons, à toute heure du jour ne réclament guère d'autre boisson.

Le dimanche, la consommation de la bière atteint des chiffres vraiment extraordinaires. Les familles, de retour de la promenade dominicale, ne manquent jamais de s'arrêter dans les brasseries où on leur sert ce liquide délicieux qui se trouve être, par dessus le marché, la moins chère de toutes les consommations. On serait au-dessous de l'exactitude en fixant à 350 hectolitres la quantité de bière bue, dans la seule agglomération algéroise, certains dimanches.

On se trouve donc amené à rechercher les raisons d'une semblable faveur auprès d'une population que ni les habitudes ataviques, ni les productions de son sol n'entraînent vers une prodigieuse consommation de bière !

Aussi, les indigènes de l'intérieur eux-mêmes suivent-ils le mouvement et adoptent-ils de plus en plus cette boisson qui présente sur le vin l'énorme avantage de n'être pas interdite par le Koran.

Ce mouvement curieux provient, uniquement, de l'excellente qualité de la bière qu'il est possible de se procurer ici. Je veux parler de *la Gauloise*, fabriquée à Alger, dans les installations modèles de la Brasserie-malterie d'Alger, située 197, rue Sadi-Carnot (tél. 4.42).



Stand 151 de la Brasserie d'Alger à l'Exposition.

Fondée en 1907, cette industrie n'a cessé de se perfectionner et de s'agrandir, allant chercher dans les pays producteurs d'orge et de houblon les plus reculés les matières premières dont elle a besoin, n'hésitant devant aucun sacrifice pour offrir un produit supérieur dont la clientèle lui est reconnaissante.

---

Société de Géographie d'Alger  
ET IDE L'AFRIQUE DU NORD



---

Liste des membres reçus  
(*L'Écho d'Alger*, 5 juillet 1921)

Sanguinetti, directeur de la Brasserie d'Alger.

---

Société de Géographie d'Alger  
ET IDE L'AFRIQUE DU NORD

---

Liste des membres reçus  
(*L'Écho d'Alger*, 4 janvier 1925, p. 2, col. 4)

Monsieur Antoine Biernaux, né à Saint-Étienne, diplômé de l'École de brasserie de Nancy, et actuellement chef d'une brasserie dans le département de la Meuse, est nommé directeur de la « Brasserie d'Alger » en remplacement de monsieur Sanguinetti lequel a quitté Alger.

Le nouveau directeur de « La Gauloise » entrera en fonctions à la mi-février.

---

BRASSERIE D'ALGER  
S.A. belge au capital de 2 MF  
Siège social : ANVERS (BELGIQUE), rue Aremberg, 38  
Siège d'exploitation : Alger, r. Sadi-Carnot, 197  
(Crédit foncier d'Algérie et de Tunisie,  
*Annuaire des valeurs de l'Afrique du Nord*, 1922-1923, p. 963)

Conseil d'administration  
VERHELST (Léon), 23, r. de Spa, Bruxelles ; pdt, adm. délégué [+ adm. du Frigorifique de Tunis et (1929) du Secteur électrique des voûtes d'Alger] ;  
CRABEELS (Joseph), 1, r. d'Argenson, Paris ;  
HERTOGHE (Charles), 172, av. de Maregrave, Anvers ;  
NIEUWLAND (Louis), 19, r. de la Justice, Anvers.

Commissaires aux comptes  
CORNUT (Élie)<sup>1</sup>, 54, r. d'Isly, Alger.  
DUMONT (Albert), 73, av. d'Amérique, Anvers.

Objet. — La fabrication et le commerce de ttes espèces de bières et de malts, ainsi que de glace, spécialement à Alger.

Capital social. — 2 MF, en 4.000 act. de 500 fr.

Parts bénéficiaires. — 1.600 act. de jouissance sans valeur nominale.

Répartition des bénéf. — 5 % à la rés. légale ; 5 % d'intérêt aux capital. Le solde : 5 % aux act. de capital et 50 % aux act. de jouissance.

---

BRASSERIE D'ALGER

---

<sup>1</sup> Élie Cornut (1858-1946) : administrateur-directeur de la Société algérienne de glace hygiénique. Voir encadré : [www.entreprises-coloniales.fr/afrique-du-nord/Alger.\\_glace\\_hygienique.pdf](http://www.entreprises-coloniales.fr/afrique-du-nord/Alger._glace_hygienique.pdf)

S.A. belge au capital de 3 MF  
Siège social : ANVERS (BELGIQUE), rue Aremborg, 38  
Siège d'exploitation : Alger, r. Sadi-Carnot, 197  
(Crédit foncier d'Algérie et de Tunisie,  
*Annuaire des valeurs de l'Afrique du Nord, 1926-1927, p. 950*)

Conseil d'administration

VERHELST (Léon), 23, r. de Spa, Bruxelles ; pdt, adm. délégué [+ adm. du Frigorifique de Tunis et (1929) du Secteur électrique des voûtes d'Alger] ;  
CRABEELS (Joseph), 1, r. d'Argenson, Paris ;  
HERTOGHE (Charles), 172, av. de Maregrave, Anvers ;  
NIEUWLAND (Louis), 19, r. de la Justice, Anvers.

