

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي  
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة – الحراش – الجزائر  
ECOLE NATIONALE SUPERIEURE AGRONOMIQUE EL-HARRACH- ALGER-

### Mémoire

En vue de l'obtention du diplôme de magister en Agronomie

**Département** : Économie Rurale  
**Spécialité** : Economie Agricole et Agroalimentaire

Thème :

**La promotion des produits agricoles de terroir : Cas de la  
figue sèche de Béni Maouche**

Présenté par : YOSRI Sabah

Soutenu le :24/04/2014

Jury :

- **Présidente** : **BRABEZ F.** : Maitre de Conférences A, ENSA, Alger
- **Promoteur** : **BOUKELLA M.** : Professeur, ISE, Alger
- **Examineur** : **BEN MEBAREK A.** : Maitre de Conférences A, ENSA, Alger  
**SAHLI Z.** : Maitre de Conférences A, U Blida  
**OMARI C.** : Chargé de Cours, ENSA,

Promotion : 2013/2014

# Remerciement

Au terme de ce travail, je tiens à remercier tous ceux qui m'ont aidé dans sa réalisation et ceux qui ont bien voulu le juger.

En premier lieu, j'exprime ma profonde reconnaissance et mes sincères remerciements à Mr. **BOUKELLA M.** : Professeur, FSEG d'Alger, pour avoir accepté de diriger ce travail.

Mes sincères remerciements s'adressent également à Mlle **BRABEZ F.** : Maitre de Conférences A, ENSA, Alger qui, malgré ses multiples obligations, m'a fait l'honneur d'évaluer mon travail et de présider le jury de soutenance.

Mes vifs remerciements vont à Mr **BEN MEBAREK A.** : Maitre de Conférences A, ENSA, Alger, Mr **SAHLI Z.** : Maitre de Conférences A, U. Blida, qui ont accepté d'évaluer mon travail.

Tous mes remerciements à Mr **OMARI C.** : Chargé de Cours, ENSA, qui a accepté d'examiner mon travail. Il m'a réservé des moments précieux de discussion et il m'a facilité toutes les conditions pour mener ce travail à bien, malgré ses multiples obligations ; qu'il soit assuré de toute ma gratitude.

J'exprime particulièrement ma reconnaissance à Mme **Mahdia**, qui m'a vraiment soutenue et aussi pour son encouragement et sa disponibilité.

Je voudrais aussi exprimer mes remerciements à Mr **SAHKI**, Président de l'Association de Producteurs de la Figue de la Wilaya de Bejaïa pour son aide précieuse.

Monsieur **LOUZAZNA**, Agent de Vulgarisation de l'APC de Beni Maouche, ainsi tout les agriculteurs enquêtés ; recevez en cet écrit mes sincères salutations.

Mes remerciements s'adressent à mon mari **AZZOUZ** Redouane pour son aide et son encouragement.

Merci à toute ma famille et tous mes amis ; ils trouvent ici ma profonde reconnaissance.

Mes remerciements vont aussi à toutes les personnes qui ont contribué de près ou de loin à l'élaboration de ce travail.

# SOMMAIRE

<b>Introduction générale</b>	1
<b><u>1ere Partie Cadre théorique et réglementaire</u></b>	5
<b>Introduction 1ère partie</b>	6
<b>Chapitre1 : Cadre conceptuel et Approches théoriques</b>	7
Introduction	7
I. Le cercle vertueux de la qualité	8
II. Définition du concept de filière	15
III. Analyse diagnostic : méthode SWOT	19
Conclusion	20
<b>Chapitre 2: Terroir, indications géographiques et développement local</b>	21
Introduction	21
I. La notion du territoire	22
II. Pourquoi revenir sur une définition de territoire ?	22
III. Le passage du territoire au terroir	23
IV. Dynamisme du terroir	24
V. Les produits du terroir	25
VI. Les caractéristiques du terroir	26
VII. Outils de protection des produits de terroirs	28
VIII. Les IG, outils de développement local	29
IX. Impacts sur le territoire : Identification des impacts qualitatifs et dynamiques	31
Conclusion	32
<b>Chapitre 3 : Réglementation nationale et internationale</b>	33
Introduction	33
I. Dispositifs de protection et premières conventions internationales	34
II. Politiques internationales : conflits marques et indications géographiques à l'OMC	35
III. Etat des lieux, dispositifs réglementaires et processus de valorisation en Algérie	38
Conclusion	46
<b>Conclusion 1ère partie</b>	47
<b><u>2e Partie la figue sèche : situation générale et caractéristiques locales</u></b>	
<b>Introduction 2ème partie</b>	49
<b>Chapitre 4 : La figue sèche au niveau mondial et en Algérie</b>	50
Introduction	50
I. Données mondiales sur le figuier/figues	51
II. Importance du secteur de figuier en Algérie	54
III. Présentation de la région d'étude : Béni Maouche et l'importance de la culture du figuier dans la région	58
Conclusion	66
	67

<b>Chapitre 5 : Résultats : Caractéristiques générales des exploitations</b>	
Introduction	67
I. Identification de l’exploitant	68
II. Identification des exploitations	71
III. Les interventions culturelles pratiquées	79
IV. La méthode de séchage et commercialisation	82
Conclusion	84
<b>Chapitre 6 : Discussion : Valorisation de la figue sèche de Béni Maouche</b>	85
Introduction	85
I. L’organisation de la filière	86
II. Elaboration de la typologie	87
III. Le cercle vertueux de qualité liée à l’origine de la figue de Béni	
Maouche	92
IV. Analyse diagnostic : méthode SWOT	98
Conclusion	99
<b>Conclusion 2ère partie</b>	100
<b>Conclusion Générale</b>	101
<b>Références bibliographiques</b>	104

# Table des illustrations

## Liste des acronymes

ADPIC : l'Accord sur les Droits de Propriété Intellectuelle relatifs au Commerce  
AOP : Appellation d'Origine Protégée  
APC : Assemblé Populaire Communal  
CE : Comité Européenne  
CNIAAG : Centre National de l'Insémination Artificielle et d'Amélioration Génétique  
CNRC : Centre national du registre du commerce  
CPU: Convention of Paris Union  
CVQ : Cercle Vertueux de la Qualité  
FAO: Food and Agriculture Organisation  
IG : Indication Géographique  
IGP : Indication Géographique Protégée  
IP : Indication de Provenance (IP)  
ITCMI : Institut Technique des Cultures Maraichères et Industrielles  
ITDAS : Institut Technique des Dattes et de l'Agricultures Saharienne  
ITELV : Institut Technique d'Elevage  
ITGC : Institut Technique des Grandes Cultures  
OMC : Organisation Mondiale du Commerce  
OMPI : Organisation mondiale de la propriété intellectuelle  
ONDA : Office National du Droit d'Auteur  
ONPI : Office national de la propriété industrielle  
SOQ : Signes Officiels de Qualité  
STG : Spécialité Traditionnelle Garantie :  
UE : Union Européenne  
VAOG : Vins d'Appellations d'Origine Garantie

## Liste des tableaux

**Tableau 1** : les actifs tangibles et intangibles du terroir  
**Tableau 2**: la répartition des superficies (ha) et de la production (en tonnes) pour les huit premiers pays producteurs de la figue (FAOSTAT, Année 2011)  
**Tableau 3**: Commerce mondiale (Exportations et importations en tonnes) de la figue séchée  
**Tableau 4** : Évolution de la production des figuiers en Algérie (2003-2012)  
**Tableau 5** : La répartition de la SAU de Béni Maouche 2011/2012  
**Tableau 6** : La répartition des superficies selon les différentes spéculations  
**Tableau 7**: effectifs et productions animales campagne agricole 2008/2009  
**Tableau 8** : Évolution des superficies occupées par les figuiers à Béni Maouche (2003-2012)  
**Tableau 9**: Évolution de la production de figue à Beni Maouche (2003-2012)  
**Tableau 10**: la répartition des exploitants selon leurs âges  
**Tableau 11**: Répartition des exploitants selon l'ancienneté dans la profession  
**Tableau 12**: Répartition des exploitants selon leurs sources de revenu  
**Tableau 13** : Répartition des exploitations selon la superficie totale  
**Tableau 14** : La répartition des exploitations selon le nombre de parcelles possédées  
**Tableau 15** : la répartition des exploitations selon les superficies utilisée  
**Tableau 16** : Répartition des exploitations selon la superficie du verger de figuier  
**Tableau 17** : Répartition des exploitations selon la pente du terrain  
**Tableau 18** : Répartition des exploitations selon le nombre de figuier  
**Tableau 19** : la moyenne de nombres d'arbres des exploitations selon l'âge des figuiers

**Tableau 20** : Répartition des figuiers selon les variétés en %  
**Tableau 21** : La répartition des exploitations selon les variétés de figuiers (%)  
**Tableau 22** : L'achat des plants et préparation des boutures  
**Tableau 23**: la répartition des exploitations selon la pratique de la caprification  
**Tableau 24**: la répartition de la pratique de la caprification selon le nombre d'intervention  
**Tableau 25** : la répartition des observations selon les quantités produites  
**Tableau 26** : les quantités vendues de la figue séchée  
**Tableau 27** : les critères retenus pour l'analyse des corrélations  
**Tableau 28**: Corrélations entre les variables initiales de l'ACP. (*Corrélations significatives marquées à  $p < ,05000$   $N=50$* )  
**Tableau 29** : Matrice des vecteurs propres : (coordonnées des variables « Active et supplémentaire » initiales sur les cinq premiers axes principaux)  
**Tableau 30**: Variance des variables initiales sur les axes principaux  
**Tableau 31** : Nombre d'adhérents de l'association pour l'échantillon de producteurs  
**Tableau 32** : la moyenne des prix selon les catégories de la figue séchés

### Liste des figures

**Figure n° 1**: La prise en compte des aspects environnementaux et sociaux dans le cahier de charges  
**Figure n°2** : Le champ conceptuel du terroir  
**Figure n°3** : Répartition de la production de la figue fraîche dans des 8 grands pays producteurs de la figue fraîche en 2011  
**Figure n° 4**: La répartition des superficies occupées par le figuier dans 8 tops pays 2011 (%)  
**Figure n° 5** : Répartition des pays exportateurs de la figue sèche dans le monde en 2011  
**Figure n°6** : Répartition des pays importateurs de la figue sèche dans le monde en 2011  
**Figure n°7** : Evolution des importations de la figue sèche de 2004 à2011 (en Tonne)  
**Figure n°8** : La localisation géographique de la commune de Beni Maouche  
**Figure n° 9**: Paysages de Beni Maouche et vergers de figuiers dans la région  
**Figure n°10** : Répartition par secteur de la population de Béni Maouche en 2008  
**Figure n °11**: La répartition des exploitations selon la localisation géographique  
**Figure n° 12**: Répartition de la population enquêtée selon l'âge des exploitants  
**Figure n °13** : La répartition des exploitants selon leur ancienneté dans la profession  
**Figure n °14**: La répartition des exploitants selon leurs sources de revenu  
**Figure n°15** : Répartition en % des exploitations selon la superficie totale  
**Figure n°16**: La répartition des exploitations selon le nombre de parcelles  
**Figure n°17** : Répartition des exploitations selon la superficie utilisée  
**Figure n°18** : Répartition des exploitations selon la superficie du verger de figuier  
**Figure n°19**: Répartition des exploitations selon la pente du terrain  
**Figure n°20** : Répartition des exploitations selon le nombre de figuier  
**Figure n°21**: La moyenne de nombres d'arbres des exploitations selon l'âge des figuiers  
**Figure n °22** : La répartition des exploitations selon les variétés de figuiers  
**Figure n °23** : La répartition de la pratique de la caprification selon le nombre d'intervention  
**Figure n°24** : Analyse l'extraction des composantes principales  
**Figure n°25** : La chaîne terroir – produit de la figue séchée de Béni Maouche  
**Figure n °26**: La foire de la figue sèche de Beni Maouche  
**Figure n ° 27**: Exposition de différents produits de terroir

## **Introduction problématique**

L'économie mondiale est caractérisée ces dernières décennies par une exacerbation de la concurrence sur des marchés en cours de globalisation. La compétitivité devient un impératif incontournable pour accroître, ou du moins ne pas perdre, ses parts de marché. Dans ce contexte de mondialisation, les producteurs locaux trouvent des difficultés pour rivaliser avec les productions des grandes firmes multinationales.

La production agricole des produits de masse fortement demandés n'est plus la seule piste de développement pour répondre aux besoins du marché. Le monde rural a été de tout temps le lieu géographique et le lieu symbolique de l'existence d'une variété de produits agricoles et agroalimentaires de grande qualité. Ces produits ont certes assuré la sécurité alimentaire d'une population souvent nombreuse et exigeante, mais ils ont aussi contribué à faire connaître les espaces et les représentations culturelles et patrimoniales de ces mêmes populations.

Les populations du monde rural ont en effet développé des produits « génériques » assurant leur alimentation de base, mais elles ont peu à peu appris à développer des produits « spécifiques » élaborés à partir d'une interaction entre savoir-faire locaux et ressources naturelles particulières (sol, climat ...) ; ces derniers devant procurer une valeur ajoutée au niveau des marchés et une considération meilleure auprès des consommateurs. Car les produits de terroir commencent à se frayer une place sur le marché des produits agricoles. Les produits de terroir tendent à contribuer à la diversification de la production agricole grâce à leur qualité originale et spécifique.

De nombreux pays se sont lancés dans la construction de « signes officiels de qualité » (SOQ) pour promouvoir ces produits. Les SOQ encouragent la constitution de nouveaux marchés en favorisant la différenciation des produits : un produit doit en effet avoir une spécificité liée à l'origine qui le différencie des produits similaires, un terroir d'implantation, une réputation et des acteurs mobilisés pour le valoriser et le promouvoir (Sahli Z., 2009). Les distinctions entre les différents signes de qualité, à savoir les brevets et marques commerciaux; les désignations d'origine et les labels de l'agriculture biologique peuvent être recherchés dans les différentes combinaisons de ses attributs.

Comme les marques, les indications géographiques (IG) relèvent de l'Accord de l'OMC sur les Droits de Propriété Intellectuelle relatifs au Commerce (ADPIC). Ils sont de deux types différents obéissant soit à une stratégie de défense des intérêts privés, soit à une défense d'un titre collectif. L'un permet à un groupe de producteurs d'une région donnée de protéger leur produit en prouvant son lien au terroir, l'autre permet à une entreprise de développer des stratégies particulières de marketing. (Ilbert H., 2005).

Pour les Indications Géographiques, l'enjeu est d'organiser la filière en amont pour que les producteurs accèdent à un titre de propriété intellectuelle en s'accordant sur un Cahier de charges précis, réglant les pratiques d'un groupe et reconnu par les autorités nationales. En effet, des acteurs qui s'engagent volontairement dans le processus et des institutions sont capables d'accompagner la démarche et d'appuyer les concernés par des actions diverses et ciblées.

Il s'agit pour les producteurs d'une région donnée de préserver l'accès au marché de leurs produits locaux. Les IG sont un instrument utile pour les petits producteurs et les moyennes entreprises. Cette stratégie de long terme est actuellement suivie par beaucoup des pays, notamment du pourtour de la Méditerranée

En Algérie, en dehors de la valorisation de quelques produits d'appellation d'origine notamment les vins, peu d'initiatives pratiques en matière de produits de qualité ont été enregistrées. Les nouvelles conditions économiques (réformes structurelles, plans de développement de l'agriculture et du monde rural...) et l'ouverture des marchés ont amené les pouvoirs publics et quelques opérateurs privés à reconsidérer la place de quelques produits de terroir algérien et à essayer de les valoriser en vue de les faire mieux connaître. On cite dans ce sens les vins d'appellations d'origine des régions du centre et de l'ouest algérien, l'huile d'olive de la région montagneuse de Kabylie, les dattes de qualité des oasis et quelques autres fruits ayant déjà une réputation locale, nationale, voire même internationale comme les abricots, les pommes, les oranges, les olives de table...). Il faut toutefois signaler que le processus de labellisation est encore à son début en Algérie. Les réglementations et les institutions se mettent peu à peu en place, notamment en prévision de l'ouverture des marchés. Ces produits commencent à être pris peu à peu en charge. (Sahli, 2009)

Afin d'identifier le processus de labellisation en Algérie, on s'est intéressé à une zone particulière, réputée pour la richesse et la variété de la figue sèche de son Terroir. Ce produit est le fruit de la diversité de son milieu naturel, des pratiques traditionnelles de ses agriculteurs et de l'art culinaire développé par sa population à travers les siècles constituant un élément essentiel de l'identité culturelle de la population de Beni Maouche, de son histoire, de ses traditions et de son mode de vie.

Le sujet suscite de nombreux questionnements. A ce titre, nous avons formulé une question principale, à laquelle nous tenterons d'y répondre dans notre étude :

***Le fonctionnement actuel de la filière figue sèche de Beni Maouche permettra-t-il la mise en place d'un label de qualité lié à l'origine ?***

Sous cette question principale, plusieurs questions secondaires découlent :

Quels sont les conditions de la mise en place d'un label pour la promotion de la figue sèche de Beni Maouche ? Les acteurs de la filière sont-ils engagés dans le processus de valorisation de leur produit ? Comment sont-ils organisés autour de cette filière et quelle est la principale contrainte ?

Afin de répondre à ces questions, nous avons émis les hypothèses suivantes :

- **Hypothèse 1** : le processus de production de la figue sèche dans la région de Beni Maouche mobilise un ensemble de ressources locales. Un savoir-faire s'est développé au cours des années autour de ce processus. Il est partagé et transmis de génération à une autre. Pour ce produit de terroir de qualité, le label « Appellation d'Origine Protégée » (AOP), compte-tenu

de ses spécificités, semble être un choix convenable. Sa mise en place pourrait contribuer au développement de la filière et à la protection de ce patrimoine.

- **Hypothèse 2 :** Les acteurs locaux de la filière jouent un rôle déterminant dans la conception et la mise en place de toute action de promotion du produit de terroir. L'implication et la coordination constituent les pierres angulaires de toute initiative. L'organisation des acteurs de la filière figue sèche de Beni Maouche, telle qu'elle est aujourd'hui, ne favorise pas la promotion de ce produit de terroir de qualité et constitue ainsi une contrainte majeure à sa valorisation par un label.
- **Hypothèse 3:** En Algérie, il existe un dispositif réglementaire régissant la production de produits agricoles de qualité. La labellisation des produits de terroir se fait dans le cadre d'une procédure prévue à cet effet par le législateur. Différentes mesures et instruments institutionnels ont été mis en place pour se mettre en conformité avec les textes réglementaires nationaux et les accords internationaux.

### **Méthodologie de recherche :**

Notre travail se propose d'étudier la filière figue sèche de Béni Maouche et l'éventuelle mise en place d'un label pour ce produit. Dans cette étude de filière nous allons nous intéresser spécifiquement à l'amont de la filière à cause des difficultés rencontrées sur le terrain. Pour se faire, deux questions doivent être prises en considération : premièrement, la définition du cadre conceptuel, les relations qui lient les concepts de base et la façon dont ils participent à la compréhension du phénomène étudié. Deuxièmement, le protocole de collecte et d'analyse des données.

#### **1. Le cadre conceptuel de l'étude :**

Dans un premier temps, nous avons réalisé une revue bibliographique sur certains concepts de base : territoire, terroir, les différents Signes de Qualité liés à l'Origine (SQO) notamment les Indicateurs Géographiques (IG). L'étude de « Cercle Vertueux de la qualité (CVQ) » nous fournit une méthodologie pour la mise en place d'un processus local de qualification du produit. Ce processus passe par la mise en place d'un Cahier de charge, la création d'un Organisme chargé du contrôle de la typicité, l'amélioration de la qualité/prix et le renforcement l'appropriation du produit par le consommateur. La notion de filière comme outil théorique nous permet de faire une analyse des interactions entre les agents économiques individuels mais également de mieux préciser les formes de coordination. Dans notre travail nous allons nous intéresser à l'amont de la filière figue sèche de Béni Maouche. Le recours à la matrice SWOT (Strengths, Weakness, Opportunities, Threats) apportera une aide pertinente dans l'analyse des forces et faiblesses de ce produit et dans la détermination des opportunités et menaces se trouvant dans son environnement.

## **2. Le protocole de collecte et d'analyse des données :**

Un ensemble de données est en effet nécessaire. De nombreuses investigations sur le terrain et de recherches bibliographiques ont été faites dans ce cadre.

