

# AU CŒUR DU TERROIR : LA FIGUE SÈCHE DE BÉNI MAOUCHE

2025

PRÉSENTATION DE LA  
FIGUE SÈCHE D'ALGÉRIE

Présenté par : Loudmila Djedri

# Bienvenue !

Le terroir comme  
passerelle humaine





# Introduction

La figue est un fruit ancien et sacré, mentionné dans les textes religieux, notamment le Coran. La culture remonte à 3000-2000 av. J.-C. et s'est ensuite répandue dans le bassin méditerranéen. Depuis l'Antiquité, elle est appréciée pour ses vertus nutritionnelles et médicinales, utilisée fraîche, séchée, bien avant l'apparition du sucre. Les Grecs et les Romains ont contribué à sa diffusion en Europe.

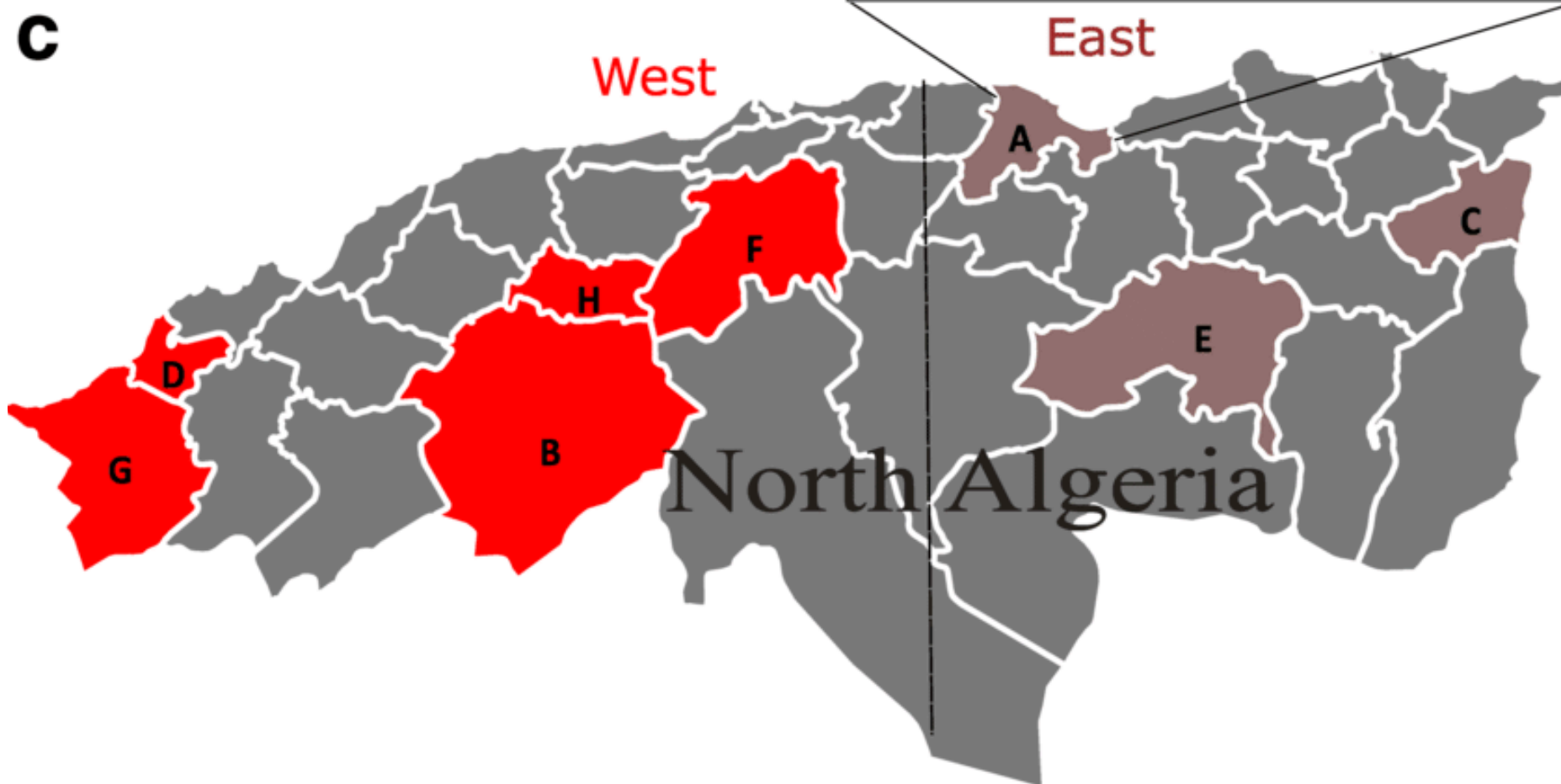
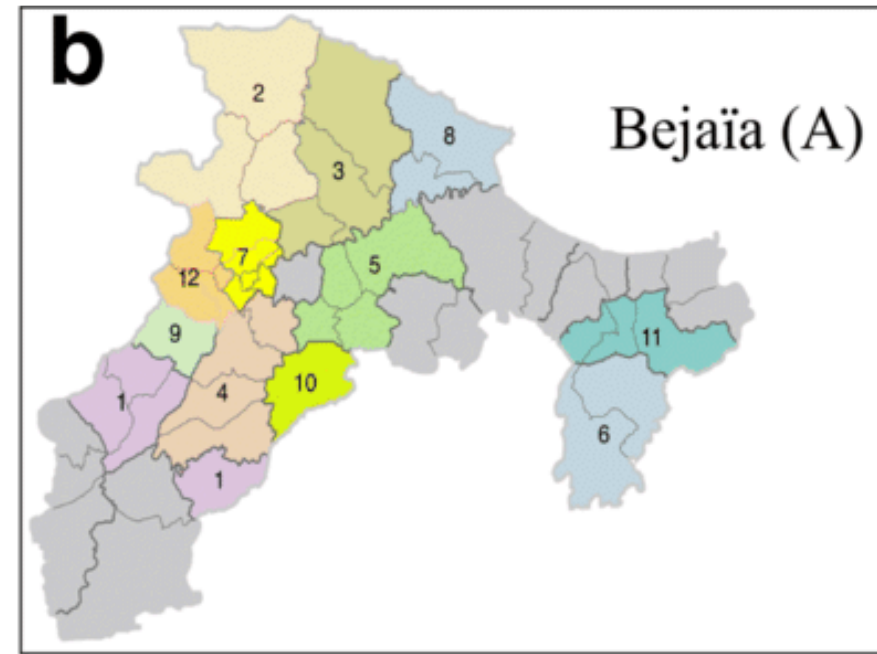
En Algérie, il existe deux espèces de figuier, l'une sauvage, le caprifuier, et l'autre cultivée. Les variétés les plus courantes sont la figue noire, la figue verte et la figue violette. Le figuier est classé en quatrième place, après l'olivier, le palmier et l'agrume.