Commissaires aux comptes

CORNUT (Élie), 54, r. d'Isly, Alger.  
DUMONT (Albert), 73, av. d'Amérique, Anvers.

Capital social. — 3 MF, en 6.000 act. de 500 fr.

---

INCENDIE À LA BRASSERIE « LA GAULOISE »  
(*La Dépêche algérienne, 10 avril 1930*)

Au cours de l'avant-dernière nuit, vers 3 h. 30, un violent incendie s'est déclaré à la « Brasserie la Gauloise », sise rue Sadi-Carnot.

Le feu a pris naissance dans l'appareil de torrification de malt et a été provoqué par une étincelle provenant du calorifère.

La matière, qui était alors surchauffée à 90 degrés, fut pour le feu un aliment facile ; aussi, en quelques minutes, l'incendie atteignait-il des proportions considérables.

Les pompiers du poste de la rue Bruce, sitôt alertés, se sont transportés sur les lieux, où la lutte contre le feu leur fut rendue particulièrement pénible et difficile, par une fumée opaque, qui se dégageait du foyer.

Ce n'est qu'à 6 heures que tout danger put enfin être écarté.

M. Deniaux [Biernaux], directeur de la Brasserie, évalue les dégâts à 100.000 francs environ, le tout couvert par une Compagnie d'assurances.

MM. Tritsch, commissaire central, et Coquelin, commissaire du 7<sup>e</sup> arrondissement, dirigeaient le service d'ordre, qui, d'ailleurs, n'eut pas à intervenir.

---

EMPLOI DES MACHINES FRIGORIFIQUES  
POUR LA MISE EN VALEUR DES COLONIES ,  
par M. R. BILLARDON.  
(*Revue générale du froid, janvier 1932*)

Algérie

.....  
Deux industries, basées également sur l'emploi des fermentations, font largement usage du froid en Algérie.

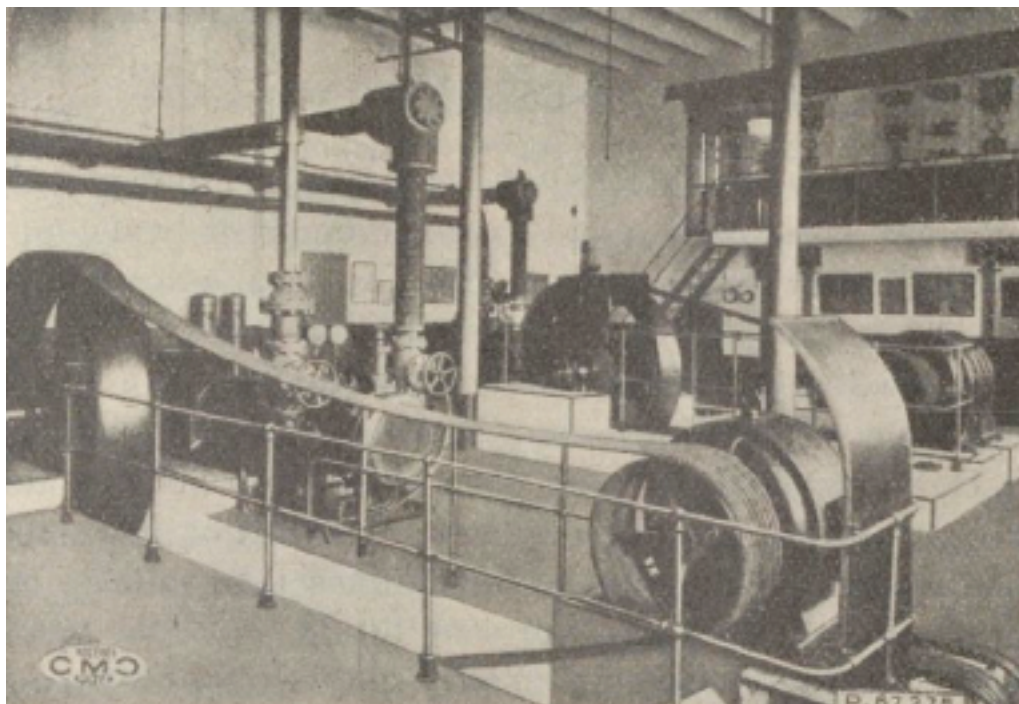
L'une, la brasserie, ne peut exister que grâce à lui ; l'autre, l'œnologie, vient seulement de découvrir toute l'aide qu'elle peut en attendre., mais son importance en Algérie est telle que l'on peut fonder les plus grands espoirs sur ses débouchés.