Les données que nous allons exploiter dans notre travail sont issues d'une enquête auprès des producteurs de la figue sèche de la zone de Béni Maouche. L'enquête a été réalisée en Avril 2013 en un passage unique mais répété dans certains cas compte tenu, soit de la non disponibilité des figuiculteurs, soit pour la vérification de certaines informations préalablement récoltées. Cette enquête vise à caractériser l'exploitation et les systèmes de production. En plus des caractéristiques structurelles des systèmes de production, l'enquête avait comme objectif de caractériser les savoirs faire des producteurs de la figue séchée, particulièrement les modes de production adoptés.

L'échantillon de l'enquête est composé de 50 figuiculteurs qui représentent 10% d'une liste mère des producteurs de la figue. L'échantillon a été choisi au hasard à partir d'une liste mère fournie par le délégué communal agricole de L'APC de Béni Maouche.

Pour réaliser l'enquête auprès des producteurs, un questionnaire a été élaboré, en prenant en compte plusieurs volets, à savoir l'identification de l'exploitant, la structure et les caractéristiques générales de l'exploitation, la production, etc. L'entretien est mené lors d'une discussion avec le chef de l'exploitation, en prenant pour support le questionnaire établi. Toutes les questions abordées durant l'enquête ont été codifiées sous formes de variables dans un masque de saisie. Par la suite, toutes les informations ainsi recueillies auprès des producteurs enquêtés sont saisies sur la même matrice en constituant une base de données. Cette étape de dépouillement a été faite par le logiciel XLSTAT version 2013.4.08. Une partie de l'analyse a été faite par le même logiciel. Le recours à d'autres logiciels tels MS Excel Version 2007 a été jugé nécessaire pour effectuer d'autres traitements.

Il est à signaler qu'en plus des enquêtes sur terrain et la littérature sur le sujet, d'autres sources d'informations ont été consultées. On fait référence ici à l'exploitation des données secondaires. Il s'agit principalement des statistiques et publications officielles ou scientifique ayant un rapport avec le sujet traité. Un effort de synthèse a été déployé afin de présenter ce genre d'informations.

# **Première Partie :**

## **Cadre théorique et réglementaire**

## **Introduction de la première partie**

La signalisation des produits de qualité, à travers les labels alimentaires, constitue une réponse paradoxale à la mondialisation qui généralise la standardisation. Les produits alimentaires labellisés, en raison de leur spécificité liée à l'origine ou au mode de leur production, sont présentés comme une stratégie de développement proposée aux territoires en développement.

Un ensemble de données est en effet nécessaire. De nombreuses investigations sur le terrain et de recherches bibliographiques ont été faites dans ce cadre. Les résultats de notre travail sont présentés dans la deuxième partie.

Dans la première partie de notre étude nous allons structurer notre travail en trois chapitres. Dans le 1<sup>er</sup> chapitre, nous développerons le cadre conceptuel de notre étude. Ce cadre a été réfléchi selon la nature de notre travail et ses objectifs attendus et sera mobilisé dans les différentes analyses et interprétations. Il est constitué, suite à un effort de synthèse et d'adaptation, de l'approche cercle vertueux de la qualité, de l'approche filière et la méthode SWOT.

Le 2<sup>ème</sup> chapitre clarifie un ensemble de concepts de base auxquels notre étude fait référence. L'importance de cette revue théorique tient au fait à la nature complexe du sujet abordé, à savoir la labellisation des produits de terroir et à la nécessité de le comprendre dans sa globalité.

Les dispositifs réglementaires et les conventions matière de protection des indications géographiques au niveau mondial et en Algérie sont présentés dans le 3<sup>ème</sup> chapitre.

# Chapitre 1

## Cadre conceptuel et Approches théoriques

### **Introduction**

Dans ce chapitre, nous développerons le cadre conceptuel de notre étude. Ce cadre a été pensé selon la nature de notre travail et ses objectifs attendus et sera mobilisé dans les différentes analyses et interprétations. Il est constitué, suite à un effort de synthèse et d'adaptation, de l'approche cercle vertueux de la qualité, de l'approche filière et la méthode SWOT.

Nous pouvons nous baser sur la notion de filière comme outil théorique d'analyse. Formulé dans le cadre de travaux en économie industrielle, le concept de filière est couramment utilisé depuis les années 70. Il étudie la production, la transformation et la commercialisation d'un produit spécifique et ses dérivés. L'utilisation de ce concept dans le domaine agricole est très courante.

La mise en œuvre d'une démarche IG à l'échelle locale suppose donc différentes activités et conditions. Le cercle vertueux de qualité liée à l'origine peut être utilisé comme une méthodologie visant à soutenir les acteurs locaux dans leur gestion des activités du système IG et à optimiser son potentiel en matière de développement durable.

Pour analyser les différents atouts et contraintes de la figue sèche de Beni Maouche et de son environnement, nous avons eu recours à la méthode dite « SWOT ». L'analyse SWOT ou matrice SWOT, terme de l'anglais signifiant, Strengths (forces), Weaknesses (faiblesse), Opportunities (opportunité), Threats (menaces), est un outil de stratégie permettant de déterminer les options stratégiques envisageable dans un domaine d'activité.

## **I. Le cercle vertueux de la qualité :**

Le cercle vertueux de qualité lié à l'origine spécifique pour les produits de terroir correspond à un processus de création de la valeur économique en préservant les ressources locales et soutenir les aspects socioculturels de la région.

Il se compose de quatre grandes étapes. L'intervention des acteurs de la sphère publique peut constituer la 5<sup>ème</sup> étape. Ces acteurs jouent un rôle important dans chaque étape de cercle vertueux par la mise en place d'un cadre institutionnel adéquat en favorisant les effets positifs sur le développement durable dans le milieu rural. (FAO, SENER-GI, 2009)

Ainsi, le produit en question bénéficiera, grâce à l'IG, d'une reconnaissance par le consommateur et d'une reconnaissance officielle et juridique qui se traduisent donc par une valeur économique supplémentaire. De ce fait, La durabilité et la promotion du système de production de ce produit seront garanties par la rémunération par le marché et la reproduction des ressources locales. (FAO, SENER-GI, 2009)

### **A. Les étapes de cercle vertueux de qualité lié à l'origine géographique :**

Les principales étapes du cercle vertueux de qualité liée à l'origine sont les suivantes :

- A. **Identification** : prise de conscience et évaluation, à l'échelle locale, du potentiel du produit ;
- B. **Qualification du produit** : mise en place de règles présidant à la création de valeur et à la préservation des ressources locales ;
- C. **Rémunération** : du produit en lien avec sa commercialisation ;
- D. **Reproduction des ressources locales** : renforçant la durabilité du système ;
- E. **Les politiques publiques** : fournissent le cadre institutionnel et une éventuelle assistance au fil des étapes du cercle.

Schématiquement, le succès d'une IG repose sur le processus suivant:

#### **I.1. Identification :**

La première étape est de définir le produit, ses caractéristiques ainsi que les ressources biologiques nécessaires à sa production. Il doit posséder une qualité spécifique liée à son origine géographique qui le différencie du produit standard **d'un terroir**. (Amsellem I. et al, 2009).

##### **I.1.1. L'action collective au sein d'un terroir :**

Une démarche collective communautaire rurale refusant la vente d'un produit générique mais qui cherche à être spécifique en affirmant l'identité de leurs savoirs locaux, (Ilbert H., 2005)

Il ya alors mise en place d'un accord mutuel satisfaisant. Une volonté d'organisation et de coordination est donc sous-jacente à l'élaboration d'une convention. Cette convention est alors un outil de convergence et de régularité des comportements. (Pivot C., 1998)

À l'intérieur et à l'extérieur du territoire, le développement du système IG implique de nombreux acteurs différents : les acteurs locaux et les acteurs externes ;

L'ensemble des membres du système de production IG partagent une ressource commune: la réputation de l'IG. Cette ressource commune justifie l'existence d'une structure de coordination spécifique, représentative de l'ensemble des membres du système IG.

Ce type de communauté de production se caractérise par des niveaux de confiance et d'action collective relativement élevés par rapport à des interactions entre agents économiques en situation de concurrence plus standard (marché spot, opportunisme, asymétrie d'information...).

### **I.1.2. Différentes catégories d'acteurs peuvent être impliqués:**

- Au sein de la filière et au sein du territoire: les acteurs économiques participant aux différentes étapes du processus de production;
- En dehors de la filière, mais toujours sur le territoire: communautés locales consommant le produit; institutions locales; organisations de producteurs, administrations publiques locales, agences et ONG pour le développement, associations de consommateurs;
- D'autres acteurs situés en dehors du territoire peuvent fournir un appui, en intervenant à un certain stade de la démarche en raison de leur intérêt particulier (biodiversité et aspects environnementaux, culture locale et traditions, gastronomie, paysages, etc.);
- Les autres acteurs de la filière non situés sur le territoire: acheteurs intermédiaires, consommateurs extérieurs à la zone de production.

### **I.2. Qualification :**

La mise en place d'un processus local de qualification du produit passe par la mise en place d'un Cahier de charge, la création d'un organisme chargé du contrôle de la typicité, l'amélioration de la qualité/prix et le renforcement l'appropriation du produit par le consommateur. Il faut signaler aussi que ce processus veille aussi à ce que la reproduction des ressources locales (préservation et amélioration) soit gérée de façon adéquate.

#### **I.2.1. Le Cahier des charges :**

Le Cahier des charges est un document définissant la qualité spécifique liée à l'origine et décrit précisément les éléments qui donnent au produit sa spécificité et définit les caractéristiques qui lui présentent des autres produits d'une manière à prouver le lien entre le produit et son terroir. L'objectif de Cahier des charges est d'établir des règles d'utilisation des IG qui doivent être respectées par les acteurs locaux pour protéger son originalité et sa typicité. Il devient le véritable responsable de la qualité spécifique du produit et peut aussi servir de base pour les futurs contrôles. (FAO, SINER-GI, 2009)

Le Cahier des charges d'une Appellation d'origine protégée ou d'une Indication géographique protégée doit comporter, outre la délimitation de l'aire géographique concernée, « *des éléments prouvant que le produit agricole ou la denrée alimentaire sont originaires de l'aire géographique* » et « *des éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique* ». (Bérard L. et Marchenay P., 2005). Il faut noter que ces démarches sont volontaires.

La définition de règles de production communes est au cœur de la démarche IG; c'est une étape clé à ne pas négliger.

Les règles doivent être:

- une garantie de la qualité spécifique du produit,
- concrètes et accessibles,
- partagées par tous les producteurs concernés.

### **I.2.2. Principaux éléments du Cahier des charges**

- le nom du produit
- la description détaillée du produit (physique, chimique, organoleptique...)
- la description de la méthode d'obtention du produit
- la délimitation de l'aire géographique
- les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique délimitée
- les éléments justifiant le lien entre la qualité, la réputation ou une autre caractéristique du produit et le milieu géographique,
- le nom et l'adresse des autorités ou organismes vérifiant le respect des dispositions du Cahier des charges, ainsi que leur mission précise
- toute règle spécifique d'étiquetage pour le produit en question.

### **I.3. Rémunération :**

La phase de rémunération correspond aux mécanismes par lesquels la société rétribue les producteurs pour les services associés au produit de terroir : attributs spécifiques de la qualité intrinsèque, préservation et promotion des ressources naturelles ou culturelles, etc. La rémunération du produit doit couvrir le coût de production, souvent plus élevé que celui des produits industriels ou importés, afin d'assurer un certain niveau de rentabilité, donc de durabilité.

Cette démarche englobe des stratégies collectives en termes de management du produit, du marché et une légitimation institutionnelle (locale, nationale et internationale). (Fort F. et Rastoin J.L., 2005).

« L'apposition de l'origine géographique sur le nom des produits est d'abord une pratique commerciale visant à faire reconnaître le produit par les acteurs du marché et par les consommateurs. ». (Sylvander B. et al, 2005).

Un certain niveau de coopération entre les acteurs est nécessaire pour réussir le management des filières sous IG. L'apparition d'institutions locales qui prennent en charges des fonctions préalablement assurées par les entreprises individuellement est nécessaire. En particulier, elles peuvent être des fonctions de définition des codes et des pratiques, de contrôles, de la promotion, de la R&D. (Fort F. et Rastoin J.L., 2005).

### **I.3.1. Importance de l'organisation IG :**

De manière générale, l'organisation collective gère (directement ou indirectement) le système de contrôle afin de garantir aux producteurs et aux consommateurs le niveau de qualité des produits IG. La phase de rémunération, tout comme la phase de qualification du cercle vertueux, implique une coordination importante entre les acteurs du système IG.

« Les organisations (interprofessions ou coopératives) au sein desquelles s'élabore la construction de la qualité dans les filières AOC jouent un rôle central dans la gouvernance de ces produits. Leurs compétences recouvrent entre autres la gestion de la qualité et de la promotion du produit. Elles réduisent les coûts de transaction et permettent aux acteurs de réagir sur le marché comme « entreprise unique » au sein d'un territoire ». (*In Barjolle D., Thevenod-Mottet E., 2002*).

La démarche de qualification des produits de terroir est le pivot d'une démarche marketing à la recherche de nouveaux produits d'appel (Ilbert H., 2005)

Les principales motivations rapportées par ces acteurs pour suivre la démarche, peuvent être classées en 2 grandes catégories :

- Dans un but défensif : de protection contre la concurrence déloyale, contre les usurpations de réputation.

- Dans un but plus offensif : de segmentation du marché, de différenciation par la qualité et de recherche de valeur ajoutée au produit. (Fort F. et Rastoin J.L., 2005).

Pour créer de la valeur du point de vue des consommateurs et améliorer les revenus des producteurs, le système de production IG, comme pour la plupart des filières, implique une série d'activités par des acteurs possédant différents atouts. Donc différencier une IG sur le marché par l'élaboration d'un plan marketing.

### **I.3.2. Stratégie marketing**

Selon Rastoin J.L. (2004) notre système agroalimentaire est segmenté en trois types de marchés, chacun étant caractérisé par un univers de consommation : les marchés de masse, les marchés des produits-santé et les marchés des produits gourmands.

Pour être considéré comme différent des autres produits présents sur le marché, et donc non substituable le produit sous IG doit avoir des caractéristiques discernables et mesurables par le consommateur (Barjolle D. et Sylvander, 2003). Par-là, le consommateur cherche, en plus de la qualité et de la sécurité alimentaire, des plus-values psychologiques, symboliques, émotionnelles et hédoniques (Giraud et Trabelsi-Trigui, 2005). L'écart de prix par rapport au produit standard sera potentiellement d'autant plus important que la différenciation sera fondée sur des spécificités objectives et qu'elle sera bien perçue par les consommateurs (Bellot C. et al, 2003).

De plus, le marché sur lequel va être placé le produit sous identification géographique doit être pertinent c'est-à-dire correctement identifié. Par là, le produit et ses attributs doivent satisfaire le consommateur et le système de distribution doit être adapté (Barjolle et Sylvander, 2003).

Enfin, la coordination au niveau de la gestion du produit – à la fois condition et résultat de l’entente des différents opérateurs – est un point majeur mais délicat. Les choix doivent être faits au niveau collectif afin de garantir une stratégie commune autour du produit mais chaque entreprise doit développer sa propre stratégie de différenciation afin de trouver sa place sur le marché et limiter la concurrence (Barjolle D. et Sylvander B., 2003). Par exemple, une communication générique, sans communication de marque, n’aura pas pour effet d’expliquer aux clients la différence entre les produits sous une même identification géographique.

Une stratégie marketing adaptée et pertinente apparaît, selon Barjolle D. et Sylvander B., comme un facteur clé de succès des produits sous identification géographique pour réaliser l’adéquation entre l’offre et la demande : le lien entre producteur et consommateur.

Ainsi, les trois actions du marketing stratégique sont à réfléchir et analyser pour toute entreprise souhaitant réaliser une mise en marché de produits de terroir afin d’ancrer leur orientation dans le long terme :

- la segmentation permet d’identifier sur le marché des groupes de consommateurs ayant les mêmes attentes vis-à-vis du produit et devant donc réagir de la même manière à une même stimulation marketing (prix, étiquette, emballage, logo etc.).
- la cible de consommateurs, demande, parmi les segments de clients potentiels définis ci-dessus, d’en choisir un ou plusieurs que l’entreprise va tenter de satisfaire par une offre adaptée.
- le positionnement correspond à la conception du produit et de son image dans le but de lui donner une place déterminée et claire dans l’esprit du consommateur cible par rapport à la concurrence et ce, grâce à un avantage décisif.

Ceci a comme exigence de bien connaître le marché alimentaire dans lequel le produit va évoluer (concurrence directe et indirecte, évolution etc.) ainsi que les clients potentiels (attentes, besoins, perceptions etc.).

De là, le marketing opérationnel est la concrétisation sur le terrain de ces grands axes d’orientations stratégiques. Cela se fait au travers de quatre éléments en constante évolution, que l’on appelle le marketing mix. C’est l’étude du marketing mix qui a été privilégiée dans la méthodologie d’analyse afin de déterminer le potentiel compétitif et marketing des produits étudiés :

- Le produit (Product)
- Le prix (Price)
- La distribution (Place)
- La communication (Promotion)

#### **I.4. La reproduction, clef d’une IG durable:**

Les modes ou processus de production des produits IG appuient sur des milieux physiques, biologiques et humains spécifiques, sur des savoirs et savoir-faire.

Les IG contribuent à la fois au développement économique par la valorisation des produits et à la préservation de l'environnement et la vie sociale par l'ensemble de pratiques qu'elles encouragent.

**a. La durabilité environnementale:**

Les IG orientent les actions vers une meilleure préservation, voire amélioration des caractéristiques des écosystèmes (ressources naturelles locales, notamment la biodiversité, le paysage, les sols et l'eau), qui sont fondamentales pour continuer à produire à long terme. (FAO, Siner-GI, 2009)

**b. La durabilité économique:**

Les produits de terroir peuvent être une source de valeur ajoutée au travers de leur reconnaissance sur les marchés, en permettant soit aux produits différenciés d'accéder à de nouveaux marchés de niche, soit en empêchant leur disparition sur des marchés où ils sont menacés par des produits plus compétitifs. Ceci peut contribuer à assurer des revenus décents aux producteurs locaux dans la mesure où la valeur ajoutée est redistribuée de façon équitable. (FAO, Siner-GI, 2009)

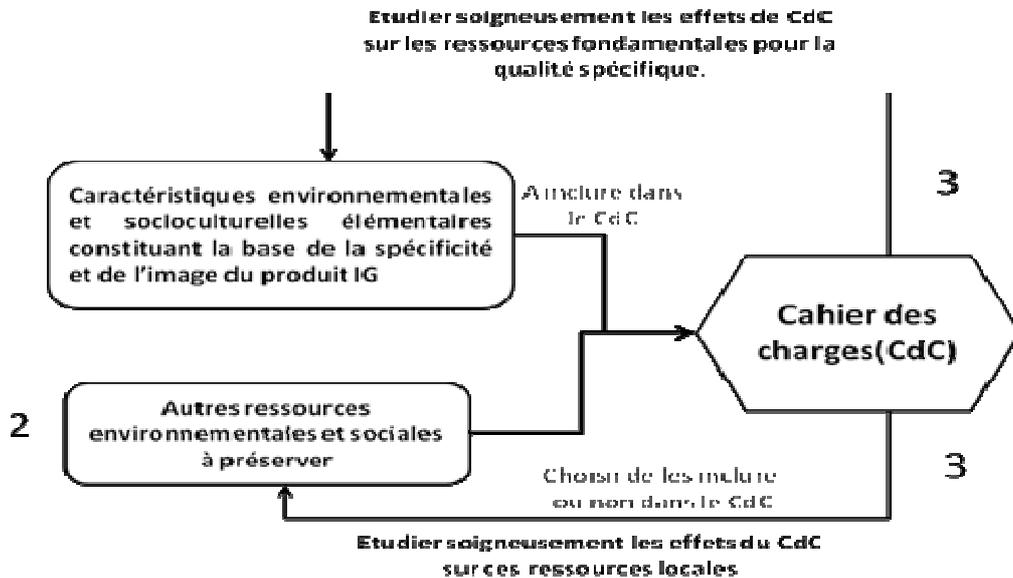
**c. La durabilité socioculturelle:**

Les différents groupes sociaux liés à l'IG se voient participer et s'engager dans ses activités. En effet, l'IG repose sur une appropriation de la dynamique par les acteurs locaux, en participant aux décisions et actions relatifs aux produits IG et en bénéficiant d'une répartition équitable des bénéfices entre eux. S'en trouvent aussi renforcées leur identité, leur fierté dans leur travail ainsi que leur culture via les savoirs locaux et les traditions. (FAO, Siner-GI, 2009)

**2.4.1. Evaluation des impacts de la mise en place de Cahier des charges :**

Au moment de définir les règles du Cahier de charges pour un produit IG, il est important de prendre en compte le fait que certaines ressources environnementales et sociales constituent la base même de la spécificité du produit IG. Il faudra donc inclure dans le Cahier des charges certaines règles visant à protéger ces ressources permettant leur reproduction et leur amélioration.