Le figuier se rencontre en petites plantations un peu partout en Algérie; mais majoritairement se concentre en Kabylie en association avec l'olivier.

# Sommaire

- 5 BEJAÏA CAPITALE DE LA FIGUE SÈCHE
- 6 FIGUE DE BÉNI MAOUCHE FIERTÉ D'UN TERROIR
- 7 INDICATION GÉOGRAPHIQUE "IG" : QUELS OBJECTIFS POUR LA FIGUE SÈCHE DE BÉNI MAOUCHE ?
- 8 TEMPS FORT DE LA FIGUE SÈCHE...
- 9 DU TERROIR À L'ÉTALAGE : HABILLAGE ET PRÉSENTATION DU PRODUIT
- 12 LA FIGUE SÈCHE DE BÉNI MAOUCHE, UN PATRIMOINE À PROMOUVOIR
- 14 LES TRAVAUX DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE FIGUICOLE DANS LA RÉGION DE BÉNI MAOUCHE
- 15 AMBITION ET ENJEUX FUTURS DE LA FIGUE SÈCHE DE BÉNI MAOUCHE.
- 17 LA FIGUE UNIT LES RIVES : LE TERROIR AU CŒUR DE LA COOPÉRATION.
- 21 CONCLUSION

# Béjaïa, capitale de la figue algérienne



Le système agraire de Béjaïa ( Kabylie) s'est construit au fil des siècles principalement autour de deux cultures : **L'olivier et le figuier**, vu que la terre est rare et s'est la culture verticale qui prend l'ampleur.

Lorsque l'olivier est stoppé par la limite altitudinale, le figuier plus résistant est omniprésent aux altitudes supérieures. Les montagnards kabyles ont sélectionné ou acclimaté plusieurs variétés de figues adaptées selon les cas à la consommation en frais ou à la conservation par le séchage.

La wilaya de Béjaïa constitue le premier bassin figuicole de l'Algérie. La culture du figuier y occupe une superficie d'environ 10 000 hectares, regroupant plus d'un million d'arbres. Cette culture est pratiquée un peu partout sur le territoire de la wilaya, mais elle est particulièrement concentrée dans la région de Béni Maouche par une production estimée à 10 000 Qx ,connue pour son label d'indication géographique "Figue sèche de Béni Maouche ».