Les fermentations alcooliques sont, en effet, des phénomènes qui ne peuvent se produire que dans des limites très étroites de température, si l'on a en vue un produit bien déterminé et de bonne qualité marchande. Si la température s'abaisse au-dessous de la limite inférieure, les levures s'endorment et ne transforment plus le sucre ; si, au contraire, elle s'élève exagérément, les levures utiles sont tuées, les maladies (tourne, mannite, fermentations acétiques) se développent et le produit obtenu est invendable.

La bière de fermentation basse, dont la température optima de fermentation est de + 2 degrés à + 5 degrés, et qui est la plus estimée actuellement, ne pourrait jamais être produite, même sous nos climats, sans l'intervention du froid. Même la bière de fermentation haute, qui ne peut être fabriquée correctement que dans un climat très tempéré, ne saurait être produite en Algérie. C'est donc l'emploi du froid artificiel qui, seul, a permis d'établir, en Algérie, les importantes brasseries d'Alger, d'Oran et de Constantine et de répandre largement, dans le pays, une boisson hygiénique et peu coûteuse.

L'importation de la bière d'Europe exige, en effet, des précautions spéciales, surcharge en alcool, addition d'antiseptique, etc., qui dénaturent la bière, ainsi que des frais très élevés de transport et matériel de d'emballage.

Pour donner une idée de la faveur que la bière de production locale a rencontrée en Algérie, nous citerons le cas de la Brasserie d'Alger.



Compresseurs à la Brasserie d'Alger

La Brasserie d'Alger a débuté modestement en 1908 par une vente de 5.040 hl de bière « La Gauloise » pour ce premier exercice. L'année 1913, cette vente dépassait déjà 17.000 hl pour tomber, en 1918, à 8.150 hl, suite surtout aux difficultés d'approvisionnement en matières premières à la fin de la guerre. Mais la prospérité revint vite sous forme d'une vente de 35.550 hl dès 1923, puis de 48.306 hl en 1927, pour atteindre près de 60.000 hl en 1930.

La vente de glace ne fut entreprise qu'en 1926 et atteignait, pendant cet exercice, 1.500 t. Depuis, elle a été volontairement limitée à environ 300 t par mois.

La possibilité de malter des orges indigènes, d'après le système dit pneumatique, avec rafraîchissement artificiel de l'air, a été péremptoirement démontrée, de même

que celle de fabriquer de bonnes bières à fermentation basse avec ces malts d'escourgeons, et cela par des applications industrielles suivies tant à la brasserie d'Oran qu'à celle d'Alger.

Parallèlement au développement de la vente des bières et de la fabrication de glace, l'équipement frigorifique a dû être fréquemment modifié. La première installation comportait un compresseur double Sulzer, entraîné par machine à vapeur, d'une puissance totale de 120.000 frigories/heure.

En 1914, la vente ayant déjà triplé, un second compresseur à cylindre de 120.000 frigories/heure et entraîné électriquement fut installé.

En 1923, devant l'augmentation de la production, un compresseur horizontal de 400.000 frigories/heure vint remplacer le premier groupe devenu notoirement insuffisant.

Enfin, en 1927, le second compresseur de 120.000 frigories/heure était remplacé par un compresseur Compound-Sulzer, du type le plus récent, produisant 350.000 frigories/heure.

Actuellement, un seul de ces compresseurs est en fonctionnement en service normal, mais déjà, dans les périodes de pointe, qui correspondent aux plus fortes chaleurs, le second compresseur doit être également mis en service.

.....  

---

Les grèves en Algérie  
LA SITUATION DANS LES USINES D'ALGER  
(*L'Écho d'Alger*, 16 juin 1936)

Le mouvement gréviste s'accroît à Alger

.....  
Un mouvement de grève s'était dessiné, hier, dans la matinée, aux brasseries [Gauloises](#), mais les ouvriers ayant obtenu satisfaction dans leurs revendications, le travail a repris normalement dès 13 heures.

---

Une grève à la Brasserie « La Gauloise »  
(*La Dépêche algérienne*, 29 juillet 1936)

Hier, à 11 h., des ouvriers de la Brasserie La Gauloise, au nombre d'une soixantaine, se sont mis subitement en grève, pour, très vraisemblablement, une question de salaire. Ils sont partis, laissant leur travail en suspens. De ce fait, la fabrication de la bière a été complètement arrêtée. Par contre, celle de la glace fonctionne et, seul, ne marche pas le service des livraisons.

---

Les deux grandes marques  
Café Nizière et Bière la Gauloise  
encouragent la natation  
(*L'Écho d'Alger*, 21 juin 1941)

Inlassablement, la brasserie « La Gauloise » et M. Nizière contribuent à encourager le sport. Fidèles à la tradition, ces deux grandes marques nous ont fait parvenir des prix très importants pour récompenser les équipes les mieux classées de la traversée.

Notre manifestation est placée sous les règlements de la Fédération française de natation.

La traversée du port et les courses qui se dérouleront dans la darse se disputeront avec le contrôle et sous les règlements de la Fédération française de natation. La ligue d'Alger de cette fédération, secondée par notre comité d'organisation, recevront tous les engagements et ne maintiendront que ceux qui s'imposent.