**Figure n° 1:** prise en compte des aspects environnementaux et sociaux dans le Cahier de charges



Source : d'après : FAO, SINER-GI, 2009

Il faut étudier soigneusement les effets de Cahier de charges sur les ressources fondamentales pour la qualité du produit, et ainsi ces effets sur les autres ressources locales qui ne rentrent pas dans le processus de production de ce produit spécifique.

Les impacts négatifs peuvent être liés à l'exclusion de certains producteurs locaux parce qu'ils ne répondent pas aux exigences pour garantir la reproduction des ressources locales. (FAO, SINER-GI, 2009)

Ils peuvent aussi être le résultat de règles établies dans le Cahier des charges. L'intensification des méthodes de production et la spécialisation des produits (monoculture) peuvent entraîner la surexploitation de certaines ressources spécifiques (notamment eau, sol), et de ce fait, affecter les attributs de qualité spécifique du produit IG. (FAO, SINER-GI, 2009)

Il est important de pouvoir rendre des comptes sur les effets positifs du système IG. Les acteurs locaux doivent contrôler et assurer un suivi de la performance du système IG en ce qui concerne les questions d'intérêt public (questions sociales, environnement et de la préservation de la biodiversité, etc.) La communication de ces résultats aux consommateurs et aux autres acteurs (autorités publiques, associations de protection de l'environnement, etc.) reste désormais un point à prendre en considération. (FAO, SINER-GI, 2009)

### **I.5. Le rôle de l'Etat dans ce «cercle vertueux» :**

Promouvoir la qualité liée à l'origine géographique par le biais (IG) est un moyen de contribuer au développement rural. En ce sens, le processus local est donc primordial et essentiel pour préserver un patrimoine alimentaire et les ressources locales associées dans une démarche de développement rural. Cependant il doit être complété par un processus institutionnel national en

ce qui concerne à la fois la protection juridique pour sécuriser le marché et les politiques d'encadrement pour favoriser le développement territorial durable. (Vandecandelaere E., 2009)

Les IG ont une longue existence en tant qu'outils de qualification et de différenciation des produits agro-alimentaires et artisanaux, mais leur légitimation juridique a pris des chemins divers selon les conjonctures économiques et les pays (Sylvander B., 2005 in Amani F., 2011) La nécessité d'une protection juridique des IG émerge de deux phénomènes actifs tant au niveau national qu'au niveau international :

- **National** : l'harmonisation des standards pour les produits agro-alimentaires.
- **International** : la globalisation des échanges commerciaux.

L'Etat peut jouer un rôle important à tous les niveaux, y compris avec la coopération intergouvernementale, en fournissant les conditions nécessaires à la protection, la réglementation et l'appui aux IG. Le développement durable autour d'un produit IG nécessite en effet:

- Un cadre juridique (législatif et réglementaire) et institutionnel solide, permettant la reconnaissance et la protection des droits de propriété collectifs de l'IG sur un territoire donné ;
- Une politique de développement rural intégrée apporte un soutien aux acteurs locaux aux différentes étapes du cercle de qualité. Pour cela, les instances publiques peuvent favoriser certains facteurs de développement, notamment pour une redistribution équitable de la valeur le long de la filière et pour le territoire dans son ensemble. (FAO, SINER-GI, 2009)

#### **I.6. La gestion de l'Indication Géographique et l'approche filière :**

Pour tout produit de terroir, la mise en œuvre d'une démarche IG de valorisation durable qui est basée sur des ressources locales spécifiques et un ensemble de règles décrites dans le Cahier des charges, suppose la constitution d'un système de gestion IG, au travers d'une organisation adaptée aux particularités locales et capable de gérer la stratégie IG le long de la filière économique. En fait, l'obtention d'une protection juridique n'est pas une fin en soi, mais une étape éventuelle au cours du cercle vertueux de qualité, celui-ci visant de manière globale à créer un système profitable et durable pour l'ensemble des acteurs locaux et du territoire.

L'organisation de la filière est essentielle dans la gestion de l'IG pour commercialiser le produit, assurer sa traçabilité et sa conformité, favoriser un haut niveau de responsabilisation des producteurs et transformateurs et renforcer la capacité à intégrer un certain nombre d'innovations techniques ou de gestion pour l'évolution durable du système.

## **II. Définition du concept de filière**

Formulé dans le cadre de travaux en économie industrielle, le concept de filière est couramment utilisé depuis les années 70. Il étudie la production, la transformation et la commercialisation d'un produit spécifique et ses dérivés. La filière relève d'une approche méso-économique, à mi-chemin entre la microéconomie qui porte sur le comportement individuel des agents économiques et la macroéconomie qui décrit le résultat agrégé au niveau d'un vaste ensemble (région, nation) des activités économiques individuelles.

Selon Morvan Y. (1985) « La filière est une succession d'opérations de transformation aboutissant à la production de biens (ou d'ensembles de biens ou de services) ; l'articulation de ces opérations est largement influencée par l'état des techniques et des technologies en cours et elle est définie par les stratégies propres des agents qui cherchent à valoriser au mieux leur capital ».

Donc, on peut approcher une définition de la filière en repérant trois éléments constitutifs déterminants :

- Une succession d'opérations de transformations dissociables, séparables et liées entre elles par des enchaînements de techniques et de technologies
- Un ensemble de relations commerciales et financières qui s'établissent entre tous les stades de la transformation. Ces flux d'échanges amont aval constituent un espace de relations orientées par les techniques ou les marchés dont les contraintes conditionnent plus ou moins les échanges.
- Un ensemble d'actions économiques qui président à la mise en valeur des moyens de production et qui participent à définir un espace de stratégie.

Montigaud J.C. souligne que « la filière n'est pas un outil de l'analyse économique et qu'elle n'est pas non plus une méthode permettant d'observer directement le comportement des entreprises. C'est un ensemble d'activités, étroitement imbriquées (production, expédition, transport de gros et de détail, etc.), les unes par rapport aux autres, liées verticalement par l'appartenance à un même produit ou à des produits voisins. » (Montigaud J.C., 1989).

## **II.1. Application à la filière agricole :**

L'utilisation du concept dans le domaine agricole est très courante depuis la moitié des années 80. Fabre P., 1994 considère que pour étudier une filière, on doit définir précisément :

Les produits retenus (matières premières ou produits finis) ;

- La « hauteur » de la filière, c'est-à-dire la succession des opérations intervenant sur le produit agricole de base de la production à la mise en marché, en passant par la transformation et le transport.
- Sa largeur, c'est-à-dire les différents sous-systèmes cohérents qui la composent du point de vue des moyens et des techniques mis en œuvre (industriel, semi-industriel, artisanal, autarcique) ;
- Son épaisseur, c'est-à-dire l'ensemble des produits et des activités productives conjoints au produit étudié ; les espaces (échelles) géographiques pertinents vis-à-vis de la réalisation des différentes phases de production, transformation et consommation du produit ;
- L'espace temporel pris en compte dans l'analyse.

Selon Fraval P., « une filière agricole est centrée sur un produit agricole de base et sur tout ou partie de ses transformations successives. En analyse économique, une filière peut être considérée comme un mode de découpage des systèmes productifs privilégiant certaines relations d'interdépendance. Elle permet de repérer des relations de linéarité, de complémentarité et de cheminement entre les différents stades de transformation» (Fraval P., 2000).

Fraval P., (2000) a identifié trois niveaux d'analyse de la notion filière de Fraval P., (2000).

**A)- la délimitation de la filière :**

- Identification des différentes activités et des flux existant entre elles (flux physiques mais aussi géographiques)
- Prise en compte des opérateurs
- Construction possible du graphe de la filière qui met en évidence la chaîne d'intermédiaires et les lieux de transaction entre production et consommation.

**B)- le niveau technique**

- Repérer les choix techniques utilisés à chaque étape ;
- Analyse qualitative et quantitative des techniques privilégiées ;
- Analyse des contraintes et des goulots d'étranglement.

**C)- le niveau institutionnel**

- Typologie des acteurs : Identification des opérateurs directs et indirects de la filière, description de leurs activités, de leurs stratégies ;
- Compréhension des relations entre opérateurs et des règles qui régissent ces relations par des enquêtes effectuées auprès d'un échantillon d'acteurs.

**D)- le niveau économique**

- Analyse des performances de la filière à chaque étape (en considérant le prix de cession à chaque stade, la répartition de la valeur ajoutée au cours des différentes opérations ...) et au niveau global (valeur ajoutée de la filière, impacts macroéconomiques ...).

**II.3. Les apports de la nouvelle économie institutionnelle dans l'analyse des relations entre acteurs d'une filière**

Dans le cadre des économies des pays en voie de développement, le fonctionnement des marchés fait souvent défaut à cause du marché informel d'une part et d'autre part de la multitude des intervenants. De fortes incertitudes pèsent sur les relations économiques entre acteurs. La coordination marchande à travers le système de prix est difficile à mettre en œuvre dans ce cadre. L'apport de la nouvelle économie institutionnelle permet une analyse des interactions entre les agents économiques individuels mais également de mieux préciser les formes de coordination. En effet, l'objet de la nouvelle économie institutionnelle se situe à deux niveaux :

- Le premier courant : développé par des auteurs comme North porte sur l'étude de l'environnement institutionnel c'est-à-dire les règles politiques, sociales, juridiques qui servent de support à la production (théorie du public choice et théorie des droits de propriété).
- Le deuxième courant : étudie les arrangements institutionnels c'est-à-dire la manière dont les individus se coordonnent en situation de production et d'échange. « L'analyse porte sur l'importance des coûts de transaction sur les mécanismes de coordination mis en place ». (Papa Nuhine D., 2003). « Les transactions entre agents servent de base pour l'analyse des relations existant entre ceux-ci. Ces relations assurent l'harmonisation, la continuité et la durabilité de la filière ». Williamson, 1985 *in* Papa Nuhine D., 2003, à la suite des travaux précurseurs de COASE, pose le problème de l'organisation économique comme un problème de contrats. Il distingue ainsi trois mécanismes de coordination : le marché, la hiérarchie, la combinaison marché et hiérarchie (forme hybride).

### **II.3.1. Relation entre acteurs :**

Comme la filière est une succession d'opérations économiques entre les différents acteurs économiques, ces derniers ont des convergences et divergences, vis-à-vis des objectifs de chaque partie, durant l'accomplissement de leur contrat. Selon CHAPUY. P, GODET M. (1999), « un acteur peut être à la fois en convergence avec un autre acteur sur certains objectifs et en divergence avec ce même acteur sur d'autres objectifs. Si cet acteur a la même position ambiguë avec l'ensemble des acteurs, il est alors très ambivalent. Il est préférable de ne pas trop chercher à s'allier avec un tel acteur ».

### **II.3.2. Les différentes échelles d'analyse de l'économie :**

#### **II.3.2.1. La mésoanalyse :**

Les outils conceptuels permettant d'appréhender les comportements des acteurs sont nombreux. Cependant, la méso analyse semble être le type d'approche en mesure de répondre et de tenir compte des deux aspects de l'économie industrielle (structurel et comportemental) et de leur interaction puisqu'elle est inspirée par l'analyse du système.

Selon De BANDT (1983) in KERCUKU-BIBA H. (2003), le mésosystème « est un sous système productif concret, c'est-à-dire un ensemble d'agents ou d'unités qui existent concrètement dans un espace d'activité spécifique ». Selon le même auteur, la précision des contours d'un mésosystème tient à la spécification de trois dimensions :

- La dimension temporelle,
- L'étendue de l'espace stratégique,
- La dimension spatiale.

Ces dimensions sont déterminantes afin de mener une étude en terme dynamique. Plusieurs types de démarches ont été retenus, dans la considération des mésosystèmes, dont les principaux sont basés sur le triptyque structures conduites et performances (SCP).

Dans notre étude, après la présentation des acteurs de la filière étudiée, la méthode SWOT vas nous permettre d'identifier les points forts et les points faibles, les menaces et les opportunités qui caractérisent la filière figuicole au niveau de la région de Béni Maouche.

### **III. Analyse diagnostic : méthode SWOT**

Elle s'effectue selon une analyse SWOT appliquée sur tout le terroir étudié. L'analyse SWOT ou matrice SWOT, terme de l'anglais signifiant, Strengths (forces), Weaknesses (faiblesse), Opportunities (opportunité), Threats (menaces), est un outil de stratégie de l'organisation permettant de déterminer les options stratégiques envisageables dans un domaine d'activité stratégique (Johnson G., et al, 2008).

Conduire une analyse SWOT consiste à effectuer un diagnostic externe qui identifie l'opportunité et les menaces présentes dans l'environnement. Il peut s'agir de l'apparition d'une nouvelle technologie, de l'émergence d'une nouvelle réglementation, de l'ouverture de nouveaux marchés, etc. Un autre diagnostic interne consiste à identifier les forces et les faiblesses du domaine d'activité. La stratégie consiste à déterminer les objectifs et les buts fondamentaux à long terme d'une organisation, puis à choisir les modes d'action et les allocations des ressources permettant ainsi d'atteindre ces buts et objectifs. Dans sa conception initiale et classique, l'analyse SWOT intervient en début des réflexions stratégiques et consiste à relever et à évaluer les éléments susceptibles d'influencer la stratégie de l'organisation. Les éléments sont classés et croisés entre eux deux par deux (Johnson G., et al, 2008).

C'est la confrontation entre les résultats du diagnostic externe et ceux du diagnostic interne qui permet de formuler des options stratégiques. Cette formulation d'options stratégiques constitue l'intérêt de l'analyse SWOT.

La matrice SWOT apporte une aide pertinente que dans la mesure où les questions initiales sont convenablement posées, que l'on puisse y répondre, et que l'on a bien analysé chaque domaine en termes de performance mais aussi d'importance. La fiabilité des résultats dépend de la fiabilité de l'analyse sur le court, moyen et long terme, et de la conscience que l'environnement interne ou externe peut rapidement changer, ce qui nécessite de mettre à jour régulièrement l'analyse.

Une telle analyse permet d'identifier et de décrire la situation d'un produit IG et de son organisation à un moment précis, compte tenu d'un marché visé, en se concentrant sur: les opportunités du marché, par exemple les consommateurs prêts à payer un prix supérieur pour des produits IG; les menaces inhérentes, notamment liées à la concurrence; enfin sur les atouts et les faiblesses du produit IG, de son organisation et des producteurs face à ces opportunités et menaces.

## **Conclusion**

Dans ce chapitre, nous avons tenté de présenter le fondement théorique de notre recherche en introduisant un ensemble de concepts et en précisant leur utilité, les liens qui les lient et la logique de leur utilisation.

La notion de filière comme outil théorique permet une analyse des interactions entre les agents économiques individuels mais également de mieux préciser les formes de coordination

L'analyse de l'approche de cercle vertueux de la qualité nous a fournit une méthodologie pour la mise en place d'un processus local de qualification du produit. Ce processus passe par la mise en place d'un Cahier de charge, la création d'un organisme chargé du contrôle de la typicité, l'amélioration de la qualité/prix et le renforcement l'appropriation du produit par le consommateur. Les acteurs publics locaux jouent un rôle important à la conception et à la mise en œuvre de la politique de qualité. L'implication et la coordination entre tous les acteurs restent la clé de réussite de toute initiative.

La matrice SWOT apporte une aide pertinente pour notre étude. La fiabilité des résultats obtenus suit alors la fiabilité de l'analyse du cas. Il est à noter que l'environnement interne ou externe peut rapidement changer, ce qui nécessite une mise à jour régulière de données, de configurations et de méthodes.

Le chapitres suivants, propose un ensemble de concepts de base auxquels notre étude fait référence.

# Chapitre 2

## Terroir, indications géographiques et développement local

### **Introduction**

Ce chapitre clarifie les concepts de base auxquels notre étude fait référence.

L'importance de cette revue théorique tient au fait à la nature complexe du sujet abordé, à savoir la labellisation des produits de terroir et à la nécessité de le comprendre dans sa globalité.

L'implication des notions de terroir, de territoire et d'IG dans les politiques de développement régional, rural et agricole est fortement aperçue. Les contenus de ces mêmes notions ont été largement repris et démontrés par de nombreuses disciplines dont l'agroéconomie.

## **I. La notion du territoire**

Depuis la montée en puissance du concept de territoire dans le courant des années 1980 et 1990, l'implication et l'utilité de cette notion dans les politiques de développement régional, rural et agricole ont été largement reprises et démontrées par de nombreuses disciplines dont la géographie, l'économie, l'agronomie (Santamaria F, 2002 ; Boiffin J, 2004). Sous cet angle, le territoire peut se définir comme étant l'espace, ancré dans un milieu physique, de coordination d'acteurs à un moment donné pour résoudre un problème productif particulier (Pecqueur B., 2002).

Marc Benoît le définit comme étant : « *Une portion continue ou non de l'espace géographique dont les limites sont définies..... un territoire présente trois caractéristiques propres : un espace borné aux limites plus ou moins définies, géré et approprié; un sentiment ou une conscience d'appartenance de la part de ces habitants ; l'existence d'une forme d'autorité sociale, politique ou administrative et des règles d'organisations et de fonctionnement* » (Benoît M. et al, 2006).

La prise en compte des facteurs locaux dans les dynamiques économiques apparaît comme une nécessité absolue ouvrant la voie sur la diversification des politiques économiques, sociales et culturelles. Ce qui fait naître une nouvelle articulation entre le local avec le national et l'international renforcé par l'ouverture sur de nouveaux marchés mondiaux. Il est exprimé par la relation de plus en plus forte avec les territoires locaux. Ces territoires misent sur leurs spécificités et leurs compétitivités au niveau international. D'où le néologisme globalisation (Pecqueur B., 2001).

Le territoire est plus qu'un réseau, c'est la constitution d'un espace abstrait de coopération entre différents acteurs avec un ancrage géographique pour engendrer des ressources particulières et des solutions inédites. L'interprétation du territoire dans une logique d'avantages différenciatifs ne peut passer outre les questions de développement territorial et de gouvernance, notamment leurs origines et leurs formes (Coissard S., Pecqueur B., 2007).

## **II. Pourquoi revenir sur une définition de territoire ?**

Le territoire est aujourd'hui au cœur des préoccupations des scientifiques, des politiques, mais également des acteurs économiques.

Le territoire « local » apparaît alors non comme un espace figé, mais plutôt comme une construction, évolutive, impliquant des dynamiques qui conditionnent la pérennisation ou la disparition des relations de proximité entre acteurs, et leurs évolutions dans le temps. (Torre, 1993 in Sahli Z., 2005)

Par ailleurs, le territoire va peu à peu devenir « un espace de déploiement de processus d'apprentissage collectifs qui entraînent la naissance des interactions entre organisations qui coopèrent de manière formelle et informelle, dans le but de résoudre un problème productif et ont pour résultat de générer une dynamique nouvelle et de créer de nouvelles 'ressources

spécifiques' (ressources naturelles spécifiques, produits de terroir, savoirs collectifs complexes, routines, conventions...). (Sahli Z., 2005)

Pierre Calarne et *al* (2005) démontrent qu'il n'est plus le morceau de terre délimité par les frontières administratives et politiques. Il ne doit plus être conçu comme un périmètre géographique clos sur lui-même, mais une part entière dans le système organisationnel et relationnel qui dépasse ses limites construisent les bases d'une nouvelle gouvernance un lieu essentiel au passage à un développement soutenable.

### **III. Le passage du territoire au terroir**

Les deux termes « territoire » et « terroir » ont une même origine étymologique alors qu'ils ne désignent pas la même signification. Un territoire n'équivaut pas à un terroir. Il peut regrouper plusieurs terroirs différents ce qui lui permet de varier ses ressources.

Aujourd'hui, une certaine stabilisation du terme terroir s'affirme, et a abouti à une définition partagée par les chercheurs et les professionnels pour des usages pragmatiques, et reprise par l'UNESCO : « *Un Terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition* ». (INRA, INAO, UNESCO, 2005 in Prévost Ph., 2011).

Un terroir est un espace géographique délimité d'un territoire donné où une communauté humaine a construit au cours de son histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les savoirs faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir.