Dotée d'une notoriété ancienne, la figue de Béjaïa était déjà reconnue et commercialisée dans les années 1930 sous les appellations « figues sèches de Bougie » et « figues sèches d'Algérie ».

# Figue de Béni Maouche fierté d'un terroir



## *Territoire d'origine et de production.*

La figue sèche de Béni Maouche se distingue par sa qualité exceptionnelle, caractérisée par une peau fine, la chair généreuse et riche en akènes.

Conscients de cette valeur, les producteurs ont commencé à promouvoir ce produit dès les années 1990.

Cette dynamique s'est concrétisée en 1996 avec l'organisation de la toute première fête de la figue de Béni Maouche, avec le soutien de la municipalité.



## *Procédure de reconnaissance du produit*

La reconnaissance de la qualité des figues sèches de Béni Maouche lors des foires nationales et internationales a conduit les producteurs à se regrouper en associations (communale puis wilaya) et à initier une demande d'indication géographique, appuyée par 126 producteurs (adhérents).



## *Obtention du signe de qualité IG*

Le signe de reconnaissance en indication géographique (IG) à la « Figue sèche de Béni Maouche » a été obtenu le 22 septembre 2016, reconnaissant ainsi la qualité et l'origine spécifique de ce produit agricole. Il couvre 21 communes de 2 wilayas, toutes implantées à une altitude de plus de 400m.

Outil de valorisation et de protection pour garantir l'origine et la qualité.



# Indication géographique “IG” :

## Quels objectifs pour la figue sèche de Béni Maouche ?

1

### ORIGINE ET TRADITIONS

Reconnaître la figue sèche de Béni Maouche pour sa spécificité liée à son origine, le relief de la région, son microclimat et au savoir-faire traditionnel des producteurs dans le séchage des figues.

2

### VALORISATION TERRITORIALE

Accroître la notoriété du produit et valoriser la richesse agricole ainsi que le patrimoine territorial de la région.

3

### DIFFÉRENTIATION

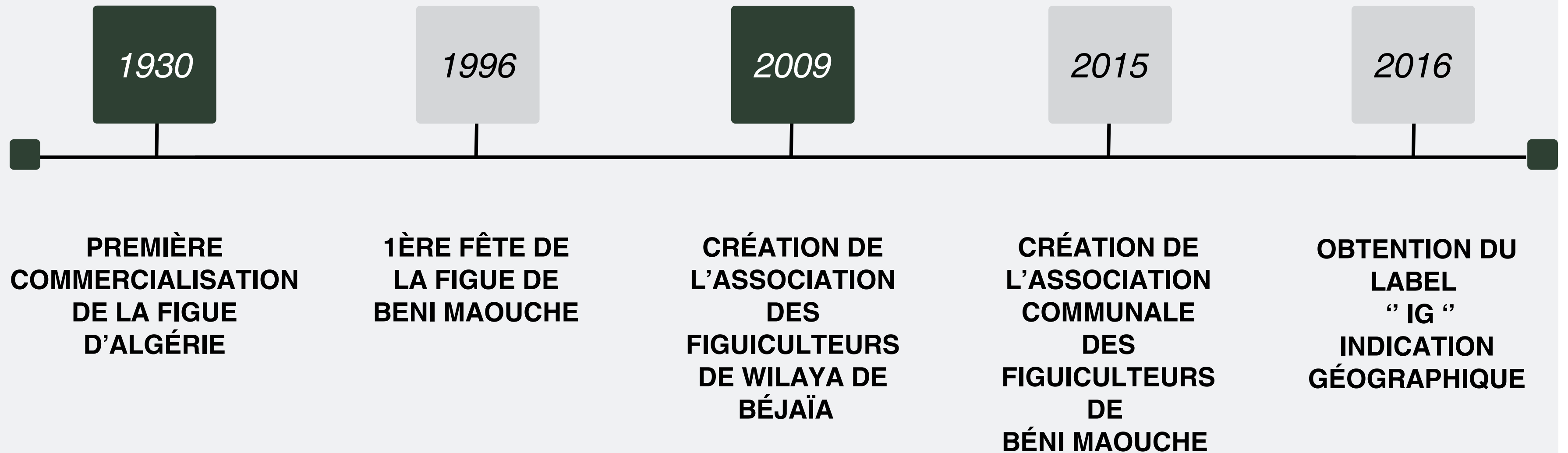
Valoriser le produit par un meilleur positionnement prix et une compétitivité accrue face aux produits standards.

4

### AUTHENTIFICATION

La protection contre la contrefaçon garantit l'authenticité du produit, protège les producteurs locaux et rassure les consommateurs.