Une réunion de sélection le 29 juin pour notre réunion

Afin de présenter au public qui se pressera dans la darse l'élite de ce qu'Alger compte de nageurs, la Ligue fera disputer le dimanche 29 juin, à la piscine municipale, une réunion de sélection qui comprendra les mêmes épreuves inscrites à notre manifestation.

L'entraînement bat son plein.

Quinze jours seulement nous séparent de la grande épreuve. Les clubs et les nageurs qui savent parfaitement qu'ils ne peuvent affronter cette course sans une préparation minutieuse. se sont mis résolument sur la distance car nos représentants auront fort à faire

Tous les meilleurs nageurs nord-africains se sont donné rendez-vous à Alger le 6 juillet.

Déjà Constantine, le grand vainqueur de la traversée en 1939, Tunis dont la réputation n'est plus à faire et qui ne se déplace pas à la légère, nous ont fait parvenir leur adhésion.

Le Cercle des nageurs de Relizane nous a fait part de son intention de faire le déplacement d'Alger, encore que notre ami Gaucherot se propose lui aussi de sélectionner la meilleure équipe d'Oranie.

Si les Marocains viennent, ce qui est assez probable, c'est à un véritable championnat nord-africain que nous convierons, le 6 juillet, les sportifs algérois.

Comme on le voit, c'est à forte partie que nos représentants. auront affaire : aussi leur conseillons-nous de ne pas négliger leur préparation pour se distinguer particulièrement.

---

LA VIE SYNDICALE  
(*L'Écho d'Alger*, 23 novembre 1944)

Syndicat des brasseurs (C.G.T. ). — Assemblée générale des travailleurs de la brasserie « la Gauloise », samedi 25. à 15 h., Bourse du travail.

---

LES ENQUÊTES D' « ALGER RÉPUBLICAIN »  
Les amateurs de « bocks bien tirés » seront-ils satisfaits cet été...  
...ou allons-nous vers la mise en bière de la brasserie algérienne ?  
(*Alger Républicain*, 15 mai 1946, p. 1)

Titre funèbre, sans doute, mais sujet également funèbre puisqu'il s'agit de la bière... que nous ne boirons pas cet été.

Des débitants de boissons interrogés se montrent optimistes :



— De la bière ? Mais oui madame, nous n'en manquerons pas : nous devons recevoir des orges de Syrie.

Hélas, infortunés débitants ! À moins qu'un hasard heureux, de complicité avec une grande bonne volonté des hommes ne consente à intervenir en cette occasion, vous êtes assurés de sécher cet été, et avec vous les amateurs de « demis » bien tirés.

Voulant un complément d'information, je suis allée à la plus grande brasserie d'Alger, et là, ainsi qu'à la porte des Enfers, j'ai dû abandonner toute espérance. En effet, cette brasserie, faute de matière première, c'est-à-dire d'orge (car pour le houblon on en a reçu en quantité... excessive) la cessation de la fabrication est envisagée pour le 15 juin.

— De grosses quantités de malt avaient été commandées en Amérique, mais cette matière étant contingentée là-bas actuellement, on peut supposer qu'on n'en fera aucune expédition, ni en France, ni en Afrique. Quant à l'orge de Syrie...

Un petit tour sur le grand Môle va achever ma documentation. L'orge est bien arrivée, mais elle a été immédiatement répartie pour être livrée à la consommation dans les régions de l'intérieur. Et là personne ne peut rien y redire, puisqu'avant tout, il faut manger.

Déplorons cependant qu'à cause de cette pénurie d'orge, une usine en plein fonctionnement soit obligée de s'arrêter, réduisant peut-être à un chômage, au moins partiel, un grand nombre d'ouvriers.

En passant, je signale aux amateurs d'avoines et de cetoubes, que de grosses quantités de ces denrées sont entreposées au grand Môle, depuis un certain temps, attendant les bons de déblocage...

Yvonne LARTIGAUD.

---

Peu de bière en canettes à Alger  
(*Alger Républicain*, 19 septembre 1946)

La pénurie de bouteilles et de caisses à casiers serait la cause de sa rareté sous cette présentation.

Un de nos lecteurs s'est ému, connaissant le prix de la bière au départ de l'usine, soit 5 francs, de la retrouver en vente libre dans nos cafés entre 16 et 18 fr. la cannette ou son équivalence.

Le service de fixation des prix nous a donné les précisions suivantes :

La bière au départ de l'usine est facturée à raison de 5 francs la cannette, avec une majoration de 0 fr. 40 pour livraison à domicile.

Les marges bénéficiaires, accordées à la revente de la bière par les cafetiers sont :

Bière à la pression (1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> catégories d'établissements) : 200 à 250 % du prix d'achat ; (hors catégorie) : 300 %.

Bière en canettes (1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> catégories d'établissements) : 110 à 150 %; (hors catégorie) : 300 %.