Parmi les ressources mobilisables dans le terroir, on peut distinguer les actifs tangibles et intangibles.

**Tableau 1** : les actifs tangibles et intangibles du terroir

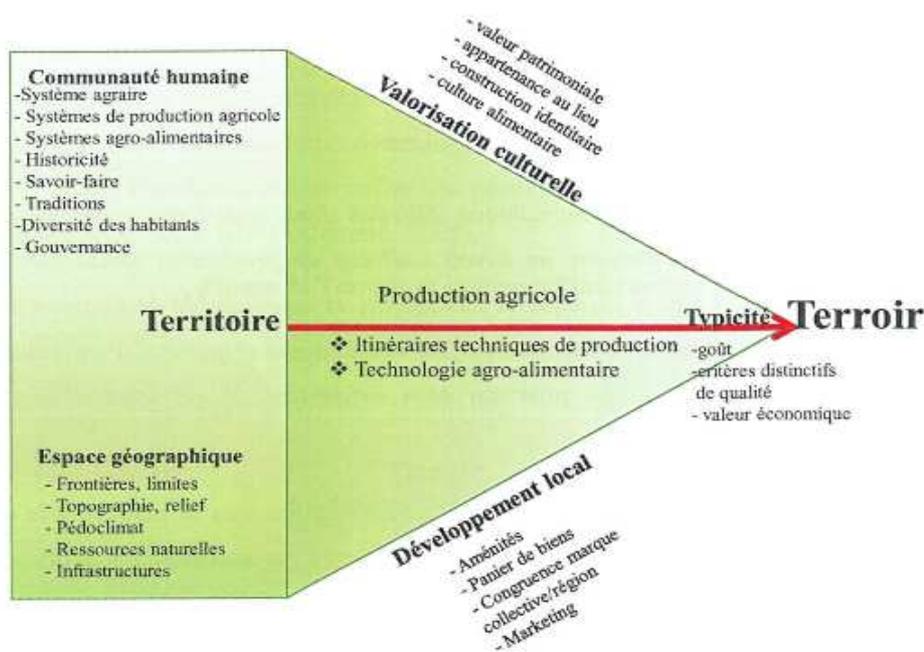
les actifs tangibles	les actifs intangibles
la terre	le nom de lieu
le microclimat	le savoir faire
les espèces animales et végétales	l'histoire
	La réputation

Source : D'après Ilbert H., 2005.

#### IV. Dynamisme du terroir

Le terroir révèle une dynamique, une culture, une histoire et des paysages qui sont bien propres et distincts les uns des autres. En revanche, les acteurs ont en commun une volonté de valorisation des biens et des services au sein d'une démarche de développement économique et social tout en tenant compte de la conservation de l'environnement et de la préservation des valeurs patrimoniales et culturelles (Béranger C. et al, 2008). Etant donné que le terroir est le support des produits qu'il renferme, il est nécessaire que la population qui y réside sache en gérer ses ressources de façon durable. La gestion des ressources a un double enjeu : produire davantage pour assurer la satisfaction des besoins croissants des communautés et le partage équitable des ressources (Beuret, 2006 *in* Amani F., 2011). La figure suivante montre le champ conceptuel du terroir .

**Figure n°2** : Le champ conceptuel du terroir



Source : Prévost Ph., 2011.

La notion de terroir permet ainsi une approche de l'activité agricole qui n'est plus limitée à l'acte de production, mais est replacée dans le contexte global d'un développement durable, en caractérisant l'activité agricole sous trois aspects : la typicité des produits, la spécificité du projet de développement local, la reconnaissance d'une identité locale.

## **V. Les produits du terroir**

La définition proposée par l'INAO (L'Institut français de l'origine et de la qualité) et citée par Bérard L. et Marchenay P., 2004 in Hoxha V., 2009 : *«un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs humains (techniques, usages collectifs ...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit auquel il confère une originalité (typicité).»*

Selon Lagrange et Trognon, 1995 : *« est considéré comme produit alimentaire de terroir tout produit alimentaire, transformé ou non, portant un signe de qualité ou non, ayant un lien avec le terroir tangible ou non, déclinant une identité géographique ou non, étant récent ou ancien, qui bénéficie auprès des consommateurs, de part sa dénomination et la communication qui soutient sa commercialisation, d'une image de terroir»*(in Rumaude H. et al 2002).

Même si le lien au lieu est nécessaire, il n'est pas uniquement de nature géographique, mais aussi culturel où *« Les productions alimentaires croisent l'espace, le temps et font l'objet de savoir-faire partagés. Ces trois critères sont étroitement imbriqués, leur fil directeur étant les pratiques qui relient ancrage historique et relation au lieu. Leur dimension collective les insère dans la culture locale et permet de départager la provenance-venir d'un lieu, de l'origine-être de ce lieu.»* (Bérard L. et Marchenay P., 2004 in Hoxha V., 2009)

### **V.1. Le lien au terroir**

Le lien devra être fait entre le produit, ses spécificités et ses particularités d'une part et le nom géographique demandé d'autre part. Il s'agira donc d'expliquer comment la qualité spécifique, la réputation ou d'autres sont liées au territoire de production qui regroupe les ressources tangibles et intangibles, en représentant les critères de la délimitation de terroir. Sans oublier aussi d'identifier les motivations et la volonté pour impliquer dans la démarche de valoriser le produit. (FAO, Siner-GI, 2009)

Il n'y a pas un type de lien au terroir, mais de multiples modes d'ancrage d'un produit dans sa région. Le lien au terroir doit par conséquent être pensé et raisonné en fonction du produit que l'on prend en considération et en fonction du lieu d'où il est issu. Il faut aussi se rappeler qu'un produit n'est jamais figé, mais qu'il évolue. Ses caractéristiques changent et avec elles le lien au terroir. Le lien au terroir est non seulement multiforme, mais il est aussi mouvant (Barjolle D. et al, 1998 in Amani F., 2011).

## **V.2. Typicité d'un produit**

Le caractère typique d'un produit traduit sa capacité à être reconnu comme appartenant à un groupe de produits similaires, mais également qui se distinguent de ses concurrents. Ces deux caractéristiques renvoient aux concepts de typicalité et de typicité (Trognon L., 1996 *in* Amani F., 2011).

La typicité d'un produit issu de l'agriculture est la propriété d'appartenance à un type distingué et identifié par un groupe humain de référence possédant des savoirs distribués entre les différents acteurs de la filière; un savoir-établir, un savoir-produire, un savoir-évaluer, un savoir-appécier. Elle ne doit pas être confondue avec la conformité à une norme.

Plus simplement, un produit typique :

- est représentatif de sa catégorie,
- présente des spécificités, qualitatives et quantitatives, à la fois culturelles, sociales, organoleptiques, de transformation, etc. qu'il est possible de classer selon une typologie,
- possède des caractéristiques qui le distinguent de produits similaires : il est original,
- voit sa typicité reconnue par un groupe d'acteurs impliqués (consommateurs, producteurs, transformateurs...).

## **VI. Les caractéristiques du terroir**

On pourrait retenir comme base de départ, à enrichir progressivement, une série de critères à retrouver de façon plus ou moins intense dans chaque terroir :

### **VI. 1. Espace géographique délimité :**

Le terroir peut se localiser et se délimiter géographiquement (géographie physique et géographie humaine). La délimitation doit notamment prendre en compte la communauté humaine concernée et sa dynamique de développement tout autant que les caractéristiques physiques (climat, ressources du milieu...). Les systèmes agraires, les paysages, les structures foncières et d'exploitation du sol sont notamment de caractéristiques importantes (Béranger C. *et al*, 2008).

### **VI.2. Une dynamique collective d'une communauté humaine autour d'un projet et d'une identité**

C'est le phénomène de base d'un terroir ; ce sont les hommes qui sont le fondement de la construction du terroir, par une prise de conscience collective d'une identité partagée et ancrée par les acteurs économiques et sociaux. Cette dynamique s'inscrit dans la durée et trouve généralement ses racines dans le patrimoine historique local. Le terroir est un espace de lien social, un espace dynamique en évolution, et non une réserve (Béranger C. *et al*, 2008).

### **VI.3. Savoirs collectifs mobilisés par un projet, des activités des produits matériels et immatériels originaux**

Le terroir est un espace de savoirs, de tradition et d'innovation ; Il est l'espace de rencontre entre les savoirs. Il représente le vécu du terroir et son image. (Béranger C. et *al*, 2008).

### **VI.4. Ressources naturelles spécifiques activées et mobilisées**

Les terroirs sont des espaces et des démarches de préservation et de réactivation de la biodiversité, de mobilisation des ressources naturelles spécifiques du territoire et de leur valorisation à travers les activités humaines fondées sur les savoirs collectifs et la volonté d'exploiter les potentialités locales (Béranger et *al*, 2008).

### **VI. 5. Mise en œuvre de systèmes sociotechniques**

Systèmes sociotechniques mis en œuvre pour produire des biens intégrant la nature et la culture, valorisant la diversité biologique et la diversité culturelle : il faut pouvoir les appréhender, les décrire et les comprendre dans la complexité des interactions entre facteurs naturels et facteurs humains (Béranger C. et *al*, 2008).

### **VI.6.Originalité, typicité, réputation**

L'originalité, la typicité, la réputation des biens et produits issus de ce terroir des spécificités identifiables, une reconnaissance par les marchés et les consommateurs, une valeur ajoutée appréciable, une « qualité » non délocalisables, une contribution à la culture alimentaire et artistique. Sans se limiter aux terroirs qualifiés par des systèmes et produits agro-alimentaires, mais en considérant aussi par d'autres produits, services ou biens culturels actuels ou potentiels (Béranger C. et *al*, 2008).

### **VI.7. Produits et services pour le développement du terroir**

Une combinaison des divers produits, services et aménités permettant un développement global et durable du terroir : la formation de modèles de biens complexes territorialisés tels que les « paniers de biens et de services » assurant une certaine plus-value encore appelée rente de qualité territoriale, reconnue par les consommateurs et usagers, produisant de la valeur ajoutée globale et un patrimoine commun territorialisé, des biens publics et privés associés (Béranger C. et *al*, 2008).

### **VI. 8. Organisation de la gouvernance collective**

Elle doit être en liaison avec des politiques régionales, nationales et internationales. La combinaison des divers pouvoirs publics et privés autour du projet de développement. Les mesures de protection de la propriété intellectuelle, de la nature et de la culture spécifiques à ces terroirs. Les modes de rémunération des aménités et les moyens d'incitation au développement local, dans la concurrence internationale (Béranger C. et *al*, 2008).

Le terroir exerce une sorte de lien pour les produits issus de son aire de définition et de délimitation. C'est une sorte de relation qui se tisse entre les produits dit de terroir et leur milieu (Béranger C. et *al*, 2008).

## **VII. Outils de protection des produits de terroirs**

Les appellations d'origine et les indications géographiques sont des signes publics dont le titre de propriété intellectuelle est inaliénable et collectif. Ils désignent un nom d'un lieu réputé donnant des caractéristiques particulières à un produit. Le développement du système des indications géographiques est avantageux pour les territoires, les collectivités, les consommateurs et les producteurs. Ces atouts ne s'arrêtent pas seulement à la défense communautaire du nom du produit contre les imitations et les fausses indications (Scudeller A., 2009).

L'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'indication géographique protégée (IGP) assurent la protection d'une relation à un lieu. Elles désignent toutes deux « le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou dans ces cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays ».

### **VII.1. Définitions internationales**

#### **VII.1.1. Appellation d'origine (Arrangement de Lisbonne)**

Au sens de l'Arrangement de Lisbonne, l'appellation d'origine est la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus **exclusivement** ou **essentiellement** au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels **et** les facteurs humains.

#### **VII.1.2. Indication géographique (OMC) (Article 22.1 de l'accord sur les ADPIC):**

Indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire d'un territoire d'un membre (de l'OMC) ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation **ou** autre caractéristique déterminée du produit **peut être** attribuée essentiellement à cette origine géographique.

### **VII.2. Les produits du point de vue réglementaire :**

Encouragées depuis 1992, par la mise en place d'une réglementation européenne sur la protection de l'origine géographique des produits de nombreuses initiatives collectives ou individuelles ont cherché à protéger leurs produits par des signes de qualité et d'origine. (Scudeller A., 2009). L'ensemble des moyens d'action législatif européen repose sur 3 signes de qualité :

#### **VII.2.1. l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) :**

Dont la philosophie est de protéger un produit unique, non reproductible dans un autre terroir. La totalité du processus de la production **doit s'y dérouler** dans une seule et même région où la

cohérence et l'influence des ressources locales sur la qualité de produit sont démontrées. (Origine de la matière première locale et fabrication sur place). (Bérard L. et al, 2009).

Donc on peut dire que :

L'AOP sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :

- Originaire de cette région de ce lieu déterminé ou de ce pays ;
- Dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs humains ;
- Dont la production la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique.

### **VII.2.2. l'IGP (Indication Géographique Protégée) :**

Basée principalement sur la réputation du produit, sur son histoire qui lui confèrent des qualités particulières (la matière première n'est pas obligatoirement originaire de la région). Elle **n'impose pas** que l'ensemble des opérations de production **doit se dérouler** dans une zone unique. (Bérard L. et al, 2009).

Donc l'IGP doit être :

- Originaire de cette région de ce lieu déterminé ou de ce pays ;
- Dont une qualité déterminée, une réputation attribuée à cette origine géographique ;
- Dont les opérations de production (la production, la transformation et l'élaboration) ne sont pas nécessairement tous ont lieu dans l'aire géographique délimité.

Les règles de l'UE applicables à la délimitation de la zone en termes de choix entre IGP (Indication géographique protégée) et AOP (Appellation d'origine protégée) sont définies de la manière suivante:

- **IGP**: à minima, la phase la plus importante de production se déroule dans le territoire.
- **AOC**: toutes les étapes de la production sont menées sur le territoire (tous les ingrédients doivent normalement provenir de la zone délimitée, à l'exception des composants secondaires comme le sel ou d'autres ingrédients ou les ressources ne pouvant pas être et/ou n'ayant jamais été produits dans la zone délimitée). (FAO, SINER-GI, 2009).

### **VII.2.3. la STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) :**

Quant à elle, protège une tradition. Le produit doit présenter une certaine spécificité qui le distingue d'autres produits ou denrées similaires. Aucune obligation d'origine géographique n'est mentionnée. (Fort F. et Rastoin J.L., 2005).

## **VIII. Les IG, outils de développement local :**

Pour Fonte M. (2008), l'objectif premier des labels liés à l'origine est la valorisation économique du produit local pour relancer le développement, le maintien d'une communauté et de son mode

de vie. Les dimensions environnementales et sociales renvoient à des objectifs de second ordre, les IG pouvant d'ailleurs être tout autant bénéfiques que néfastes pour ces dimensions.

Le développement local résulte de la conjonction entre une capacité locale d'organisation et des opportunités institutionnelles. Il faut signaler ici, le rôle important des collectivités territoriales dans le développement local. « Le développement local est un processus endogène d'accroissement durable du bien-être d'une communauté » (Prévost Ph., 2001).

Dans le contexte européen, différentes justifications des politiques de certification de l'origine sont apparus, successivement, en un siècle d'utilisation de ces dispositifs: «*la réglementation des échanges et de la concurrence (droits de propriété industrielle et protection des consommateurs), la maîtrise de l'offre sur les marchés agricoles, le développement territorial (local, régional ou rural), la conservation des ressources (patrimoine naturel et culturel)* » (Sylvander B. et al., 2006). Ces justifications ou objectifs, apparus de façon diachronique en Europe, apparaissent synchroniquement dans les dispositifs de protection des IG des pays du Sud (Fournier S. et al., 2009).

Plusieurs propositions tendent à justifier le rôle positif des IG sur le territoire : de garantie d'origine et de savoir-faire, ces produits sont considérés comme des outils de développement rural à part entière puisque l'activité générée ainsi que l'image positive véhiculée auprès des consommateurs et des touristes font de ces filières des instruments susceptibles de contribuer au développement du tourisme local et au maintien des populations, notamment dans des zones rurales fragiles.

En effet, les professionnels du tourisme, à la recherche d'éléments de différenciation territoriale, retrouvent dans ces produits un élargissement de l'offre touristique locale tandis que les agriculteurs, encouragés par une production rentable et la population locale pouvant jouer le rôle « d'ambassadeur » des produits auprès des touristes seront plus attachés à ce territoire riche et productif.

Le produit peut être analysé par son rôle dans la création d'externalités positives pour le territoire, des opportunités de diversification du milieu rural et la mise en réseau de différentes activités et institutions au sein d'un même espace. L'analyse institutionnelle du processus de création d'externalités positives met en jeu trois types de ressources combinées : les ressources exogènes qu'elles soient valorisées ou latentes, les ressources productives (produits et services marchands) et les biens ou services publics. L'interaction entre les producteurs ou gestionnaires de ces biens doit être caractérisée clairement (Pecqueur B., 2002).

Des outils de développement rural de type « route des saveurs » peuvent être mis en place autour du produit, et avoir un effet sur la revitalisation ou le maintien d'une diversité économique et sociale en espace rural. Ces outils sont souvent le fruit de politiques incitatives reprises à échelle locale dans le cadre de projets collectifs (Arfini F. et al, 2002).

### **IX. Impacts sur le territoire : Identification des impacts qualitatifs et dynamiques**

Il s'agit de plusieurs qualités des IG qui contribuent au développement territorial :

- Les produits de qualité liés à un territoire permettent, en premier lieu de qualifier et de représenter leur territoire, notamment en termes de notoriété pour les consommateurs et/ou les touristes. (Développement du tourisme local)
- Ensuite, ces produits représentent également les résidents. L'IG en tant que vecteur identitaire peut être une composante importante du lien social à l'échelle d'un territoire (élément de fierté), qui participe au maintien de la population établie sur place.
- L'IG a aussi permis de mettre en évidence toute l'importance de l'ouverture de l'agriculture au tourisme; une conception à l'origine d'un débat encore valable jusqu'à nos jours.
- Enfin, la production des produits sous signe de qualité est à l'origine du maintien de l'activité dans certaines filières vouées à la disparition. Ce maintien concerne autant l'activité agricole que l'activité économique dans son ensemble.

## **Conclusion**

Dans ce chapitre, nous avons passé en revue un ensemble de définitions et notions nécessaires à la compréhension de notre étude. Ainsi, nous avons vu que le terroir est un espace géographique délimité d'un territoire donné où une communauté humaine a construit au cours de son histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les savoirs faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir.

Le territoire est aujourd'hui au cœur des préoccupations des scientifiques, des politiques, mais également des acteurs économiques. Il y a de multiples modes d'ancrage d'un produit dans sa région.

Les (IG) constituent un moyen de développement rural et contribuent à la fois au développement économique par la valorisation des produits, à l'aménagement du territoire, à la préservation de l'environnement et de la vie sociale par l'ensemble de pratiques qu'ils encouragent.

Dans le chapitre suivant, on va voir l'état d'avancement de la réglementation nationale et internationale qui régit les produits de terroir et les IG.

# Chapitre 3

## Réglementation nationale et internationale

### **Introduction**

Ce chapitre présente les dispositifs règlementaires et les conventions en matière de protection des indications géographiques au niveau mondial et en Algérie. D'abord, nous allons décrire la situation actuelle de la protection internationale des indications géographiques. Les pays du monde ne se sont pas encore entendus sur la totalité des questions relatives au niveau de protection, aux produits et aux procédures de labellisation. Différents instruments législatifs ont été proposés et/ou adoptés par divers pays pour se mettre en conformité avec les accords ADPIC (Accords sur les droits de propriété intellectuelle appliqués au commerce).

Ensuite, nous allons essayer de nous positionner dans le contexte algérien, l'Algérie, étant réputée pour la richesse et la variété de ses Produits de Terroir

L'Algérie est membre de l'Arrangement de Lisbonne(1958). Elle dispose d'un dispositif dense de prise en charge de la qualité. Ces dernières années, une démarche institutionnelle globale se met en place à la faveur des réformes notamment la revue complète des textes juridiques existants, la production de nouveaux textes et la mise en place de nouveaux organes et de nouvelles missions pour promouvoir les règles de sécurité alimentaire, de qualité de produit et de loyauté du commerce.

## **I. Dispositifs de protection et premières conventions internationales :**

### **I.1. La convention de Paris (signée en 1883) :**

La Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle est la première convention multilatérale qui met en place une protection spécifique pour les IG. Mais celle-ci, n'a été introduite dans la Convention que lors de la révision de 1925 et s'applique aux « indications de provenance » (Kalinda F., 2010).