# Temps fort de la figue sèche...

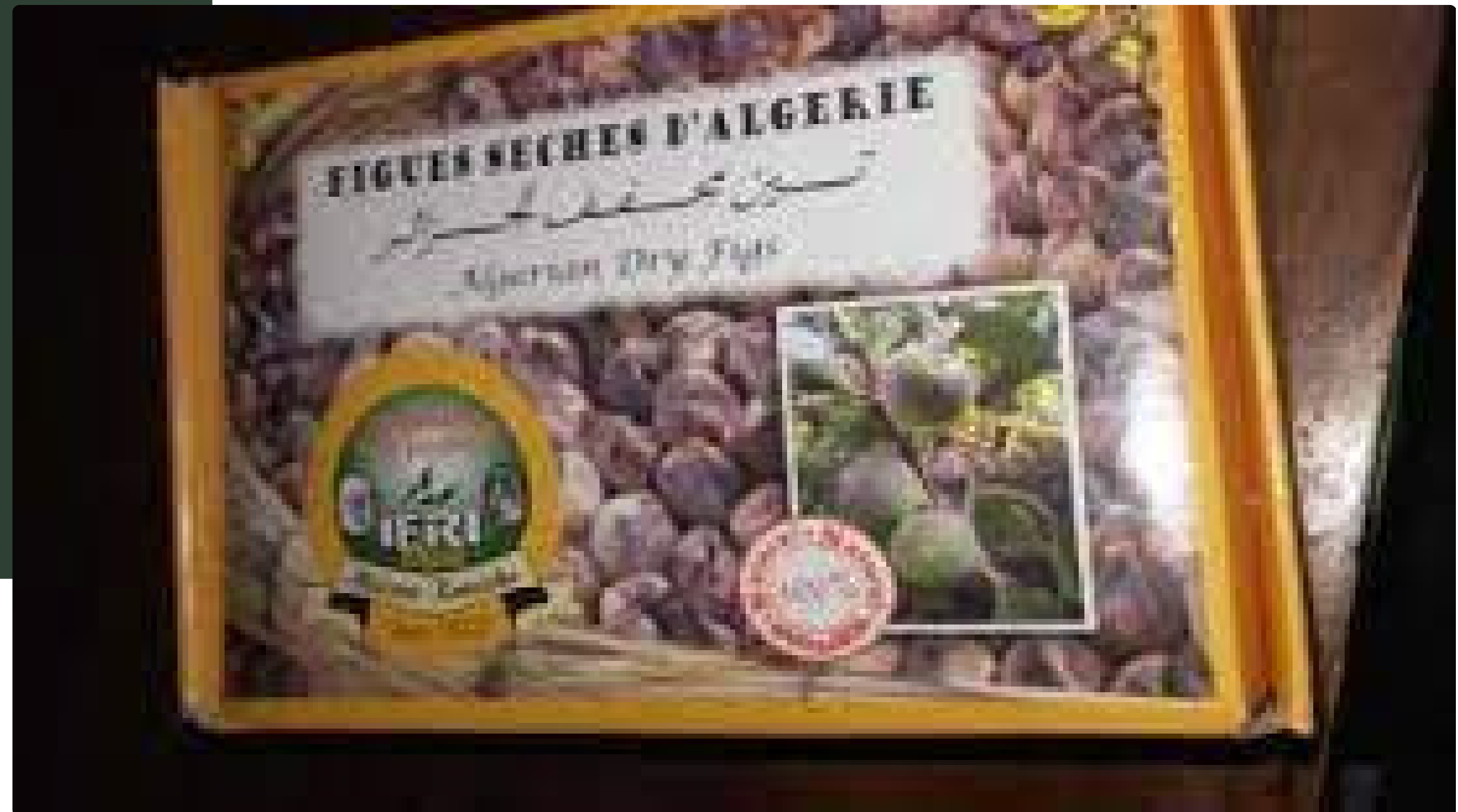


# Du terroir à l'étalage : habillage et présentation du produit

Etiquetage et emballage,  
gardien de l'identité et de  
l'authenticité.

L'étiquetage et l'emballage de la figue sèche jouent un rôle crucial dans sa valorisation. L'étiquetage garantit l'information transparente au consommateur sur l'origine, la qualité, .....

L'emballage, protège la figue contre les agressions extérieures (humidité, poussière, ...) tout en mettant son aspect traditionnel ou moderne selon le marché ciblé.

