

**Pas de dimanches à Hassi-Messaoud**

**M**ais le régime alimentaire n'est qu'un aspect du problème de l'adaptation au milieu désertique. L'habitat pose un problème non moins difficile à résoudre car, bien entendu, tous les logements doivent être climatisés. Or, le système de climatisation utilisé à Hassi-Messaoud est très différent de celui qui est employé dans la plupart des villes.

Selon la méthode traditionnelle, un compresseur produit de l'air très froid et très sec. Or, au Sahara, dit le docteur Lambert, un tel système aurait pour effet de dessécher complètement la peau. C'est pourquoi on utilise un système basé sur le principe que l'eau, quand on l'évapore, absorbe la chaleur. Il s'agit, en l'occurrence d'une puissante turbine qui vaporise de l'eau. Ce système permet d'humidifier l'air et de ramener la température intérieure d'une maison à 30 °C quand la température ambiante à l'extérieur est de 50 °C à l'ombre.

Les chercheurs de Prohuza ont étudié bien d'autres phénomènes qui influent sur l'adaptation des travailleurs européens aux conditions de vie dans le désert. A l'heure actuelle on leur donne à choisir entre trois formules : trois semaines de travail à Hassi-Messaoud, suivies d'une semaine à Alger ; neuf semaines dans le désert et trois semaines en France ; ou six semaines à Hassi-Messaoud et quinze jours, soit à Alger, soit en France. Dans les trois cas, les hommes travaillent sept jours par semaine sans interruption — il n'y a pas de dimanche ou de jours fériés dans le désert.

Les études ont montré que la première formule (trois semaines de travail, une de repos) est la moins bonne. « Trois semaines, c'est tout juste le temps qu'il faut pour s'adapter au désert, dit le docteur, l'homme est à peine acclimaté et déjà il repart en congé. On arrive, en fin de compte, à un résultat paradoxal : l'homme ne s'adapte ni pendant le travail ni pendant la période de repos. »

Il y a là toute une série de problèmes d'ordre psychologique, qui sont tout aussi importants que les problèmes du régime alimentaire et de l'habitat. Les spécialistes qui enquêtent à Hassi-Messaoud n'ont pas manqué de noter que les changements de personnel au camp devenaient de plus en plus fréquents depuis quelques mois.

Mais, de l'avis du docteur Lambert, il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Les premiers prospecteurs étaient surtout des jeunes gens en quête d'aventure. Ils ont été magnifiques pendant la période initiale de prospection, mais depuis qu'une cité de deux mille habitants s'est construite autour des puits de pétrole ils commencent à s'ennuyer et à s'impatienter.

C'est alors qu'une sorte de relève s'est faite à Hassi-Messaoud. On a vu arriver des hommes plus âgés en même temps que surgissaient des problèmes nouveaux concernant la famille et l'habitat.

A l'heure actuelle, il y a trois solutions possibles :

Accorder des périodes de congé de durée suffisante pour permettre aux hommes de rentrer en Europe ; amener les familles à Alger ; les installer à Hassi-Messaoud.

**Le menu idéal du travailleur du désert**

**L**a cantine offre le menu d'un bon restaurant parisien. « Voyez donc ce qu'ils ont eu pour le déjeuner un jour du mois d'août l'an dernier, dit le docteur Lambert, en feuilletant les pages de son carnet de notes : charcuterie et laitue comme hors-d'œuvre, suivies d'une escalope à la crème, de légumes, d'un camembert et de fruits. Nous aimerions bien changer ce menu, mais il est difficile de revenir sur les promesses. »

Selon lui, le repas idéal pour les travailleurs du désert comporterait par exemple une salade de crudités, de la

**N**ous vivons dans un monde où la science détruit un mythe par jour. Voilà qu'on nous demande de renoncer à une vieille illusion : le Sahara ne serait plus un désert infini, inhumain, ne produisant que des tempêtes de sable et des récits d'aventure.

« On peut travailler au Sahara, sans dommages visibles pour la santé, et la productivité du travailleur y est aussi élevée qu'en Europe, à condition que l'on observe certaines conditions d'hygiène indispensables. »

L'homme qui parle ainsi est un jeune chercheur, le docteur Georges Lambert, directeur adjoint de Prohuza (Centre d'Etudes et d'Information des Problèmes humains dans les zones arides).

Financé par le Bureau industriel africain et diverses sociétés dont les activités se développent au Sahara, Prohuza s'attaque à de nombreux aspects du problème que pose la transplantation au cœur du désert d'une civilisation industrielle moderne.

Des études sur l'adaptation des travailleurs européens au milieu désertique ont été menées à Hassi-Messaoud, à quelque 800 km de la Méditerranée, où l'on a découvert du pétrole en 1957. Hassi-Messaoud est situé à une centaine de kilomètres de l'oasis la plus proche. On y pompe du pétrole à l'emplacement d'un puits abandonné, utilisé autrefois par les caravanes.

Le docteur Lambert pense que ces études, poursuivies auprès de trois équipes de cinq hommes, sont les premières expériences vraiment scientifiques menées en milieu désertique et non dans un laboratoire.

« Contrairement à ce que la plupart d'entre nous ont toujours pensé, le climat du Sahara n'est pas trop nocif pour l'ouvrier spécialisé », m'assure le docteur Lambert. Au cours de l'enquête, on a fait des mesures précises de l'absorption et de la perte en calories chez des volontaires qui travaillent en équipes se relayant toutes les huit heures.



En plein été saharien on a constaté que le repas de 3 500 calories servi par la cantine ultra-moderne du camp de Hassi-Messaoud était amplement suffisant pour des ouvriers effectuant un travail de force. La consommation de protéines est légèrement supérieure à ce qu'elle aurait été en Europe.

« Le principal problème à Hassi-Messaoud est d'ordre psychologique, me confie le docteur Lambert. Voyez-vous, quand le recrutement du personnel pour le Sahara a commencé, on a promis aux candidats de bons salaires et une bonne table. Or, dans le désert, il vaut mieux ne pas consommer de corps gras (ils sont difficiles à digérer). Mais les hommes veulent bien manger. A tel point que certains prospecteurs prennent du pâté de foie gras et des sardines quand le thermomètre atteint 50 degrés à l'ombre ! »