Depuis 1970, la Convention d'Union de Paris (CPU) est gérée par l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI) qui siège à Genève.

### **I.2. Arrangement de Madrid :**

L'Arrangement de Madrid concernant la répression des indications de provenance fausses ou fallacieuses est conclu en 1891 dans le cadre de la Convention de Paris. Cet arrangement tente de rectifier les lacunes de Convention d'Union de Paris (CPU).

On peut résumer les principales lacunes de cet arrangement comme suit :

- une trop faible protection des appellations d'origine notamment pour les produits non viticoles. (Geuze M., 2009)
- la non sanctionne des indications de provenance accompagnée de termes « genre » ou « style » qui induisent le consommateur en erreur. (Ilbert H., Petit M., 2005).

### **I.3. L'Arrangement de Lisbonne :( signé en 1958)**

Concerne la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international. Il est conclu dans le cadre de la Convention de Paris. Il compte 22 États signataires, dont l'Algérie.

Cet accord met en place un mécanisme de protection prévoyant un enregistrement international des appellations d'origine auprès du bureau international de l'OMPI. La procédure d'enregistrement est détaillée dans l'article 5 et 7 du règlement et dans le Règlement d'exécution de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (texte en vigueur le 1er janvier 2010).

### **I.4. L'accord ADPIC et les indications géographiques :**

L'accord sur la propriété intellectuelle liées au commerce (ADPIC) est mis en œuvre dans le cadre de l'OMC et non dans celui de l'Office Mondial de la Propriété Intellectuelle (OMPI).

Dans la (partie II, section 3, art.22.1) de l'accord on trouve la définition des indications géographiques qui est comme suit: « *servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un membre, ou d'une région ou d'une localité de ce territoire, dans le cas où une qualité, une réputation ou autre déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* » (Annexe 1C – Article 22).

Cette définition est inspirée de celle de l'appellation d'origine dans l'arrangement de Lisbonne mais elle est suffisamment large pour recueillir l'adhésion de tous les membres de l'OMC.

Selon Kalinda F. (2010), la définition apparaît comme la synthèse des concepts juridiques d'indication de provenance et d'appellation d'origine tel qu'ils sont réglementés dans les instruments juridiques internationaux administrés par l'OMPI et transposés dans les différentes législations nationales. Elle englobe toutes les catégories d'indications géographiques (appellation d'origine, appellation d'origine protégée, indication géographique protégée, appellation d'origine contrôlée, indication de provenance, etc.). Elle est généralement acceptée par tous les membres de l'OMC parce qu'elle est suffisamment large pour accueillir les diverses approches de protection nationale existantes.

L'accord de l'OMC prévoit deux niveaux de protection :

- Une protection de base mentionnée dans la partie II, section 3 l'Arti 22-2 et 22-3 pour toutes les IG qui impose l'obligation de protéger les IG afin de ne pas induire le consommateur en erreur et toute utilisation qui constitue un acte de concurrence déloyale.
- La protection dite« additionnelle », concernant les indications géographiques des vins et spiritueux : c'est une protection plus élevée et renforcée à certaines exceptions près, ces indications doivent être protégées même si une utilisation abusive ne risque pas d'induire le consommateur en erreur (la partie II, section 3 Arti 23).

L'article 24 (la partie II, section 3) prévoit un certain nombre d'exceptions à la protection des indications géographiques qui est devenu générique ou dans le cas d'un nom est déjà enregistré en tant que marque de fabrique ou de commerce.

- ✓ Seule la protection additionnelle des IG pour les vins et spiritueux constitue donc un véritable progrès, puisqu'elle protège les IG contre tout usage abusif, indépendamment d'une tromperie du public ou d'une concurrence déloyale. (Legrand S. et al, 2010).

## **II. Politiques internationales : conflits marques et indications géographiques à l'OMC**

### **II.1. Etablissement d'un registre multilatéral des IG**

L'article 23.4 de l'accord sur les ADPIC, prévoit la création d'un registre multilatéral d'IG protégées. Les débats au sein du Conseil des ADPIC se sont en grande partie appuyés sur trois propositions, (Arhel P., 2009).

La Comité Européenne (CE) a présenté en juillet 1998 une proposition visant à négocier la création d'un registre multilatéral. L'approche de la CE est largement soutenue par la Bulgarie, Cuba, l'Egypte, la Géorgie, l'Islande, l'Inde, la Jamaïque, le Kenya, le Liechtenstein, Maurice, le Nigeria, le Pakistan, le Sri Lanka, la Suisse, la Turquie et le Venezuela. (Legrand S. et al, 2010) ; Ces membres de l'OMC sont favorables à la création d'un registre multilatéral conforme à la proposition des CE, uniquement si l'extension de la protection des IG est effectivement mise en œuvre et qu'ils obtiennent l'assurance que le registre envisagé sera étendu aux IG des produits intéressant leurs économies. (Legrand S. et al, 2010).

En mars 1999, les Etats-Unis et le Japon ont déposé une proposition portant sur la création d'un système non contraignant selon lequel les membres de l'OMC peuvent communiquer leurs IG à l'OMC. Cette dernière pourrait, bien entendu, réunir toutes les données et maintenir la banque de données à titre de source d'informations pour les autres membres de l'OMC. Elle n'aurait pas d'effet véritablement contraignant. (Legrand S. et al, 2010). Le Canada et le Chili en juillet 1999 ont soutenu cette proposition.

Il est à noter que cette proposition ne soutient pas l'idée selon laquelle le registre devrait assurer un niveau plus élevé de protection des IG que celui assuré par l'Accord sur les ADPIC. (Legrand S. et al, 2010)

De son côté, Hong-Kong a proposé un système volontaire de notification de toute indication géographique nationale pour les vins et les spiritueux. L'obligation d'attribuer des effets juridiques aux enregistrements ne serait impérative que pour les membres choisissant de participer au système (Arhel P., 2009).

Faute d'accord sur de nouvelles propositions, les discussions se poursuivent lors de séries de réunions en conseils spécialisés. Les débats portent sur les niveaux d'obligation, les coûts et les procédures (Ilbert H., Petit M., 2005).

## **II.2. Extension de la protection des indications géographiques aux produits autres que les vins ou spiritueux**

Les membres de l'OMC ne se sont pas encore entendus sur la question de savoir si les négociations devaient également porter sur l'extension d'un niveau élevé de protection aux produits autres que les vins ou les spiritueux. . Elles font toutes deux l'objet de vives discussions dans le Programme de Doha. (Ilbert H., Petit M., 2005).

Ainsi, un certain nombre de pays (108 au total) souhaitent aujourd'hui d'étaler la protection additionnelle à l'ensemble des IG, parmi lesquels on trouve bien sur l'Union Européenne mais aussi la Suisse, et divers pays en développement dont les pays du Maghreb, l'Inde, la Turquie ou encore le Sri Lanka. Ces pays en développement sont en effet préoccupés par le comportement de certaines multinationales qui n'hésitent pas à faire breveter des noms d'IG et à vendre des produits sous ces marques en usurpant leur réputation. Ils considèrent que la question de la protection d'autres produits n'a pas été réglée de manière adéquate dans le cadre du cycle d'Uruguay quand ils ont plaidé pour la protection absolue de tous les produits. (Legrand S. et al, 2010).

Les opposants à l'extension sont composés essentiellement des pays du « nouveau monde » (11 pays et non des moindres : Etats-Unis, Australie, Canada, Argentine etc...). Ils considèrent que le niveau de protection existant est suffisant et qu'une protection accrue induirait de nouveaux coûts issus par exemple du chevauchement avec le droit des marques (coûts relatifs notamment à la tenue d'un registre des appellations d'origine). (Legrand S. et al, 2010).

Tous ces points de négociation sont en suspens. Les positions opposent les défenseurs d'une protection renforcée des indications géographiques (UE, Chine, Thaïlande, Inde etc.) et les défenseurs des marques (USA, Australie etc.). Chaque groupe de pays campe sur sa position. (Ilbert H., Petit M., 2005).

Malgré cette volonté politique affichée, aucune souplesse ne semble venir dénouer les conflits. Il s'agit pour l'UE d'obtenir une protection plus efficace par les indications géographiques afin de se prémunir de nouveaux emplois abusifs d'IG, et afin de se positionner toujours sur les marchés de produits de qualité dans les échanges internationaux. (Ilbert H., Petit M., 2005).

### **II.2.1. Arguments du panel<sup>1</sup> « Indications géographiques »**

Selon Ilbert H. et Petit M., (2005), les plaintes ont été adressées initialement par l'Australie en juin 1999, puis soutenues par les Etats-Unis. Deux plaintes ont été déposées l'une se référant à la plainte australienne et l'autre à la plainte américaine.

En vertu du principe du traitement national, le panel condamne la réglementation UE comme étant discriminante envers les ressortissants des pays tiers, car il faut que les indications géographiques de l'Union Européenne soient reconnues par les pays tiers et que les demandeurs des pays tiers passent par leurs autorités nationales, et que les organismes de contrôle soient agréés par les gouvernements. (Kalinda F., 2010).

Les remarques du groupe spécial « Communautés européennes – protection des marques et des indications géographiques pour les produits agricoles et les denrées alimentaires » vont à l'opposé du règlement des Communautés européennes sur les appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires règlement (CE n°2081/92 corrigé par le règlement CE n° 692/200).

Malgré les modifications apportées par l'UE en 2003, les plaignants allèguent que le régime communautaire établit une discrimination entre les ressortissants des Etats membres des CE et ressortissants des Etats tiers s'agissant de l'enregistrement et de la protection des IG attachées aux régions situées hors du territoire communautaire.

Les conclusions du panel peuvent être regroupées autour de deux axes :

- Compatibilité avec les règles de l'OMC des exigences de réciprocité et d'équivalence de la CE en matière d'enregistrement d'IG de pays tiers :

Le panel considère que le règlement 2081/92 de CE n'est pas conforme aux règles de l'OMC sur 4 points :

---

<sup>1</sup>Le terme « panel » se réfère aux procédures des règlements des différends de l'Organisation Mondiale du Commerce. Il s'agit de fait des rapports établis par les Groupes Spéciaux selon les règles de l'organe du règlement des différends de l'OMC

- conditions d'équivalence et réciprocité en ce qui concerne la possibilité d'obtenir une protection ;
- la procédure de demande d'enregistrement en ce qu'elle exige un examen et une transmission du dossier par un gouvernement ;
- la procédure d'enregistrement en ce qu'elle exige une vérification et une transmission des objections par un gouvernement ;
- les structures d'inspection en ce que la CE exige une participation des gouvernements.

### **II.2.2. Coexistence entre IG et marques :**

Le panel rejette en effet l'argument des USA et reconnaît la possibilité pour les CE de permettre la coexistence. Les plaignants donnent la priorité aux marques et les CE aux indications géographiques.

Donc un nouveau règlement (CE n° 510/2006) publié en mars 2006 suivi des règles d'application en décembre 2006 (le règlement CE n° 1989/2006) avalise la mise en conformité juridique avec les règles internationales. L'Union Européenne ouvre son système d'enregistrement aux producteurs de pays tiers pour être en cohérence avec le principe de non-discrimination.

Il lui faut faire la preuve qu'un gouvernement d'un pays tiers a les moyens d'effectuer un examen, de transmettre un dossier en vue d'une demande d'enregistrement sans avoir à se soumettre à une structure d'inspection certifiée et centralisée par une autorité publique. (Ilbert H., 2009)

### **II.3. Protection d'une indication géographique dans son pays d'origine :**

La protection d'une indication géographique dans son pays d'origine mérite une attention particulière, puisque il est important que le produit soit lié à cet endroit, ce qui suppose qu'il ne peut pas avoir une autre provenance.

Le lien de dépendance entre une indication géographique protégée et la protection dans son pays d'origine est aussi démontré par l'article 24.9 de l'Accord sur les ADPIC et le système d'enregistrement international institué par l'Arrangement de Lisbonne.

### **III. Etat des lieux, dispositifs réglementaires et processus de valorisation en Algérie :**

L'Algérie est membre de l'Arrangement de Lisbonne. Elle dispose depuis la fin des années 1980 d'un dispositif dense de prise en charge de la qualité. Ce dispositif réglementaire et institutionnel concerne deux aspects importants :

- la protection du consommateur ;
- les preuves de la qualité des produits et des services aux consommateurs. (normalisation, certification, auto contrôle, accréditation des laboratoires, protection phytosanitaire et zoo) (Sahli Z., 2005).

En Algérie, Une démarche institutionnelle globale se met en place aujourd'hui à la faveur des réformes. Cette démarche concerne :

- la revue complète des textes juridiques existants, la production de nouveaux textes,
- la mise en place de nouveaux organes et de nouvelles missions pour promouvoir les règles de sécurité alimentaire, de qualité de produit et de loyauté du commerce. (Sahli Z., 2005).

### **III.1. Les dispositifs juridiques et réglementaires relatifs à la valorisation de la qualité et des produits de qualité**

Pour les vins de qualité on cite :

- **L'ordonnance n°70-55 du 1<sup>er</sup> Aout 1970** relative aux vins d'appellation d'origine garantie, prévoit des mesures empêchant l'utilisation d'une indication géographique pour des vins ne provenant pas d'un lieu indiqué.
- **Plusieurs décrets d'application du 1<sup>er</sup> décembre 1970**, fixent les conditions d'attribution de 07 appellations d'origine garantie (Ain Bessam, coteaux du Zaccar, Médéa, coteaux de Mascara, Dahra, monts de Tessala, et coteaux de Tlemcen). Ces appellations sont réglementées et protégées auprès de l'OMPI.
- **L'Ordonnance 76-65 du 16/07/1976** relative aux Appellations d'origine prévoit les mesures à empêcher l'utilisation illicite d'une appellation d'origine ou son utilisation de manière à tromper le public sur l'origine véritable d'un produit. (Concernant principalement les vins d'appellations d'origine garantie : 7 VAOG).

A la suite de cette Ordonnance, il est initié par l'administration agricole un processus d'actualisation et/ou d'élaboration d'une réglementation spécifique aux principales filières de produits de qualité (notamment les filières : vitivinicole, oléicole, dattier, fruits et légumes primeurs...).

- **Le Décret 76-121 du 16/07/1976** relatif aux modalités d'enregistrement et de publication des Appellations d'origine et fixant les taxes y afférentes (mais qui ne concerne en fait que les VAOG).

Ce dispositif réglementaire permet à l'Etat certes d'exercer ses prérogatives traditionnelles de puissance publique et d'exercer les contrôles de qualité y afférents. Cependant, il paraît être encore inachevé et n'inclut que de façon aléatoire les démarches de labellisation et de promotion des produits de terroir. (Sahli Z., 2005).

Par ailleurs, il apparaît que peu de produits ont fait réellement l'objet de textes spécifiques relevant de la réglementation verticale et horizontale spécifiant la qualité intrinsèque des produits, notamment les produits agricoles et agroalimentaires de qualité. Or, c'est là un des problèmes importants qui rend aléatoire tout contrôle de conformité à la qualité et à l'origine géographique des produits. (Sahli Z., 2005).

**Encadré 1 : enregistrements effectués par l'Algérie (7 AOG) en 1973**

**LA FILIERE VITI-VINICOLE**

**7 VAOG : réglementation et enregistrement par INAPI**

Appellation d'origine des vins	Texte réglementaire pour AOG
Coteaux de Mascara	décret n°70-189 du 1er décembre 1970
Coteaux de Tlemcen	décret n°70-192 du 1er décembre 1970
Coteaux du Zaccar	décret n°70-187 du 1er décembre 1970
Monts de Tessala (à l'ouest)	décret n°70-191 du 1er décembre 1970
Ain Bessam - Bouira	décret n°70-186 du 1er décembre 1970
Dahra (centre-ouest)	décret n°70-190 du 1er décembre 1970
Médéa	décret n°70-188 du 1er décembre 1970

**Exemple d'enregistrement international en vertu du système de Lisbonne:  
Monts du Tessala (AO No. 569)**

- **Produit enregistré le** 12 mars 1973
- **Détenteur** : Institut de la vigne et du vin (I.V.V.), 88 rue Didouche Mourad, Alger (actuellement ITAFv)
- **Zone de production** : territoire des sections d'Ain El Berd, Sidi Ali Bousidi et des crêtes des Berkeches de la wilaya d'Oran
- **Base juridique** : Loi No. 62 157 du 31 décembre 1962.



Source : (Hamdani H., 2012)

**III.2. Les dispositifs institutionnels: (ne concernent pas exclusivement les IG)**

**1.** L'organe de normalisation et de propriété industrielle et ses comités annexes :

- Office national de la propriété industrielle (ONPI) créée par le Décret 63-248 du 10/07/1963 ;
- Institut national de la normalisation et de la Propriété industrielle (INAPI) créée par l'Ordonnance 76-62 du 21/11/1973 ; Un Institut algérien de la normalisation (IANOR) créée par le Décret 98-68 du 21/02/1998, avec comme attribution principales :
  - ✓ Examen des demandes de protection d'invention ;
  - ✓ Examen des demandes de dépôts de marques de dessins et modèles industriels et d'appellation d'origine ainsi que leur publication.

**2.** L'Office National du Droit d'Auteur (ONDA), avec comme attributions la protection des œuvres et du patrimoine

**3.** Le Centre national du registre du commerce (CNRC) dont relèvent les marques de fabrique, de commerce et de services, les noms commerciaux dont les Indications de provenance et les appellations d'origine.

### **III.3. Les nouvelles mesures réglementaires en Algérie : (concernant les IG) :**

#### **La loi n°\_08-16 du 3 août 2008 portant orientation agricole :**

Dans les articles n° :32 et 33 du chapitre 1 (de titre IV des mesures structurelles applicables aux productions agricoles)

« **Article : 32** Pour la valorisation et la promotion des produits agricoles et des produits d'origine agricole, il est institué un système de qualité qui permet:

- De les distinguer par leurs qualités ;
- D'attester des conditions particulières de leur production et/ou de leur fabrication et ce, notamment en matière d'agriculture biologique ;
- De définir des mécanismes de traçabilité prouvant et garantissant leur origine ou terroir ;
- D'attester que leur production et/ou leur fabrication a été opérée selon les savoir-faire et les modes de production qui leur sont associés.

**Article : 33** Le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole, institué par les dispositions de l'article 32 ci-dessus, comporte :

- Des labels agricoles ;
- Des appellations d'origine et des indications géographiques ;
- Des prescriptions permettant de déclarer le caractère de produits d'agriculture biologique;
- Des mécanismes d'évaluation de la conformité aux règlements techniques ainsi qu'aux labels, aux appellations d'origine, et aux prescriptions relatives aux produits d'agriculture biologique;
- Des mécanismes permettant leur traçabilité.

Le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole est fixé par voie réglementaire. »

**L'arrêté n° 1005 du 25 novembre 2008** fixant les modalités et les procédures d'attribution des IG des produits agricoles.

Dans cet arrêté figure la définition des Indication Géographique, ainsi la définition d'un groupement des producteurs autour d'un produit agricole fait l'objet d'une IG.

○ Article2 : Définitions :

« Indication Géographique IG : la dénomination d'un produit originaire, d'une aire géographique délimitée, dont le lien à l'origine est garanti par une réputation, une qualité ou une caractéristique spécifique et dont la production et /ou la transformation et/ou l'élaboration du produit ont lieu dans cette même aire géographique. » cette définition donne les possibilités de choix entre les différents signes par les différentes combinaisons qui existent.

« Groupement : toute organisation de producteurs quel que soit sa forme juridique ou sa composition concernée par le produit agricole objet du présent arrêté. »

Dans l'article 3 de même arrêté on trouve que : « toute personne physique ou morale ou groupement peut introduire une demande d'enregistrement pour les produits agricoles produits au sens de l'article 2 alinéa1 auprès de la direction des services agricoles de la wilaya comportant un Cahier des charges. »

Le Cahier de charges selon l'article 4 doit comporter au moins les éléments suivants :

- Le nom des demandeurs de l'enregistrement et les documents qui prouvent leur représentativité (carte producteurs de l'enregistrement, fiche signalétique de l'exploitation, évaluation des producteurs, évaluation des procédures sur au moins 2 compagne) ;
- La délimitation de l'aire géographique ;
- Le nom de l'IG sollicitée ;
- les éléments qui prouvent le lien avec la région géographique ;
- Tous les documents techniques, économiques, historiques et juridiques qui prouvent le lien entre le produit et son origine.