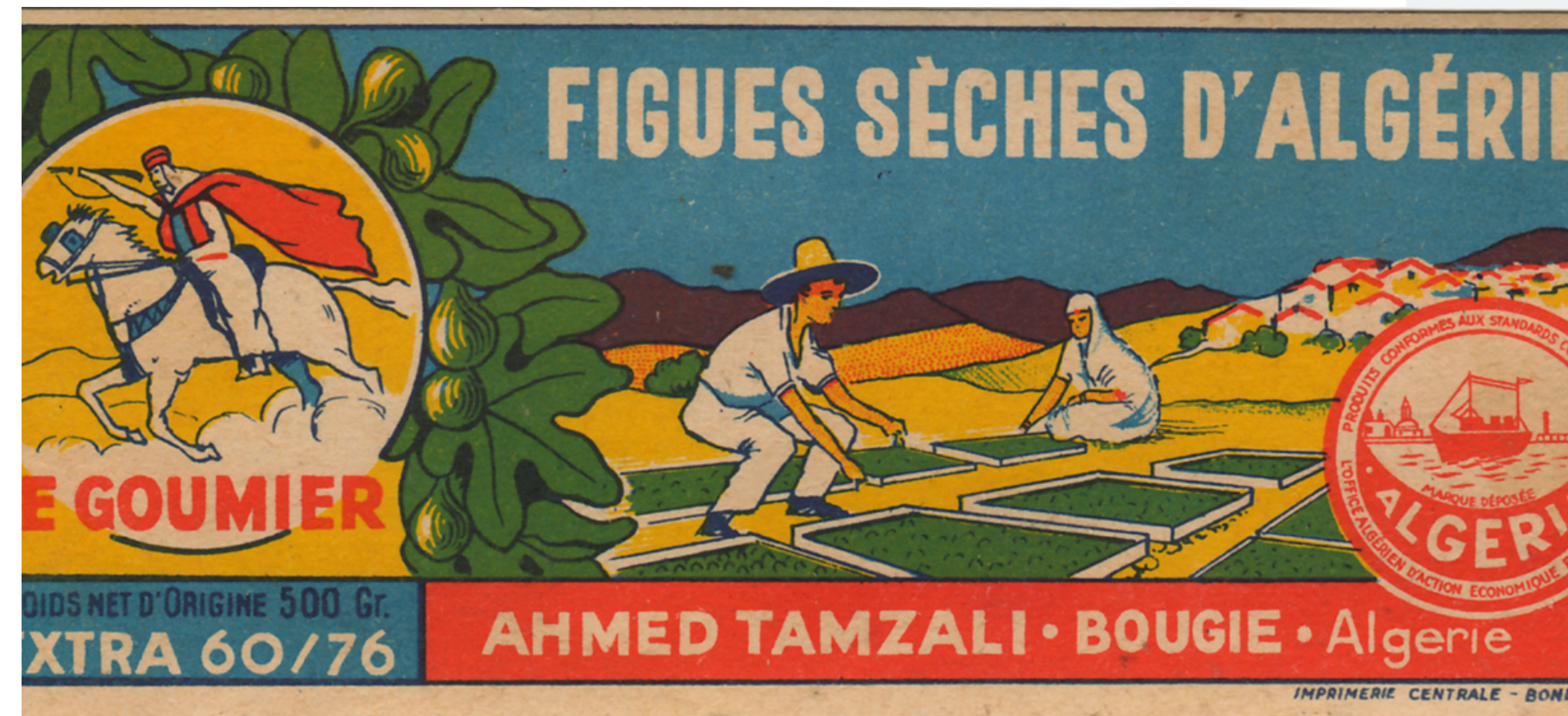
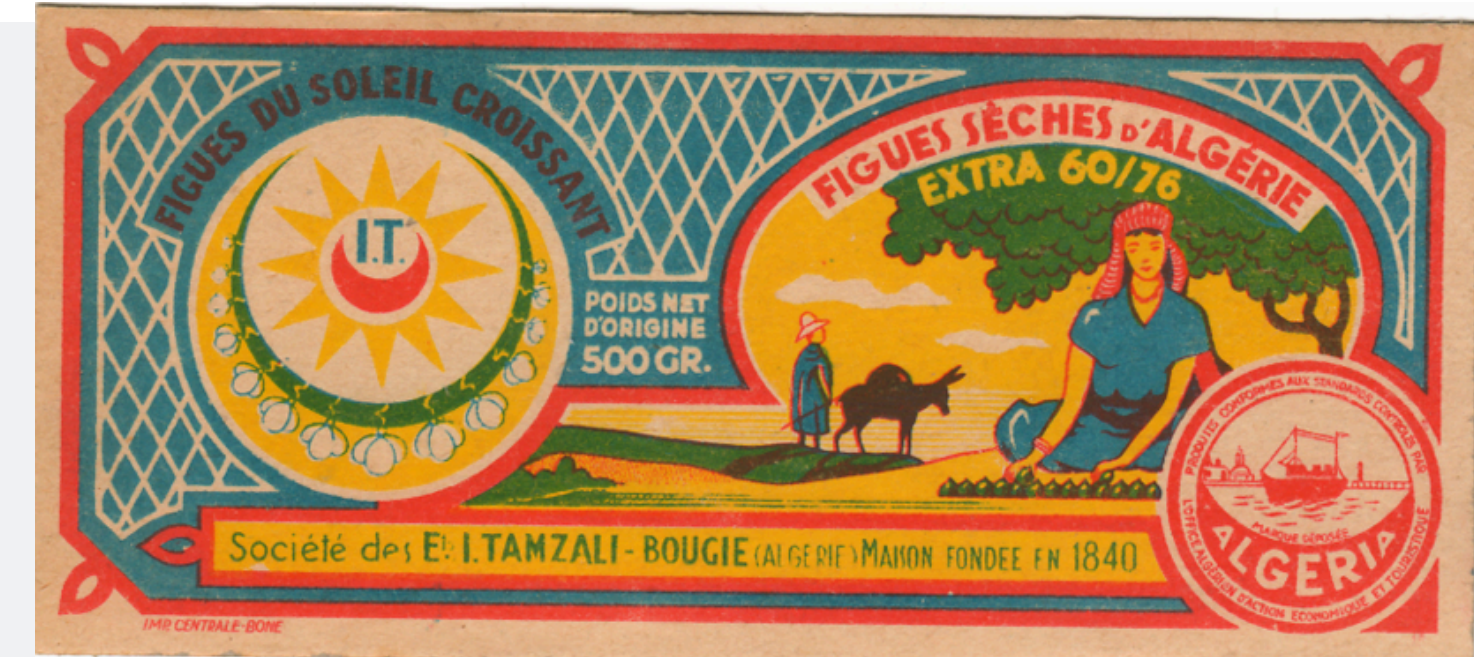