Quant aux marchands de vin, ils peuvent recevoir des attributions bière par la brasserie de « La Gauloise » à la seule condition de fournir des bouteilles et des caisses pour leur transport, l'usine ne pouvant actuellement en assurer la charge. Ajoutons qu'aux termes de l'arrêté du 27 mars 1942, les détaillants disposent d'une marge bénéficiaire de revente de 17 % sur le prix d'achat.

La Fédération des petits artisans et petits commerçants fait savoir que certains commerçants d'Alger vendent de la bière en canettes au prix normal (rues Dupuch, H.-Martin, Rovigo, Sidi-Ferruch, etc.).

Il ne nous reste qu'à souhaiter que brasserie « La Gauloise » fournisse en priorité les établissements de cette catégorie, favorisant ainsi la grosse majorité du public, et que nos détaillants puissent rapidement se procurer les emballages et la verrerie nécessaires.  
R. AUDIER.

---

LES OUVRIERS DE LA BRASSERIE LA GAULOISE SOUSCRIVENT  
(*Alger Républicain*, 4 juin 1948)

Trente et un travailleurs de la Brasserie La Gauloise ont collecté 2.160 francs pour que vive « Alger républicain ».

---

NOUVELLES DU TRAVAIL ET DES SYNDICATS  
En attendant la revalorisation des salaires

---

LES OUVRIERS  
de « LA GAULOISE » D'HUSSEIN - DEY  
obtiennent une prime de 1.250 francs  
(*Alger Républicain*, 13 août 1948)

Grâce à leur action et à leur cohésion au sein de leur syndicat CGT, les travailleurs de la brasserie « La Gauloise » d'Hussein-Dey viennent d'obtenir une prime mensuelle de 1.250 francs en attendant la revalorisation de leurs salaires.

Ils ont, par ailleurs, obtenu les substantielles améliorations suivantes :

- l'attribution gratuite d'un bleu de travail ;
  - l'augmentation de 35 à 60 fr. par jour de la prime de panier ;
  - le paiement aux ouvriers ayant une année de présence à l'usine de la prime de production par hectolitre de bière.
- 

NOUVELLES DU TRAVAIL ET DES SYNDICATS

---

LA PRODUCTION A DOUBLÉ EN UN AN

---

48.000 CANETTES DE BIÈRE SORTENT CHAQUE JOUR À ALGER  
DE LA BRASSERIE « LA GAULOISE »  
(*Alger Républicain*, 31 août 1948)

OUF ! Il fait chaud. Garçon, un demi, s'il vous plaît !

Vous ne vous êtes jamais demandé l'origine de ce grand verre de bière blonde, dorée comme un champ d'orge mûre.

Nous nous sommes montrés plus curieux. Nous sommes allés visiter la brasserie « La Gauloise » du Ruisseau. [C'est la seule de l'Algérois. Elle occupe environ 150 ouvriers.](#)

Ce sont MM. Henry, secrétaire du syndicat, et Blasco, technicien de l'usine, qui nous ont pilotés

La malterie

L'orge, que le fellah cultive, et récolte avec d'immenses difficultés, est transformée, en malt pendant les saisons froides.

L'orge arrive au rez-de-chaussée de la grande construction qui constitue la malterie. Une trémie de soufflerie la fait monter au troisième étage où elle est dépoussiérée, puis criblée dans des « tarares » et partagée ensuite en trois catégories : la première et la deuxième sont bonnes à traiter, la troisième constitue l'« orgette », mélange de grains desséchés, de pierres et de poussière.

L'orge triée et calibrée est mise en trempe de 48 à 56 heures environ, suivant la qualité, aux fins de lavage et de germination.

Cette orge est amenée dans des germoirs parcourus par un courant d'air glacé pour éviter réchauffement inhérent à la germination. [5.000 kg d'orge peuvent être traités par un germoir. Il y en a huit.](#)

Après huit jours de germination, le grain passe dans un séchoir à deux plateaux où la radicelle qui commençait à pousser est tuée, desséchée et rejetée. L'orge est alors devenu malt. Ce malt est mis en silo, après pesée. Il est gardé jusqu'à utilisation prochaine.

#### La brasserie

Une chaufferie au mazout produit la vapeur d'eau nécessaire à la fabrication. À côté, un compresseur d'air qui servira au soutirage de la bière et un autre compresseur à ammoniacque pour la production du froid (réglage de la température et réfrigération de la bière).

Signalons tout de suite deux sous-produits non négligeables : l'eau distillée et la glace.

#### Le brassage

Nous avons visité le moulin où le malt, amené par une autre soufflerie, est réduit en farine.

Cette farine maltée descend dans la salle de brassage

Là, nous rencontrons M. Ben Said Mohamed, garçon brasseur, qui, sous la direction de [M. Jonach, chef de la fabrication](#), règle le brassage de la bière.

Et il nous explique la saccharification de la farine de malt (transformation de l'amidon du grain en sucre appelé maltose) commencée dans les germoirs, et terminée dans de grandes cuves sphériques en cuivre appelées brassins. La « soupe » obtenue est filtrée dans une autre cuve et amenée dans un dernier récipient où on procède à l'addition du houblon.