L'examen de la demande d'enregistrement et Cahier de charges se fait dans un délai de (2) mois par le comité de contrôle, que fait l'objet de 6<sup>ème</sup> article.

Dans cet arrêté est apparu aussi :

Dans le cas de refus de la demande d'enregistrement le comité doit le justifier. Dans le cas de l'avis favorable par le comité, une décision d'attribution d'une IG est délivrée par le ministre chargé de l'agriculture.

Le contrôle s'effectue par un institut technique spécialisé pour garantir le respect de Cahier de charges. Le produit bénéficiaire d'IG doit porter d'une étiquette qui est fixé par voie réglementaire.

Une suspension immédiate de l'utilisation de ce signe de qualité dans le cas de manquement de Cahier de charges par les producteurs bénéficiaire d'une IG.

**Décision n : ° 142** fixant la composition et le fonctionnement de comité technique des IG des produits agricoles.

Dans l'article 3 est mentionné que le comité est chargé de l'élaboration de Cahier de charges référentielles pour l'octroi des IG, qui doit comporter les éléments suivants :

- Le nom du produit ;
- La délimitation de l'aire géographique ;
- La description du produit et de ses caractéristiques ;
- La description de méthode d'obtention du produit ;
- La détermination de l'organisme de contrôle ;
- Les éléments relatifs à l'étiquetage.

**Le règlement intérieur de comité technique des IG des produits agricoles :**

Le règlement fait l'objet de définir les modalités de fonctionnement du comité technique conformément à **L'arrêté n:° 1005 du 25 novembre 2008.**

Selon l'article 2 du 1<sup>er</sup> chapitre la définition de comité technique qui apparut comme suit : « le comité technique est l'organe chargé de la mise en œuvre et de contrôle de processus d'obtention d'une IG des produits agricoles. »

L'article 9 du 1<sup>er</sup> chapitre: Pour la mise en œuvre des travaux relatifs à l'obtention d'une IG des produits agricoles, le comité s'appuie sur les instituts spécialisés par filières de produits sollicité :

- Produits animaux ou d'origine animale : ITELV et CNIAAG ;
- Grandes cultures : ITGC ;
- Cultures pérennes : ITAFV ;
- Cultures maraichères : ITCMI ;
- Et l'ITDAS pour les dattes.

Dans le cas de nécessité d'autres institutions peuvent être sollicité.

#### Article 10 :

Dans le chapitre 2 : les institutions spécialisées ont pour principales missions :

- de contribuer à l'élaboration de la réglementation relative aux indications géographiques ;
- d'élaborer les Cahiers des charges référentiels des produits agricoles pour l'octroi d'indications géographiques ;
- de veiller au respect des dispositions du Cahier des charges ;
- d'effectuer les visites sur les parcelles des produits concernés aux moments opportuns
- du suivi et d'évaluation de la mise en application des IG attribués ;
- d'établir des rapports périodiques ainsi qu'un rapport final qui seront porté à la connaissance du comité technique.

### **III.3.1. Le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole par les signes distinctifs décret exécutif n° 13-260 du 7/07/2013 :**

Le présent décret a pour objet de fixer le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole.

Selon l'article 2 du chapitre 1, Il est entendu par système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole, leur reconnaissance par les signes distinctifs suivants:

- l'appellation d'origine (AO) ;
- l'indication géographique (IG) ;
- l'agriculture biologique (AB) ;
- les labels agricoles de qualité.

Au sens du présent décret, l'article 3 du chapitre 1 les définit comme suit:

- **Logo** : sans préjudice des dispositions réglementaires en vigueur, le logo est la représentation graphique qui sert à identifier de manière unique un produit ayant bénéficié d'un des signes distinctifs prévus par les dispositions du présent décret.

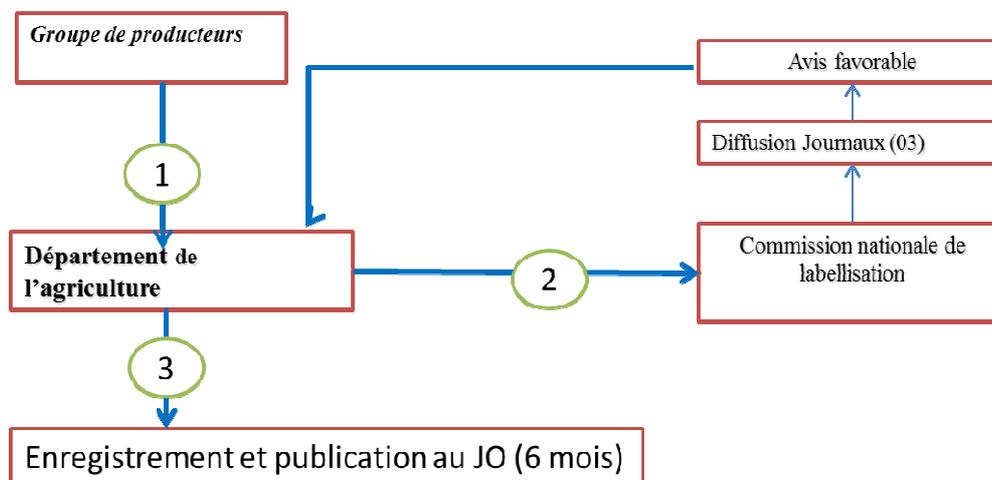
- **Appellation d'Origine (AO)** dénomination géographique d'une région ou d'une localité, servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité, la réputation ou les autres caractéristiques sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique comprenant des facteurs humains et des facteurs naturels et dont la production, la transformation et la préparation ont lieu dans l'aire géographique délimitée en conformité avec un Cahier des charges d'appellation d'origine.
- **Indication Géographique (IG)** dénomination servant à identifier un produit comme étant originaire d'un territoire, d'une région ou d'une localité, lorsqu'une qualité, une réputation ou toute autre caractéristique déterminée dudit produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique et que la production et/ou la transformation et/ou la préparation ont lieu dans l'aire géographique ainsi délimitée en conformité avec un Cahier des charges d'indication géographique.
- **Agriculture Biologique « AB »** : signe accordé aux produits répondant à des conditions de production biologique, prohibant les produits chimiques de synthèse et assurant la protection de l'environnement en conformité avec un Cahier des charges d'agriculture biologique.

### **III.3.1. Dispositions fondamentales du décret**

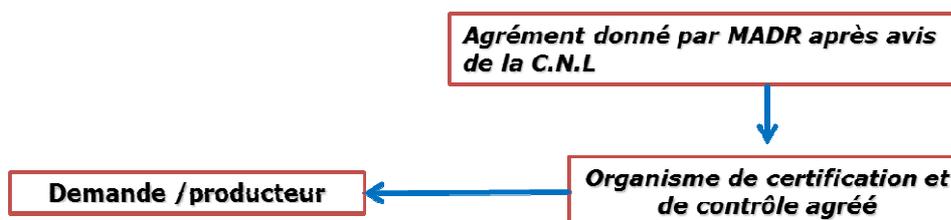
- Demande de reconnaissance par groupements
- Traitement par commission nationale de labellisation et validation du Cahier des charges
- décision de reconnaissance
- Enregistrement (INAPI) et publication (3 quotidiens)
- Publication J.O. / 6 mois (en l'absence d'opposition)
- La certification
- Conditions d'opposition et de protection
- Système de contrôle et sanctions

### III.3.3. Schéma fonctionnel du décret :

#### Etape 1: Reconnaissance du signe de qualité



#### Etape 2: Certification des produits



## **Conclusion**

A travers ce chapitre, on a vu les dispositifs réglementaires en relation avec notre sujet de recherche.

Au plan mondial, plusieurs points de négociation sont en suspens. Les défenseurs d'une protection renforcée des indications géographiques contestent les défenseurs des marques. Chaque groupe de pays campe sur sa position.

Dans le cadre des récentes négociations dans le cadre aussi bien de l'Adhésion de l'Algérie à l'OMC que de son partenariat avec l'Union Européenne, on enregistre une mise en place et/ ou une revue de certain mesures réglementaires.

Le cadre juridique qui se met en place devrait s'accompagner de la diffusion des informations relatives à ses objectifs, sa portée et caractéristiques, ainsi que de mesures de renforcement des compétences, tant pour les institutions publiques que pour les acteurs du système de production. Le cadre juridique Algérien devrait être le plus proche possible aux réglementations internationales pour s'adaptées aux besoins et aux priorités des marchés internationaux concernés.

En plus de l'enregistrement, le cadre juridique et institutionnel algérien devrait prévoir des règles efficaces pour la gestion et le contrôle des IG, en complément des actions menées par les acteurs locaux en termes d'autocontrôle et contrôles internes.

L'ensemble des résultats obtenus et les différentes interprétations attribuées seront présentés dans les chapitres suivants.

## **Conclusion de la première partie**

Dans cette partie, nous avons tenté de présenter le fondement théorique de notre recherche en introduisant un ensemble de concepts et en précisant leur utilité, leurs liens et la logique de leurs utilisations.

Ensuite, nous avons passé en revue un ensemble de définitions et notions nécessaires à la compréhension de notre étude. Ainsi, nous avons vu que le terroir est un espace géographique délimité d'un territoire donné où une communauté humaine a construit au cours de son histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les savoirs faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir.

Le territoire est aujourd'hui au cœur des préoccupations des scientifiques, des politiques, mais également des acteurs économiques. Il y a de multiples modes d'ancrage d'un produit dans sa région.

Dans cette partie nous avons vu l'état d'avancement de la réglementation nationale et internationale qui régit les produits de terroir et les IG. (Les dispositifs réglementaires en relations avec notre sujet de recherche.)

Sur le plan mondial, plusieurs points de négociation sont en suspens et font l'objet de vives discussions. Les défenseurs d'une protection renforcée des indications géographiques opposent les défenseurs des marques. Chaque groupe de pays campe sur sa position.

Dans le cadre des récentes négociations dans le cadre aussi bien de l'Adhésion de l'Algérie à l'OMC que de son partenariat avec l'Union Européenne, on enregistre une mise en place et/ ou une revue de certaines mesures règlementaires.

Les signes distinctifs de qualités sont définis par le décret exécutif n°13-260 du 7 Juillet 2013 qui fixe le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole.

Dans la 2<sup>ème</sup> partie de notre travail nous allons présenter la situation générale et caractéristique de la figue sèche de Béni Maouche.

# **Deuxième Partie**

## **La figue sèche : situation générale et caractéristiques locales**

## **Introduction de la deuxième partie**

Pour aborder le processus de labellisation en Algérie, nous nous sommes intéressés à une zone particulière, c'est-à-dire un terroir réputé pour sa variété de figue qui se prête excellemment au séchage. Ce fruit appelé autrefois la BLANCHE DE BOUGIE est produit dans la daïra de Beni Maouche. Elle est connue aujourd'hui sous l'appellation de FIGUE SECHE DE BENI MAOUCHE. Cette figue sèche est la résultante d'une combinaison harmonieuse entre un milieu naturel, des hommes et leur savoir faire depuis des siècles, constituant une des nombreuses facettes de l'identité socioéconomique et culturelle de la population de Beni Maouche.

Pour mieux appréhender la portée du sujet traité nous avons structuré notre étude en trois chapitres. Le 4ème chapitre situant ce produit dans différents contextes à savoir, mondial, national et régional.

Dans ce chapitre, nous allons présenter la production et le commerce de la figue sèche. Ensuite, nous évoquons la production nationale et ses évolutions durant ces dernières années. Enfin, nous présentons la commune de Béni Maouche en termes de caractéristiques naturelles et socioéconomiques.

Dans le 5ème chapitre nous allons présenter les résultats de notre enquête.

L'essentiel de la production mondiale étant assuré par les pays du Bassin Méditerranéen, dans un premier chapitre nous présenterons la production et le commerce de la figue sèche dans le monde. Il sera suivi par la présentation de la production algérienne et son évolution durant ces dernières années. C'est au niveau du territoire de Béni Maouche que notre étude achèvera son parcours afin d'aboutir aux résultats auxquels nous a mené notre enquête.

L'enquête proprement dite fut menée au mois d'avril 2013. Les données qui ont en découlée firent l'objet d'un traitement par le logiciel XLSTAT version 2013.4.08, une partie seulement des analyses fut réalisée à l'aide de cet outil. Le recours à d'autres outils comme le logiciel MS Excel Version 2007 a été nécessaire pour poursuivre le traitement des données.

Le 6ème chapitre a eu pour objectif l'illustration du processus de mise en place de « l'indication géographique » ou IG pour la figue sèche de Béni Maouche. Dans ce cadre, nous avons dans une première phase identifiée sommairement la filière figue sèche et l'organisation de ses différents acteurs. Dans une seconde phase, nous élaborons une typologie des exploitations enquêtées. Sur la base des critères techniques et structurels, la caractérisation de la diversité des exploitations figuicoles de Béni Maouche rend compte des particularités structurelles et techniques de chacune d'entre elles.

# Chapitre 4

## La figue sèche dans le monde et en Algérie

### **Introduction**

Pour mieux appréhender la portée du sujet traité, il est nécessaire de situer cette étude dans son contexte : mondial, national et régional.

L'essentiel de la production mondiale est assuré par les pays du Bassin Méditerranéen. Dans ce chapitre, nous allons présenter la production et le commerce de la figue sèche. Ensuite, nous évoquons la production nationale et ses évolutions durant ces dernières années. Enfin, nous présentons la commune de Béni Maouche en termes de caractéristiques naturelles et socioéconomiques.

En Algérie, sa production est concentrée dans les régions montagneuses de la Kabylie. C'est justement là où elle revêt, pour des considérations alimentaires, économiques et socioculturelles, une grande importance pour la population locale.

## I. Données mondiales sur le figuier/figues

### I.1. Production et superficie mondiale de la figue :

À l'échelle mondiale, la Turquie est classée premier producteur en 2011, avec une superficie d'environ 58 700 ha et une production annuelle d'environ 260 500 T. Cela représente 24 % de production mondiale. Elle est suivie de l'Égypte, l'Algérie et puis le Maroc. L'Algérie, a produit 120 200 T sur une superficie de 46 300 ha. Par rapport à la Turquie ou l'Égypte, le rendement reste faible en Algérie et au Maroc.

Le tableau suivant montre la répartition des superficies (ha) des productions (en tonnes) et des rendements (T/ha) pour les huit premiers pays producteurs de la figue fraîche dans le monde (2011).

**Tableau 2:** Répartition des superficies (ha) des productions (en tonnes) et des rendements (T/ha) pour les huit premiers pays producteurs de la figue fraîche dans le monde (2011).

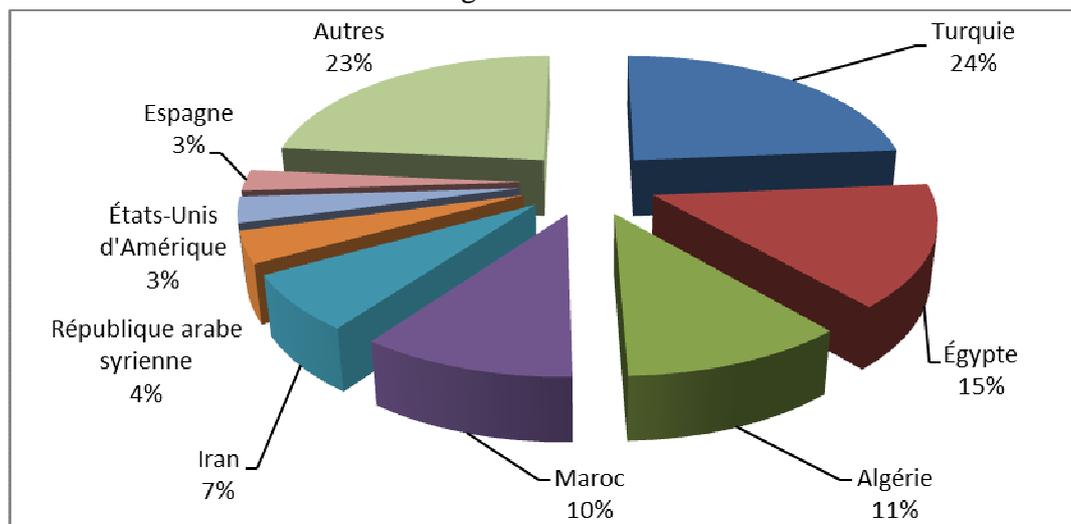
Position / Production	Région	Production (T)	% Production Mondiale	Superficies (ha)	Rendements T/ha
1	Turquie	260 508	24	58 694	4,4
2	Égypte	165 483	15	28 479	5,8
3	Algérie	120 187	11	46 331	2,6
4	Maroc	114 770	10	51 449	2,3
5	Iran	75 927	7	18 666	4,0
6	Syrie	42 944	4	9 707	4,4
7	USA	35 072	3	3 480	10,0
8	Espagne	28 993	3	1 1761	2,5
	Monde	1 101 697	100	386 737	2,8

Source : FAO stat. 2013

Le tableau 2 présente les 8 pays grands producteurs de figues. Leur production représente 76.6% de la production mondiale estimée à **1 101 697** Tonnes. La grande majorité de ces pays relèvent de l'espace méditerranéen. Parmi ces 8 grands producteurs, 4 pays seuls (Turquie, Égypte, Algérie et Maroc) fournissent **660 948** Tonnes de volume en figues, qui représente 60% de la production mondiale.

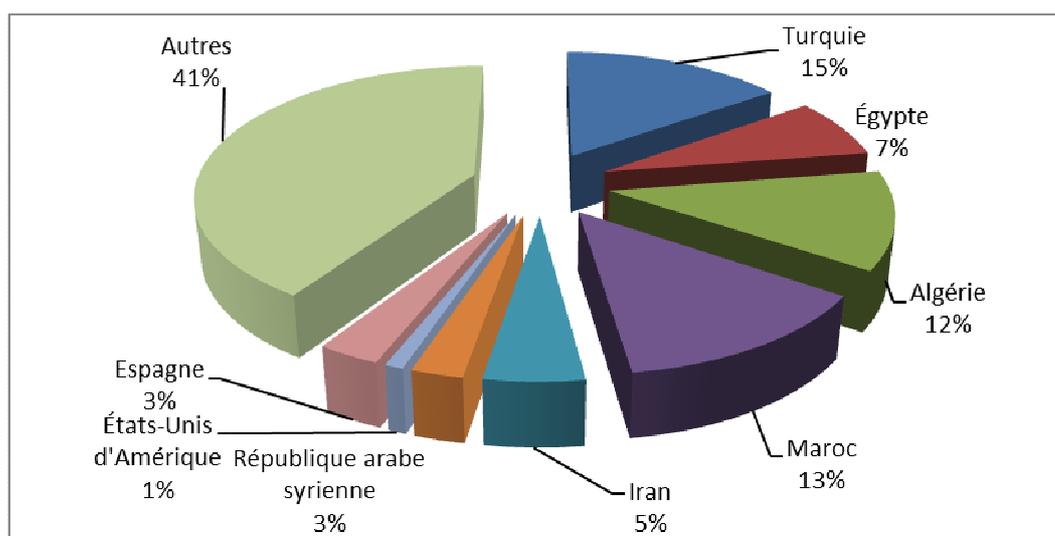
Les volumes en figues des grands pays producteurs de la méditerranée représentent **808 812** Tonnes (95.5% de la production des 8 pays) soit 73.4% de la production mondiale. Quant aux superficies elles s'élèvent à **225 087** ha (98% des superficies des 8 pays) soit 58% de la surface en figuier dans le monde. (Voir figure n°3)

**Figure n°3 :** Répartition de la production de la figue fraîche dans les 8 grands pays producteurs de la figue fraîche en 2011



Source : établie par nous même à partir des données de tableau2

**Figure n° 4:** Répartition des superficies occupées par le figuier dans 8 tops pays 2011 (%)



Source : établie par nous même à partir des données de tableau3

Les superficies mettent en relief 3 groupes de pays. Le premier comprend les 4 pays grands producteurs avec **184 953** ha soit 81% des superficies des 8 pays et 48% de la superficie mondiale en figuiers. Le second groupe avec **30 427** ha (13.3% des superficies des 8 pays et 7.8% de la superficie mondiale) est représenté par l'Iran et l'Espagne. Le troisième avec **13 187** ha (6% des superficies des 8 pays et 3.4% de la superficie mondiale) concerne la Syrie et les USA.

### I.2. Commerce mondial de la figue sèche :

Dans le commerce de la figue séchée, la Turquie, les Etats-Unis et Iran sont les trois premiers pays au monde. La Turquie, en tant que plus grand producteur, fournit plus de la moitié des exportations en figues séchées (voir Tableau).