# Anciennes étiquettes

L'étiquette mentionne le nom de l'exportateur Aït Khelifa Frères, ainsi que le poids net de 500 grammes à l'emballage. Le produit est classé "EXTRA", ce qui indique une qualité supérieure.

Ce visuel historique met en valeur l'ancrage local, le savoir-faire artisanal et l'ambition commerciale d'un produit emblématique du terroir algérien.

Cet étiquetage montre l'importance commerciale de la figue algérienne à l'époque, avec une présentation soignée et tournée vers l'export.



# Nouvel emballage et étiquettes



L'utilisation combinée de ces emballages permet de cibler différents marchés :

- Le sous vide pour la distribution et l'export,
- La vannerie et les paniers traditionnels pour la mise en valeur patrimoniale,
- Les boîtes plastiques ou en carton pour la praticité en vente directe ou circuits courts.

## 1. Emballage sous vide

- Avantages :
  - Prolonge la durée de conservation.
  - Protège contre l'humidité, les insectes et les moisissures.
  - Idéal pour l'export ou la grande distribution.
- Inconvénients :
  - Aspect visuel moins traditionnel.
  - Moins valorisant pour les produits artisanaux.

## 2. Emballage en vannerie (fait main) Mini paniers de séchage traditionnels

- Avantages :
  - Fort pouvoir de valorisation culturelle et artisanale en lien avec le patrimoine local.
  - Produit de niche, idéal pour cadeaux ou valorisation haut de gamme.
  - Esthétique authentique, attire le regard en circuits courts ou foires.
  - Écologique et biodégradable.
- Inconvénients :
  - Moins hermétique, donc moins protecteur et Stockage et transport plus complexes.

# La figue sèche de Béni Maouche, un patrimoine à promouvoir



La filière figuicole dans la région de Béni Maouche a pu attirer l'attention des autorités locales, des scientifiques ainsi que des centres de recherche, en raison de son potentiel économique et patrimonial. Ces acteurs œuvrent conjointement au développement et à la valorisation du secteur.

De son côté, la société civile s'est également fortement impliquée à travers plusieurs actions concrètes visant la promotion et le développement durable de la filière figue, notamment l'organisation annuelle de la Fête de la Figue de Béni Maouche, qui a atteint sa 21<sup>e</sup> édition cette année.

# Fête de la figue de Béni Maouche

La fête de la figue sèche célèbre chaque année la richesse du terroirs et le savoir-faire traditionnel autour de ce fruit emblématique.