#### Travail pénible

C'est ensuite la fermentation qui commence. C'est là aussi que le travail devient le plus pénible. Les ouvriers sont constamment dans une atmosphère humide et glacée.

Nous questionnons certains ouvriers :

— Nous ajoutons au liquide qui vient de la salle de brassage, de la levure de bière et l'ensemble est amené dans les caves de fermentation. [Il nous arrive d'avoir mal aux reins et les rhumatismes ne sont pas rares chez nous. Les maladies que nous pouvons contracter ne sont pas considérées comme maladies professionnelles.](#) Le plan Fayet n'est pas voté. S'il y avait un gouvernement vraiment démocratique, il aurait été adopté. Bien mieux, nos gouvernants ne veulent pas réviser nos salaires, malgré l'augmentation incessante des prix qu'ils organisent. Ici, heureusement, la direction s'est montrée compréhensive et elle nous a accordé un acompte de 1.250 francs par mois en attendant la revalorisation des salaires. Avec un gouvernement démocratique, nos revendications seront prises en considération, car nous demandons un minimum, nous disent-ils.

M. Henry ajoute : « À propos, ce matin, les ouvriers ont envoyé au Président de la République un télégramme réclamant la constitution d'un gouvernement où participeront les représentants authentiques des travailleurs. Car ils estiment qu'il est impossible de gouverner sans la classe ouvrière. »

#### La canetterie

La bière, soutirée après trois mois environ, est mise soit en tonneaux, lavés mécaniquement, soit en canettes.

La canetterie est neuve. La production horaire est de 6.000 canettes contre 3.000 l'an dernier.

Mohamed MOULOUD.

---

#### AUTOUR D'ALGER

##### LE RUISSEAU.

(*Alger Républicain*, 19 janvier 1950)

J.B.R. (Mariage). — Mardi 17 janvier a été célébré le mariage de M. Macone Marcel, fils de M. Vincent Macone, contremaître à la brasserie La Gauloise, avec M<sup>lle</sup> Marcia Christiane, tous deux contrôleurs des contributions diverses au Gouvernement général.

Aux deux familles qui vont s'unir nous souhaitons nos meilleurs vœux et compliments.

---

#### L'arrêt de travail dans l'Algérois

À la brasserie «La Gauloise»  
(Ruisseau)

(*Alger Républicain*, 23 mai 1950)

Les 150 ouvriers brasseurs de « La Gauloise », au Ruisseau, malgré les difficultés que comporte le service d'été déjà commencé, ont tenu à marquer leur solidarité par un arrêt sur le tas d'un quart d'heure, de 16 h. à 16 h. 15.

---

#### HUSSEIN-DEY

(*Alger Républicain*, 6 juin 1950)

Fiançailles — C'est avec plaisir que nous avons appris les fiançailles de M<sup>lle</sup> Micheline Guitard, sténo-dactylo à l'EGA, fille de M<sup>me</sup> et M. Michel Guitard, chef de service de sécurité au DMA 631, avec M. Tressant Amirati, comptable à l'EGA, fils de M<sup>me</sup> et M. Amirati, employé à la brasserie La Gauloise.

Meilleurs vœux aux futurs époux et compliments aux familles qui vont s'unir.

---

#### Visite à la Brasserie « La Gauloise » à Alger

Petite histoire la fabrication de la bière  
par Paul GALEA.

(*Alger Républicain*, 24 juillet 1951, p. 1)

Des dizaines de quintaux sont entreposés après avoir été « nettoyés » par différentes machines

« AUSSI vite servi, aussi vite bu ». C'est la devise qui préside, pourrait-on dire, aux nombreuses dégustations de boissons auxquelles nous nous livrons tous, surtout en cette période de canicule.

Quand on sait que des dizaines de milliers de canettes de bières sont consommées chaque jour, on comprendra aisément que pour cette boisson, ce slogan est valable plus que pour tout autre.

Et pourtant ! Pourtant l'histoire de la production de la bière est une longue histoire. Pauvre bière, elle en connaîtra au cours de sa fabrication de ces trémoussements dans tous les sens, de ces montées et descentes à travers les ateliers, de ces chauds et froids !

Celui qui a eu l'occasion de visiter par exemple — même rapidement comme nous l'avons fait — la Brasserie La Gauloise dont, l'usine est installée au Hamma à Alger, en conviendra aisément.

Pourquoi ce nom de brasserie ? Parce que la bière est le résultat d'un brassage sous plusieurs formes de la matière première, l'orge, qui reçoit au cours de sa transformation plusieurs traitements et additions à différents stades d'autres éléments. Cela n'est pas si simple. L'opération générale précédente, celle appelée à proprement dit brasserie, est la malterie (transformation de l'orge en malt). Elle se déroule en hiver. C'est dire que la bière que nous buvons a pris « naissance » il y a environ 6 mois. Des centaines de quintaux d'orges, de préférence de l'orge à deux rangs de meilleur rendement et donnant moins d'âcreté à la bière, stationnent d'abord dans la salle du nettoyage. Là, après être passée dans un tarare, l'orge est agitée fortement dans un plateau ébarbeur puis reçoit sa « dernière toilette » dans un tarare définitif. À la fin de ce circuit, l'orge sain (les orges cassées ayant été éliminées grâce à un trieur à alvéoles) saute dans un calibreur.