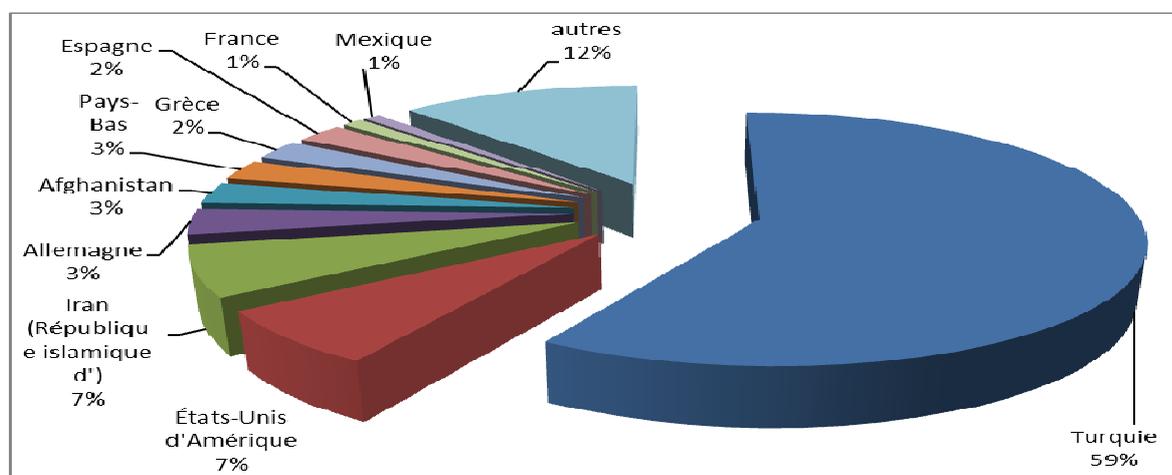
**Tableau 3:** Commerce mondial (Exportations et importations en tonnes) de la figue sèche

Importation de la figue sèche 2011		Exportation de la figue sèche 2011	
Pays	Quantité (tonnes)	Pays	Quantité (tonnes)
Allemagne	8667	Turquie	44821
France	7959	États-Unis d'Amérique	5393
Inde	5731	Iran (République islamique d')	5012
Italie	4657	Allemagne	2549
États-Unis d'Amérique	4382	Afghanistan	2107
Fédération de Russie	3478	Pays-Bas	1999
Pays-Bas	2206	Grèce	1878
Suisse	2125	Espagne	1876
Canada	1733	France	800
Chine - RAS de Hong-Kong	1362	Mexique	673
MONDE	71153	MONDE	76398

Source : la FAO stat. 2013

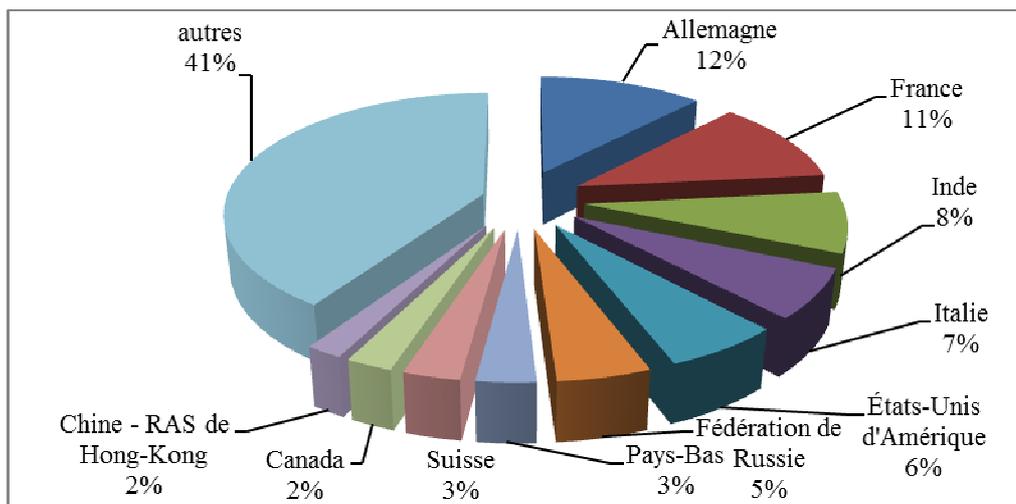
Les pays importateurs relèvent des continents européen, américain et asiatique. L'on y observe 3 grands groupes remarquables dont le plus important comprend l'Allemagne et la France (16626 T- 35%) avec 23.6% du volume mondiale. Le second groupe concerne l'Inde, l'Italie et les USA (14770 T -35%) qui importent 21% des quantités mondiales. Le dernier groupe contient 5 pays (10904T -26%) qui n'en absorbent que 15.3% du niveau mondial. L'ensemble de ces 10 pays ont importé pour 42300 tonnes de figues en 2011 représentant 59.5% du volume des importations mondiales.

**Figure n° 5 :** Répartition des pays exportateurs de la figue sèche dans le monde en 2011



Source : établie par nous même à partir des données de tableau

Figure n°6 : Répartition des pays importateurs de la figue sèche dans le monde en 2011



Source : établie par nous même à partir des données de tableau3

Quand aux exportations, les importations font ressortir 4 groupes distincts qui comportent 4 pays importateurs de figues (USA, Allemagne, Pays Bas, France). La Turquie est à elle seule le premier groupe, c'est le plus important et le premier exportateurs avec 44821 tonnes représentant 66.8% des plus grands exportateurs et 58% des exportations mondiales. Le deuxième groupe (10405T – 15.5%) comprend les USA et l'Iran, ils exportent à hauteur de 13.6%. le 3<sup>ème</sup> groupe avec 5 pays dont, l'Allemagne, l'Afghanistan, les Pays Bas, la Grèce et l'Espagne, importent dans les mêmes proportions que le deuxième groupe. Le 4<sup>ème</sup> représente les plus petits exportateurs (1473 T -2.2%) avec la France et le Mexique en termes de volume mondiale (2%).

Les quatre pays simultanément importateurs et exportateurs que sont l'Allemagne, la France, les USA et les Pays Bas dont les importations de figues couvrent leurs besoins, exportent en fonction des besoins d'autres pays qui intègrent la figue dans leurs industries de transformation.

La fonction d'exportation est le fait qu'ils ont acquis une solide expérience et une réputation sur les marchés, ils doivent posséder à leurs actifs des clients réguliers.

## II. Importance du secteur de figuier en Algérie :

Il est jugé opportun de rappeler, que pendant les années 40 et 50, la figue sèche tenait la 3<sup>ème</sup> place après les agrumes et les dattes, dans les exportations des fruits d'Algérie.

**Encadré 3 : Production et l'exportation de figes sèches (1939-1948) :**

Durant cette période de 10 années la production de figes fraîches fut régulière durant les 3 premières années (1939-1941) sans grande variation. Elle subit une régression sensible de 1942 à 1945 pour reprendre sa croissance en 1946 (700.000 Q) et augmenter nettement en 1947-1948 pour dépasser le million de quintaux. La consommation à l'état frais durant la même période suit dans son ensemble la même tendance.

Nous observons la même évolution au niveau des quantités soumises au séchage sauf que les volumes avaient presque doublé en 1946 (400.000 Q), et plus que doublé en 1947 et 1948 pour atteindre respectivement 870.900 Q et 886.900 Q.

D'après les statistiques agricoles publiées par la Direction de l'Agriculture du Gouvernement Général, les productions de figes (fraîches et séchées) furent les suivantes au cours de cette période.

**Tableau:** Production et exportation de figes sèches (1939-1948) :

Années	Product totale en frais (Q) (1)	Consommation en frais (2)		Quantité à sécher (1-2)		Production séchées		Export séchées	
		Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
1939	633.500	237.500	37.5	<b>396.000</b>	62.5	185.000	46.7	57.200	31.0
1940	733.000	338.000	46.0	<b>405.000</b>	55.2	200.000	49.4	200.000	100
1941	682.500	323.000	47.3	<b>359.500</b>	52.6	172.000	47.8	56.400	33.0
1942	560.600	294.000	52.4	<b>266.600</b>	47.5	135.200	50.7	15.000	11.0
1943	621.000	270.000	43.5	<b>351.000</b>	56.5	156.100	44.5	15.000	9.6
1944	490.000	288.000	58.7	<b>202.000</b>	41.2	86.300	42.7	15.000	17.4
1945	595.300	360.300	60.5	<b>235.000</b>	39.5	94.800	40.3	17.400	18.3
1946	700.500	300.500	43.0	<b>400.000</b>	57.0	206.000	51.5	159.200	77.3
1947	1.146.900	276.000	24.0	<b>870.900</b>	76.0	446.800	51.3	368.400	82.4
1948	1.155.300	268.400	23.0	<b>886.900</b>	76.7	388.600	44.0	234.400	60.3

Source : [http://alger-roi.fr/Alger/documents\\_algeriens/economique/pages/68\\_figuiers.htm](http://alger-roi.fr/Alger/documents_algeriens/economique/pages/68_figuiers.htm)

Les quantités à séchées évoluèrent environ du simple au double, elles représentaient de 39.5% à 76% de la production de figes fraîches.

La production proprement dite de figes séchées apparaît dans son ensemble assez stable, elle n'a pas subi de variation remarquable car elle a évolué entre un minimum de 40.3% et un maximum de 51.5% soit un écart de 11.2% sur 10 années (1.12% par an).

Par contre les exportations présentent de nets écarts remarquables dans leurs volumes par rapport à la production séchée (1939: 31%, 1940: 100%). Une exception par contre, sur les 7 premières années (1939-1945), 1940 est remarquable par l'exportation de la totalité de la production séchée (200.000 Q), serait-ce dû aux effets de la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale ?

Les 6 autres années (1939, 1941, 1942, 1943, 1944, 1945) les exportations plus faibles se situaient en deçà des 58.000 Q. Cela nous donne un net aperçu sur le niveau important des écarts de tris qui seraient orientés sur le marché local. Les exportations reprennent les 3 dernières années (1946-1947-1948) avec des volumes importants respectifs de 159.200 Q, 368.400 Q et 234.400 Q. Il est regrettable que la part de l'autoconsommation ne fut pas incluse afin d'apprécier la part des prélèvements opérée par les populations pour leurs propres besoins.

Il est probable que ces chiffres ne représentent que l'excédent de la consommation annuelle des agriculteurs algériens, qui serait estimé à 100 kilos par habitant et par an dans ces régions.

**Tableau 4 :** Evolution de la production de la consommation de figes en Algérie (2003-2012).

année	Production								
	totale (Q)	variation	consommée en frais		soumise au séchage		figes séchées		Rendit moyen (kg/pied)
			Q	%	Q	%	Q	%	
2003	632 660	-	522 100	82,5	110 560	17,5	41460	37,5	15
2004	649 400	+16 740	582 400	89,7	67 000	10,3	25 810	38,5	14,6
2005	697 990	+48 590	598 740	85,7	99 250	14,2	49 665	50	15,1
2006	919 270	+221 280	783 160	85,2	136 110	14,8	50 710	37,2	20
2007	638 830	-280 440	551 360	86,3	87 470	13,7	36 530	41,7	14
2008	787 350	+148 520	666 982	84,7	120 368	15,3	50 990	42,3	17,3
2009	838 006	+50 656	745 853	89	92 153	11	37 384	40,5	17,4
2010	1 237 630	+399 624	958 840	77,5	278 790	22,5	110 770	39,7	25
2011	1 201 870	-35 760	951 330	79	250 540	20,8	92 960	37,1	24
2012	1 100 580	-101 290	964 812	87,6	135 768	12,3	57 297	42,2	22

Source : FAO, 2013.

Le tableau n°4 ci-dessus présente les productions de figes aussi bien en frais que séchées sur une période de 10 années (2003-2012). La production en frais comporte deux périodes remarquables. La première de 2003 à 2006 sur 4 années passe de 632 660 Q à 919 270 Q, avec une augmentation des volumes de +16 740 Q (2004) à +221 280 Q (2006), soit une moyenne annuelle de +95 536 Q/an. La seconde période étant plus importante et plus remarquable que la précédente, voit cette production croître en 2007 de 63 8830 Q à plus de 1 000 000 de quintaux en 2012. Cette période est particulière en raison de l'entrée en pleine production des jeunes vergers à partir de 2010.

On observe par ailleurs qu'à chaque année de production en frais correspond une forte consommation en frais supérieure à 75% (77.5%-89.7%), ce qui réduit par conséquent d'autant plus les disponibilités en figes sèches en fin de cycle. Les quantités soumises au séchage représentent moins du quart de la production totale, conséquence de la forte consommation en frais. Elles oscillent entre un minimum de 10,3% et des maximums de 20,8% à 22,5%.

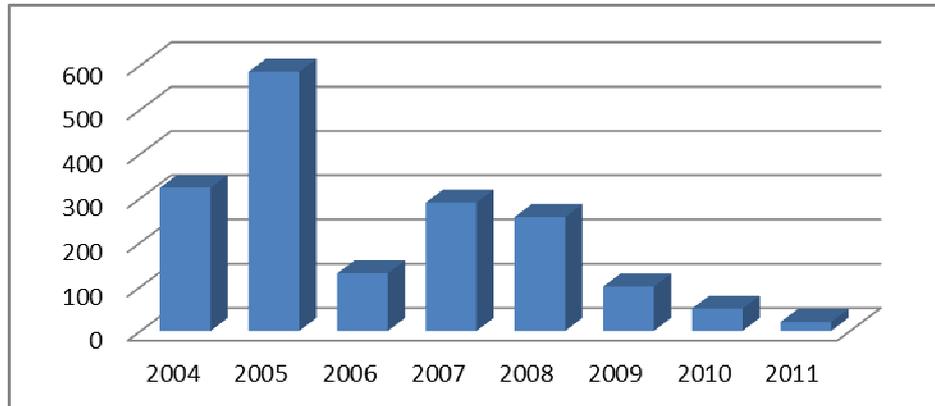
La production de figes séchées est assez chaotique, elle ne dépasse pas les 50% du volume soumis au séchage. Elle est régulièrement irrégulière et oscille en moyenne entre un taux minima de 37,1% et un maxima de 42,3%. Le taux extrême de 50% en 2005 étant l'exception durant cette période.

Les rendements sont sauf aléas imprévisibles, l'illustration de la bonne conduite des arbres par les agriculteurs. Ces rendements moyens pour la plupart sont faibles car en deçà des 20 Kg par figiers. Les rendements supérieurs (22, 24 et 25) sont plutôt l'expression de l'entrée en pleine production des jeunes vergers vigoureux.

## **II.1 Importation et exportation de l'Algérie en figue sèche**

La figure ci-dessous présente l'évolution des importations de figues sèches sur 8 années successives (2004-2011).

**Figure n°7 :** Evolution en tonne des importations de figues sèches (2004-2011)



Source : FAO, 2013.

Les importations opérées en 2004 étaient évaluées à environ 300 tonnes pour atteindre en 2005 les 580 tonnes et s'infléchir en 2006 aux environs de 100 tonnes. C'est avec moins d'intensité qu'en 2004-2005 que ces importations reprennent en 2007 à hauteur de 290 tonnes pour amorcer une baisse progressive et régulière des volumes qui atteignent les 20 tonnes en 2011. Cette régression en chute libre des importations en figues sèches serait probablement d'une part due à un regain d'intérêt du consommateur et des commerçants algériens pour la figue sèche locale. D'autre part, les importations de figues sèches ne produiraient plus les profits escomptés par les importateurs.

### III. Présentation de la région d'étude : Béni Maouche et l'importance de la culture du figuier dans la région:

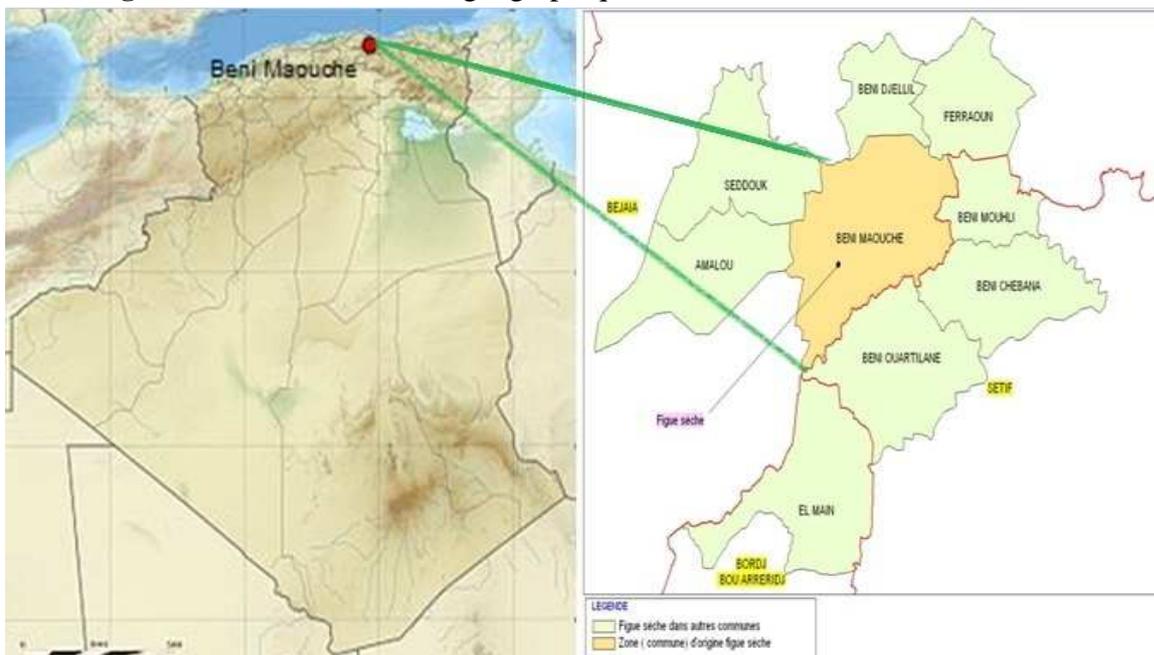
Dans la présentation de la commune de Béni Maouche nous abordons ses caractéristiques naturelles et socioéconomiques. La connaissance du milieu est importante dans la mesure où ses caractéristiques influencent directement l'ensemble des atouts et des contraintes de la filière figue, objet d'étude de notre Mémoire.

#### III.1. Quelques données globales sur la zone d'étude :

La commune de Beni Maouche est située à 100 km au Sud-Ouest du chef-lieu de la wilaya de Bejaia. Elle s'étend sur une Superficie Totale de 9486 ha dont 5310 ha de Superficie Agricole Utile, soit un rapport SAU / ST de 56 %. Elle Regroupe 28 villages, distants de 2 à 20 Km du chef-lieu de la commune.

Ces coordonnées sont comme suit : 36° 28' 41" Nord 4° 38' 18" Est.

Figure n°8 : La localisation géographique de la commune de Beni Maouche



Carte de l'Algérie

Carte de Béni Maouche

#### III.1.1. Relief :

Le territoire de la commune étant d'une manière générale constitué d'un relief accidenté avec des formes ondulaires dont les creux et les monts sont très prononcés présentant des crêtes le long desquels sont fondés des villages.

Les sols à fortes potentialités agricoles se localisent au niveau :

- Des dépressions.
- Des piémonts de montagne.

Pente : classe de pente >25%, la plus dominante est de 65%.

### **III.1.2. L'Altitude :**

- L'altitude au chef-lieu avoisine les 1000m,
- La plus haute :Achtoug : 1391m,
- La plus basse : Laazib Sidi Saddek.

Ce relief qui caractérise la région représente des contraintes pour l'agriculture, et ont de tout temps influencé son développement.

**Figure n° 9:** Paysages de Beni Maouche et vergers de figuiers dans la région :



Source : prises par nous-mêmes, Wikipédia, 2013

### **III.1. 3. Étages bioclimatiques :**

La commune de Béni Maouche, par sa situation géographique et ses caractéristiques climatiques, est considérée comme subhumide à semi-aride froid.

### **III.2. Milieu humain**

#### **III.2.1. Population :**

Population totale de la commune de Béni Maouche est estimée à 13 003 hab.