18 ÈME ÉDITION  
2020



21 ÈME ÉDITION  
2025



FÊTE DE LA FIGUE  
2025



FÊTE DE LA FIGUE  
2025



FÊTE DE LA FIGUE  
2025

# Les travaux de développement de la filière figuicole dans la région de Béni Maouche



**Lier tradition et innovation pour assurer la durabilité de la figue sèche.**

- La création de la coopérative des figiculteurs de la commune de Béni Maouche, un acteur clé dans la structuration et la professionnalisation de la filière.
- La réalisation de plusieurs travaux de recherche, en collaboration avec l'Université de Béjaïa et les associations locales, portant sur la production et la stabilité des produits dérivés de la figue (vinaigre de figue, pâte de figue, confiture, etc.).
- Le recensement de plus de 40 cultivars de figuiers en voie de disparition dans la région de Béjaïa, contribuant ainsi à la préservation de la biodiversité locale.
- Une étude scientifique sur l'efficacité de la caprification des cultivars de dokkars et son impact sur la qualité des figues produites.

# Ambition et enjeux futurs de la figue sèche de Béni Maouche.

Des perspectives sont envisagées pour développer la filière figuicole en renforçant son impact économique, social et environnemental.



- ✓ La création d'une pépinière de montagne dédiée à la sauvegarde et à la multiplication des variétés locales de figuiers, afin de préserver le patrimoine figuicole de la région.
- ✓ La mise en marche effective de la coopérative de transformation de la figue de Béni Maouche, pour structurer la production, moderniser les procédés et valoriser les produits dérivés.
- ✓ L'édition d'un inventaire de la biodiversité des figues, recensant les différentes variétés existantes et leurs caractéristiques agronomiques et organoleptiques.
- ✓ L'élargissement des superficies figuicoles dans la région de Béni Maouche et à l'échelle de la wilaya de Béjaïa, en vue d'augmenter la production et de renforcer la filière
- ✓ L'ouverture vers les échanges internationaux, afin de promouvoir le savoir-faire local, développer des partenariats économiques et scientifiques, et positionner la figue de Béni Maouche sur les marchés extérieurs.



# La figue unit les rives : le terroir au cœur de la coopération.

Coopération engagée entre planète terroirs et des associations travaillant dans la protection et la valorisation de la figue fraîche et sèche.

Cette collaboration vise à valoriser ce produit à travers l'échange de savoir-faire, le renforcement des capacités locales, l'ouverture vers de nouveaux marchés, ...



**PLANÈTE  
TERROIRS**

# Le projet de collaboration

## “ PROGRAMME DE SOUTIEN AUX PRODUCTEURS DE LA FIGUE DE BEJAIA ”

### Objectif du projet

**Renforcement des capacités organisationnelles des associations et de la production de la figue pour l'amélioration des revenus des figuiculteurs.**

Bien que la figue sèche de Béni Maouche bénéficie d'une reconnaissance, sa valorisation reste encore limitée.

Pour renforcer l'impact économique de cette filière, il est essentiel d'investir davantage dans la recherche et l'innovation, notamment en explorant de nouveaux procédés de transformation, de conditionnement et de conservation.

✓ Béjaïa : Fénaïa et Béni Maouche

✓ 15 mois

✓ Ambassade de France

✓ Association des figuiculteurs de la commune de Béni Maouche.

✓ Planète Terroirs

**Vers une collaboration durable pour le développement de la filière figue.**



# Produits dérivés de la figue sèche

## ✓ SAVEURS ANCESTRALES

Figue sèche.

Pâte à fruit de figue sèche.

Figue sèche conservée à l'huile d'olive.