Elle se voit alors diviser en orge 1, orge 2, et orge 3 suivant sa qualité. Tandis que les orges 1 et 2 poursuivent leur course à travers la brasserie, l'orge 3 se contente d'être utilisée à des fins « bassement » domestiques : on la connaît sous le nom d'orgelette fourragère. L'orge, maintenant dépouillée des détritrus, est mise en trempé dans des cuves (germoirs) où elle absorbe une certaine quantité d'air humide (température 16°). Elle connaît ensuite la nuit épaisse et humide des caves de germination et va se sécher dans des appareils dénommés tourailles où la température varie de 50 à 80°. Les radicules coupées dans des dégermeuses, l'orge est installée dans des transporteurs pneumatiques qui la mènent tout droit à l'atelier de la Brasserie.

## II

(*Alger Républicain*, 25 juillet 1951, p. 4)

APRÈS un court séjour dans les tourailles où elle va éliminer l'humidité absorbée dans les caves de germination, l'orge — qui a nom malt à ce stade de la fabrication — est expédiée par transporteurs pneumatiques à l'atelier de la brasserie. Le malt constitue avec l'eau et le houblon les matières premières nécessaires à la production de la bière.

Parlons tout de suite des « accessoires » de la brasserie. En l'occurrence, ce sont la chaufferie — d'où la vapeur partira dans différentes directions pour les cuissons et le lavage des bouteilles — et la salie des machines.

Notre photo n° 1 montre un compresseur frigorifique. Comme son nom l'indique, il a pour but de produire le froid qui sera nécessaire à la conservation aux environs de 0°



de la bière, de permettre un bon déroulement de la fermentation (5° à 6°), la fabrication de la glace. S'y trouve également un important réseau électrique.

La photo 2 représente la salle de brassage d'où le malt, réduit en farine par des concasseurs, est mélangé à l'eau. Ayant subi des températures progressivement élevées, le malt est transformé en moût sucré. Les drèches (résidus de l'orge, sorte de paille mouillée) sont éliminées dans des cuves à filtres. Après avoir été additionné à du houblon dans des chaudières en cuivre, le moût est pompé sur un bac refroidisseur où il est ramené de la température de 95° à la température de 5°.

La fermentation proprement dite commence à partir de ce moment. Le moût dans lequel il a été jeté de la levure sélectionnée, après être resté pendant 17 heures dans des cuves dites guilloir, est pompé dans des cuves de fermentation principale (photo 3) (la brasserie « La Gauloise » possède 19 cuves de 200 hl et 6 de 130 hl). Quand cette opération est terminée, le moût.— appelé maintenant jeune bière — est envoyé dans des caves de garde (photo 4) où il demeurera pendant une durée de 3 à 5 mois à une température voisine de 0°.

C'est là que la bière acquiert son bouquet dû d'une part au houblon et à la sécrétion par la levure de certains éthers.

Et la fabrication de la bière prend fin par son passage dans des clarificateurs centrifuges, suivi de filtration (photo 5), opérations qui font la « mise au point » avant la mise en bouteille.

### III

(*Alger Républicain*, 26 juillet 1951, p. 4)

LE circuit de la fabrication de la bière est maintenant bouclé. Il ne lui reste plus qu'à être mise en bouteille.

Les bouteilles subissent en premier lieu plusieurs lavages ; dans une machine à laver (photo n° 1 lavage à la potasse à la température de 30°, 2<sup>e</sup> lavage (intérieur et extérieur) à la potasse à la température de 60°, 3<sup>e</sup> lavage à la potasse à 30°. Ces lavages sont suivis d'un rinçage à l'eau chaude (température de 25 à 30°) et d'un dernier lavage à l'eau de la ville.

Grâce à ces machines mises récemment en service par la Brasserie « La Gauloise », cette opération ne dure en tout et pour tout que 15 minutes.

L'opération suivante est le mirage où s'effectue l'examen de l'état de propreté des bouteilles.

Les bouteilles arrivent à la queue leu leu au « remplissage ». Le remplissage est effectué par une cloche (il y en a deux à la Brasserie La Gauloise (photo n° 2) autour de laquelle se déroule un perpétuel rondu.

La bouteille remplie de bière est envoyée vers un énorme bloc d'acier qui est le pasteurisateur. Elle y stationne environ 1 heure dans un bain réchauffé à différentes températures (34, 50 et 60°).

À signaler que les bouteilles à capsule passent avant la pasteurisation sous des capsuleuses (photo n° 3). Les bouteilles pasteurisées sont bonnes pour la livraison. Placées dans des caisses elles sont dirigées vers le magasin d'expédition.

Les petites bouteilles de super-gauloise sont avant d'être expédiées envoyées vers des étiqueteuses (photo n° 4).

Grâce à cette mécanisation, 5.500 bouteilles sont en moyenne remplies par heure.

---

L'ALGÉRIE « INDÉPENDANTE »,  
COLONISÉE PAR L'IDÉOLOGIE SOVIÉTIQUE,  
NATIONALISE MÊME LES BRASSERIES !

Ordonnance n° 76-10 du 20 février 1976 portant nationalisation complémentaire des biens, parts, actions droits et intérêts . de toute nature de la société « Brasserie d'Alger La Gauloise » et de la Société anonyme des « Brasseries et Glacières d'Algérie (B.G.A.) ».

*(Journal officiel de la République algérienne, 5 mars 1976, p. 215)*

AU NOM DU PEUPLE,

Le Chef du Gouvernement, Président du Conseil des ministres,

Sur le rapport du ministre de l'industrie et de l'énergie,

Vu les ordonnances n° 65-182 du 10 juillet 1965 et 70-53 du 18 djoumada I 1390 correspondant au 21 juillet 1970 portant constitution du Gouvernement

Vu l'ordonnance n° 74-104 du 15 novembre 1974 portant nationalisation des biens, parts, actions, droits et intérêts de toute nature de certaines sociétés, et notamment son article 1<sup>er</sup>, 3<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> :

Ordonne:

Article 1<sup>er</sup>. — En complément des dispositions de l'article 1<sup>er</sup>, 3<sup>e</sup>) et 8<sup>e</sup>) de l'ordonnance n° 74-104 du 14 novembre 1974 susvisée, sont nationalisés :

1°) 25 % des biens, parts, actions, droits et intérêts de toute nature qui composent, en Algérie. le patrimoine de la société : Brasserie d'Alger La Gauloise », dont le siège social est situe au 1080 Bruxelles, rue Vandermaele 7 (Belgique) et, plus généralement, les biens, parts, actions, droits et intérêts de tout nature détenus par toutes sociétés, filiales ou établissements connus sous la raison sociale, le sigle ou la dénomination totale ou partielle de « Brasserie d'Alger La Gauloise » ;

2°) 22 % des biens, parts, actions, droits et intérêts de toute nature qui composent le patrimoine de la société anonyme des « Brasseries et Glacières d'Algérie (B.G.A.) », dont le siège social est situé à El Harrach, lotissement industriel (Alger) et, plus généralement, les biens, parts actions, droits et intérêts de toute nature détenus par toutes sociétés, filiales ou établissements connus sous la raison sociale, le sigle ou la dénomination totale ou partielle de « Brasseries et Glacières d'Algérie (B.G.A.) ».

Les dispositions ci-dessus s'appliquent à compter de la date de nationalisation résultant de l'ordonnance n° 74-104 du 15 novembre 1974 susvisée et intéressant respectivement :

— 75 % des biens, parts, actions. droits et intérêts de toute nature de la société « Brasserie d'Alger La Gauloise »,

— et 78 % des biens, parts, actions, droits et intérêts de toute nature de la société anonyme des « Brasseries et Glacières d'Algérie (B.G.A.) ».

Art. 2. — Il est dressé un inventaire descriptif et estimatif des biens, parts, actions, droits et intérêts nationalisés, en tant que de besoin, par décret.

Art. 3. — La nationalisation résultant de la présente ordonnance, ouvrira droit à une indemnité à la charge de l'État, dont les modalités de fixation et de règlement seront fixées, en tant que de besoin, par décret.

Art. 4. — Les personnes physiques et morales détenant, à quelque titre que ce soit, tout ou partie des biens, parts, actions, droits et intérêts visés à l'article 1<sup>er</sup> ci-dessus. sont tenus d'en faire la déclaration au ministère de l'industrie et de l'énergie et d'en transférer la détention aux personnes physiques et morales qui seront, à cet effet, désignées par décret.

Art. 5. — Tout contrat, engagement ou, plus généralement, tous liens ou obligations juridiques ou autres de nature à grever la valeur des biens nationalisés, en vertu de

l'article 1<sup>er</sup> ci-dessus, ou à en rendre les conditions d'exploitation plus onéreuses ou plus contraignantes, peuvent être dénoncés par décision du ministre de l'industrie et de l'énergie.

Art. 6. — Le défaut de déclaration, de mise à disposition ou de délivrance, dans les meilleures conditions, des biens nationalisés. peut entraîner l'annulation totale ou partielle du droit à l'indemnité prévue à l'article 3 ci-dessus.

Toute tentative de sabotage, destruction, détérioration ou dissimulation des biens nationalisés et de tous documents relatifs à ces biens, est passible de la sanction prévue à l'alinéa précédent, sans préjudice des sanctions prévues par les lois en vigueur.

Art. 4. — La présente ordonnance sera publiée au *Journal officiel de la République algérienne démocratique et populaire*.

Fait à Alger, le 20 février 1976.

Houari BOUMEDIENE

---