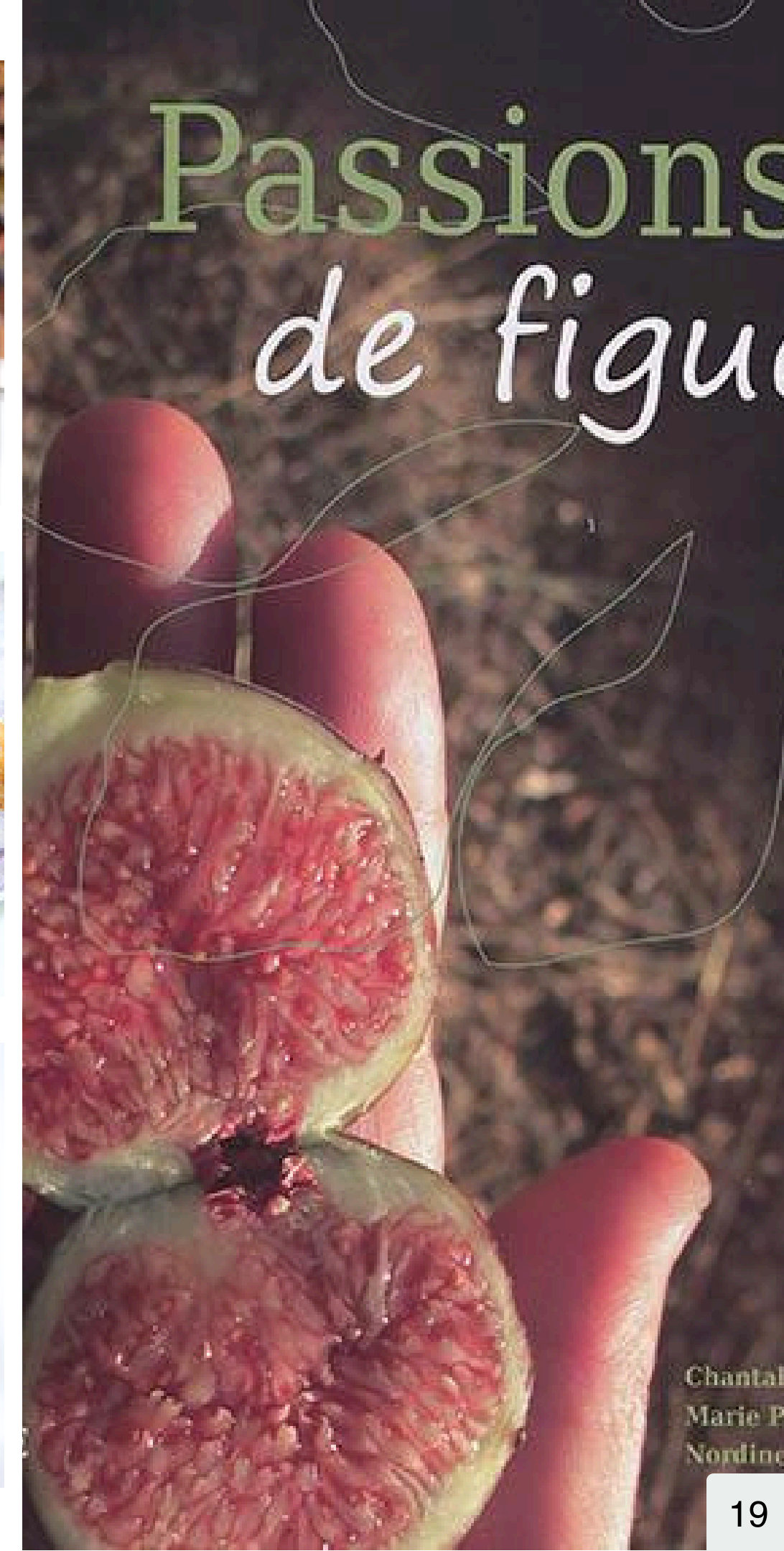
## ✓ SAVEURS MODERNES

Confiture de figue sèche.

Chocolat fourré à la figue sèche.

Gâteaux traditionnel revisité : Mella (pain avec de la pâte de figue sèche), Makrout, ... .

Vinaigre de figue sèche.....



# Produits dérivés recherchés de la figue sèche et fraîche

Un appui renforcé à la formation, et à la valorisation de produits supplémentaire permettrait de positionner durablement la figue sèche ou fraîche comme un produit à forte valeur ajoutée, intégré dans une dynamique territorial durable.

## PRODUITS À FORT POTENTIEL DE VALORISATION

- ✓ Sirop de figue sèche et fraîche
- ✓ Fruit confit
- ✓ Barre énergétique
- ✓ Infusions aux feuilles de figuier
- ✓ Glace à la figue
- ✓ Nougat ou nougatine à la figue
- ✓ Calisson à la pâte de figue sèche
- ✓ Plats à base de figue sèche et fraîche
- ✓ Pâtisserie confiserie



# Conclusion

Le label “IG” de la figue sèche de Béni Maouche constitue une avancée majeure pour la valorisation de ce produit phare, en lui conférant une reconnaissance officielle, et une valeur ajoutée importante.....

Cependant, cette dynamique, centrée sur trois (03) variétés adaptées au séchage risque de faire disparaître les autres variétés locales, pourtant riche en potentiels.

Il devient ainsi essentiel d'envisager une approche complémentaire intégrant la promotion de tous les autres produits de terroirs de la région de Béni Maouche : figue fraîche, huile d'olive, caroube, amande, grenadine, gland ....

Le développement de nouveaux circuits de commercialisation, e-commerce, vente directe, exportations ciblées, .. ouvriraient de véritables perspectives de croissance à tous ces produits du Panier de Biens et de Services.





**Merci.**

# Loudmila Djedri


Déléguée Générale de Planète Terroirs

Contacts



 loudmila.djedri@planeteterroirs.org

djedriloudmila@gmail.com

 +2137 92 01 93 37

 Ludmila Djedri



**LOUDMILA DJEDRI**