Dont :

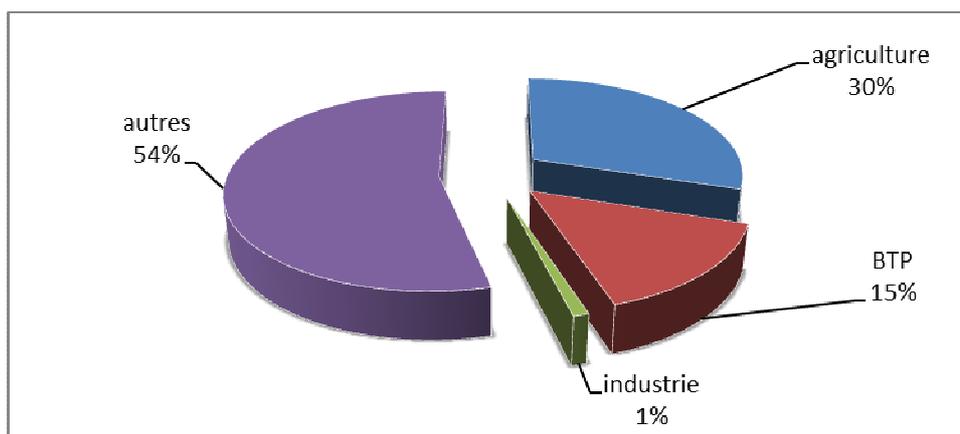
- Masculin : 6 637 hab.
- Féminin : 6 366 hab.
- Nombre de ménages : 2 274.
- Nombre de personnes par ménage : 5,7.
- Densité hab. /km<sup>2</sup> :137.

#### **III.2.2. Population active :**

La population active est de 5 600 habitants.

La répartition de cette population active par secteur d'activité est comme suit :

**Figure n°10** : Répartition par secteur de la population de Béni Maouche en 2008:



Source : APC de Beni Maouche

### III.3. La situation économique :

Les caractéristiques de milieu et les potentialités socioéconomiques de la région influencent le développement des différentes activités économiques.

#### III.3.1. L'activité industrielle :

Au niveau de la commune de Beni Maouche, elle reste très faible à l'exception de la ferme pilote située à TagnitIghil spécialisée en élevage et transformation et fabrication des produits laitiers. Une autre est implantée à Imzizoui.

#### III.3.2. Tourisme et l'artisanat :

##### III.3.2.1. L'artisanat :

Une activité liée directement à la culture et au tourisme, l'artisanat est très répandue dans la région. Elle est le reflet, voir le témoin d'un mode de vie et d'une organisation sociale. La commune de Béni Maouche offre un répertoire artisanal riche et varié ; le tissage est la principale activité la plus dominante dans la majorité des foyers. Ces activités artisanales sauvegardent un patrimoine culturel capital.

##### III.3.2.2. Tourisme :

Compte tenu de ses ressources naturelles, la commune de Béni Maouche présente des importantes offres touristiques : Le chef-lieu de la commune, dont la vocation est agricole, a une réputation dominante de la figue aussi bien sèche que fraîche. La meilleure période pour visiter la région est bien évidemment la saison des figues aux mois d'Aout et Septembre.

Au-dessus du chef-lieu de la commune tout près du mont Achtoug qui culmine à plus de 1300 m d'altitude, il y a le vieux village d'Uthrunen dont il reste que des ruines, une belle vue panoramique et absolument sublime est réservée comme récompense à ceux qui ont la curiosité de monter jusque-là. Beaucoup d'autres sites sont à découvrir dans les différents villages de Béni Maouche.

Les infrastructures hôtelières n'existent pas. Leur développement dans des villages tels qu'Ait Khiar, Aguemoune, Akour, Uthrunen, pourrait relancer l'activité touristique et créer, bien entendu, de la richesse. L'activité agricole et en particulier la production de figue, semble être la plus importante activité économique avec l'oléiculture dans la commune de Béni Maouche.

### **III.3.2.3. L'Agriculture à Beni Maouche:**

Le paysage présente un couvert végétal composé essentiellement d'arboriculture dont l'olivier et figuier représentent 95 % de celle -ci. Également sont cultivées des espèces à pépins et à noyaux, et des cultures saisonnières (grandes cultures, maraîchage).

Le nombre d'exploitations agricoles est de 660 exploitations selon les données du recensement général agricole de l'année 2001.

#### **III.3.2.3.1. La répartition de la SAU (Unité: ha) :**

**Tableau 5 : Répartition de la SAU de Béni Maouche 2011/2012**

Vocation	Superficie (ha)
Terres labourables	1 222
Cultures permanentes	4 088
Superficies irriguées	122

Source : DSA de la willaya de Bejaïa, 2013

#### **a. Productions végétales :**

**Tableau 6 : Répartition des superficies selon les différentes spéculations**

Spéculations	Superficie (ha)	Spéculations	Superficie (ha)
Céréales d'hiver	130	Olivier	2971
Légumes secs	14	Figuier	1002
Fourrages artificiels	260	Rosacées à pépins et à noyaux	115,79
Maraîchage	60	Viticulture (vigne de table)	1
/		Autres rustiques (amandier, noyer, caroubier)	50,21
Total culture herbacées	464	Total cultures pérennes	4140

Source : APC de Beni Maouche, 2013

Ces données mettent en relief la place prépondérante de l'arboriculture dans le système de cultures de la commune (près de 80 % de la SAU).

La conduite en extensif, le manque d'intervention culturales, la fertilisation quasiment inexistante et parfois les aléas climatiques constituent les causes essentielles de la faiblesse des rendements.

Les céréales, les légumineuses alimentaires et les cultures fourragères sont cultivés le plus souvent en intercalaires.

**b. Productions animales :**

**Tableau 7:** Effectifs et productions animales campagne agricole 2008/2009

<b>Espèces</b>	<b>Effectifs</b>	<b>Production</b>
Bovins	490	Production laitière 1 278 000 L/an. Viande : 172 Q/an
Ovins	2640	Viande : 185.8Q/an Laine : 15.63 Q/ an
Caprins	1300	Lait : 106000L/an Viande : 61.20 Q/an
Aviculture (chair)	32 000	Viande : 656,25 Q/an
Apiculture (Nombre ruches)	1330	8352 Kg / an

Source : APC de Beni Maouche, 2013

De même, l'élevage occupe une place importante. Il constitue la principale source de revenus pour la quasi-totalité des agriculteurs de la commune.

**III.3.2.3.2. Le figuier à Béni Maouche :**

Lorsqu'on évoque l'agriculture à Beni Maouche, ce qui retient l'attention c'est évidemment la culture du figuier, avec tout ce qu'elle véhicule en termes de richesse économique, sociale, culturelle, artisanale et écologique. Jadis, la figue était le noyau économique de la communauté paysanne. D'une valeur nutritive considérable, elle a permis, également, à ses paysans de survivre à la famine durant les années de disette.

a. L'évolution des superficies occupées par le figuier à Beni Maouche :

**Tableau 8 :** Evolution des superficies en figuiers à Béni Maouche (2003-2012).

Année	Figuier en masse				Figuier isolés (NB) (2)	Total figuier (NB) (1+2)	Figuier en rapport
	superficie totale (ha)		Nombre (1)	densité moyenne par ha			
2003	1000	-	135000	135	2000	137000	137000
2004	1002	(+2)	135100	134,8	2000	137100	137000
2005	952	(-50)	135 100	142	2 000	137 100	137000
2006	1008	(+56)	136 250	135	2 000	138 250	137000
2007	1000	(-8)	135 450	135	1 800	137 250	136000
2008	950	(-50)	128 000	134	1 800	129 800	129800
2009	950	-	128 000	134	1 800	129 800	129800
2010	950	-	128 000	134	1 800	129 800	129 800
2011	950	-	128000	134	1800	129800	129 800
2012	950	-	128 000	134	1 800	129 800	129 800

Source : DSA wilaya de Bejaïa, 2013.

Pour les figuier en masse, les superficies évoluent faiblement à la baisse pour se stabiliser à 950 hectares durant les 5 dernières années. Cette réduction correspond à l'arrachage des vieux arbres et des arbres malades (fortement atteint).

La densité faible des arbres par hectare est révélatrice des vergers en extensif avec de larges distances de plantation aussi bien entre rang que entre plant (9m x 8m), avec une moyenne de 138 pieds/ha environ. On en déduit que les agriculteurs pratiquent entre ces espaces des cultures intercalaires.

Cela explique les faibles rendements à l'hectare nonobstant les bas rendements par arbre conséquence du manque de rigueur dans le respect des itinéraires techniques. Tous ces éléments concourent donc à la réussite de faibles productions dans cette région.

La majorité écrasante des figuier sont en rapport, ce qui veut dire que l'ensemble des classes d'âges composant les vergers sont en production. Cela va du jeune figuier (entrée en production) au figuier adulte (pleine production) et aux figuier âgés (fin de production). Ces derniers sont conservés par les agriculteurs même s'ils donnent de faibles à très faibles rendements, pour eux c'est toujours quelques kilogrammes en plus dans la balance, cela explique la présence de vieux figuier dans les vergers (+ de 45 ans).

**b. Évolution de la production de figue fraîche et sèche à Beni Maouche :**

Le tableau 9 ci-dessous expose l'évolution des productions de figues dans les Beni Maouche, sur une période de 9 années (2003-2011).

La production se présente irrégulière en dents de scie accentués, les écarts entre années sont trop importants pour être le seul fait des agriculteurs. Même les arrachages des vieux vergers n'auraient pu causer d'aussi grandes fluctuations dans les volumes qui ont variés d'un minima de 2000 Q à un extrême de 13 000 Q Ce sont les conséquences conjointes des aléas climatiques (sécheresse, vents, etc.) et des incendies dues aux négligences des agriculteurs, qui n'éliminent pas les herbes sèches qui sont les résidus des cultures intercalaires au sein des vergers durant la belle saison.

**Tableau 9:** Evolution de la production de figue fraîche et sèche à Beni Maouche (2003-2012).

Année	Production							
	(1) Product totale (Q)	Ecart/an (Q)	Consom en frais (Q)	(2) Destinée à sécher (Q)	(%: 2/1)	(3) figue sèche (Q)	(%: 3/2)	Rendt (Q /ped)
2003	15 000	-	6 000	9000	60	5400	60	15
2004	5 000	-10 000	2 000	3000	60	1200	40	5
2005	7 000	2 000	5 000	2000	28	600	30	14
2006	20 000	13 000	2 000	18000	90	6000	33	26
2007	2 475	-17 525	675	1800	73	600	33	3
2008	14 100	11 625	2 100	12000	85	6000	50	21
2009	7 900	-6 200	5 700	2200	28	750	34	9
2010	11 460	3 560	600	10860	95	3620	33	16
2011	11 965	505	665	11300	94	3800	33	17

Source : DSA wilaya de Bejaïa, 2013.

La reprise fulgurante de la production de figue en 2006, 2008 et 2010 est caractéristique du fort pouvoir du figuier à se régénérer en tant que espèce rustique certes, auquel doit s'ajouter l'entrée en pleine production des jeunes figuiers.

Contrairement à la consommation élevée de figues fraîches en Algérie, on observe à Beni Maouche des niveaux de consommation beaucoup plus faibles de l'ordre de 5% (600 Q) à 40% (2000-6000 Q) en moyenne. De rares pointes de consommation aux environs de 70% (5000-5700 Q), relatives à de faibles productions (2005, 2009).

Les quantités destinées au séchage sont très importantes, elles représentent de 60% à 95% de la production en frais, c'est dire l'importance accordée par la population à la figue séchée, produit ayant une bonne tenue au séchage et à la conservation.

La production de figues séchées proprement dite varie quant à elle de 33% à 60% soit environ le 1/3 du volume en figues fraîches. Quant aux rendements ils demeurent faibles (3 à 17 Q /ha) et rarement moyens (21 et 26 Q /ha) conséquence bien évidemment de plusieurs facteurs dont le plus important demeure le respect des techniques culturales difficilement conciliable avec des terrains en pente, la cherté de la main d'œuvre et ou sa rareté. Les agriculteurs n'ayant pas les moyens financiers correspondant à l'entretien des arbres, au même titre qu'une autre espèce rustique bien connue en Algérie qui est l'olivier où la main d'œuvre pour la cueillette est tout aussi chère de surcroît sur des terres en pente.

## **Conclusion**

A travers ce chapitre, nous avons présenté la situation de la production de figue fraîche et séchée dans le monde, son importance ainsi que la situation de la production en Algérie.

La figue peut être consommée en frais, comme aliment très nourrissant, ou servie comme produit industriel. Elle peut être séchée et transformée de plusieurs manières. L'industrie accorde actuellement une grande importance à ce fruit pour ses utilisations diverses.

La connaissance du milieu est importante car ses caractéristiques influencent directement l'ensemble des atouts et des contraintes de la filière figue. Nous avons abordé la commune de Béni Maouche, ses caractéristiques naturelles et socioéconomiques. Cette commune est considérée comme subhumide à semi aride froid. Son territoire est constitué d'une manière générale d'un relief accidenté. Le couvert végétal est composé essentiellement d'arboriculture. Cette dernière est souvent associée avec l'élevage. L'activité industrielle reste très faible dans la Localité. Les activités artisanales et touristiques sauvegardent un patrimoine culturel important. Le développement infrastructures hôtelières pourrait relancer l'activité touristique et créer, bien entendu, de la richesse. L'activité agricole et en particulier la production de figue, semble être la plus importante activité économique avec l'oléiculture dans la commune de Béni Maouche.

Nous allons tenter d'approfondir la caractérisation des systèmes de culture dans le chapitre suivant, à travers les données recueillies auprès des figuiculteurs enquêtés dans la région.

# Chapitre 5

## Résultats : Caractéristiques générales des exploitations

### **Introduction**

Notre enquête a été réalisée en Avril 2013 en un passage unique mais répété dans certains cas compte tenu, soit de la non disponibilité des figiculteurs, soit pour la vérification de certaines informations préalablement récoltées. Les questionnaires ont été construits afin de nous permettre de collecter des informations qui nous permettent d'apprécier la structure des exploitations, leurs connaissances de leur environnement économique et institutionnel. Ces questionnaires sont composés de questions fermées nécessitant des réponses directes et d'autres questions ouvertes donnant lieu à des réponses multiples ou des clarifications. Le questionnaire est divisé en cinq parties qui touchent la globalité de l'exploitation.

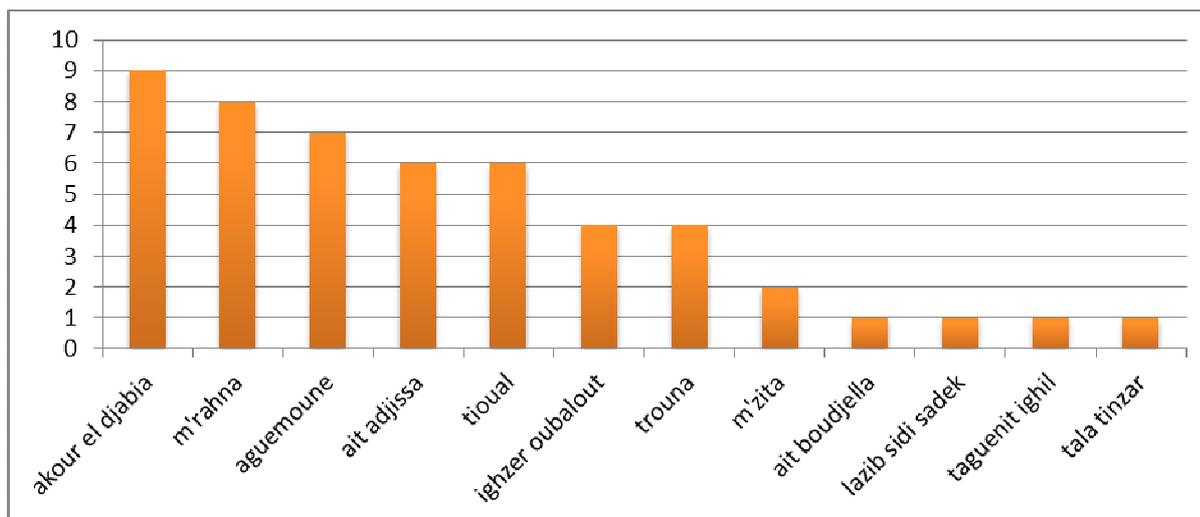
Il est important de signaler qu'on a effectué des entretiens avec d'autres acteurs économiques et institutionnels, notamment avec : L'entreprise khodja, la station de l'ITAFv et la Station de l'INRAA dans la wilaya de Bejaia. Ceci afin de collecter d'autres informations et de comprendre leurs relations avec les producteurs et les acteurs de la filière.

Les informations obtenues ont fait l'objet de traitement par le logiciel XLSTAT version 2013.04.08. Le recours à d'autres logiciels tels MS Excel Version 2007 a été jugé nécessaire par la suite pour l'analyse des différentes variables.

### I. Identification de l'exploitant :

Notre échantillon est aléatoire, d'où la dispersion de localisation géographique. Les exploitations enquêtées sont réparties en neuf (09) localisations géographiques, comme le montre le tableau suivant :

**Figure n °11:** La répartition des exploitations selon la localisation géographique



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

D'après le tableau, la majorité de l'échantillon se concentre à Akour el djabia avec 9 exploitations enquêtées, soit 18% de la totalité de l'échantillon. Suivis par M'Rahna (16%) et Aguemoune (14%).

Cette diversité de représentation s'explique au fait par la disponibilité des exploitants le jour de déroulement de l'enquête.

Le graphe suivant montre la répartition de l'échantillon selon les neuf villages de Béni Maouche.

#### 1.1 Âge du chef de l'exploitation :

Le tableau montre la forte présence de la tranche d'âge qui varie entre 40 à 49 ans (% du total), suivi par les exploitants ayant 60 ans et plus (24 % du total).

La moyenne d'âge est de 48 ans. Cela veut dire que l'activité agricole est confiée à des personnes âgées par tradition, tandis que 14% sont âgés entre 20 et 40 ans. Ce relatif vieillissement des chefs des exploitations nous pousse à poser la question de la relève dans ces exploitations dans les prochaines années.

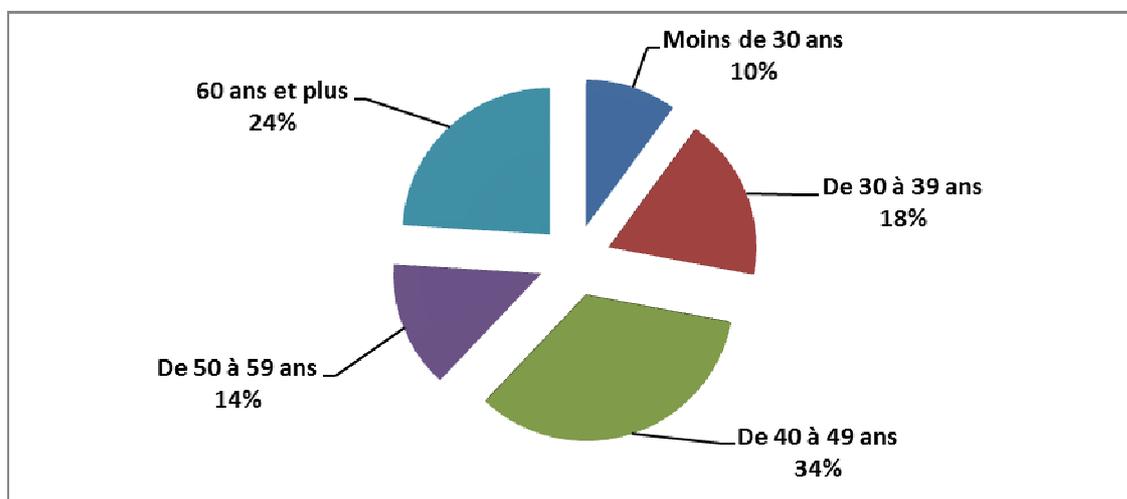
Il apparait que les jeunes ne s'intéressent pas beaucoup à l'activité agricole, caractérisée par sa rentabilité incertaine qui varie considérablement avec les variations des conditions climatiques. Le tableau suivant montre la répartition de l'échantillon selon l'âge en 5 classes de même amplitude.

**Tableau 10:**La répartition des exploitants selon leurs âges :

les classes d'âge	Nombre d'observation.	%
Moins de 30 ans	5	10
De 30 à 39 ans	9	18
De 40 à 49 ans	17	34
De 50 à 59 ans	7	14
60 ans et plus	12	24
Total	50	100

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

**Figure n° 12:** Répartition de la population enquêtée selon l'âge des exploitants



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

### 1.2. L'ancienneté dans la profession :

L'ancienneté dans la profession influence sur la manière avec laquelle l'exploitant gère son exploitation. Elle contribue à l'enrichissement de son expérience et à l'accumulation des savoirs faire.

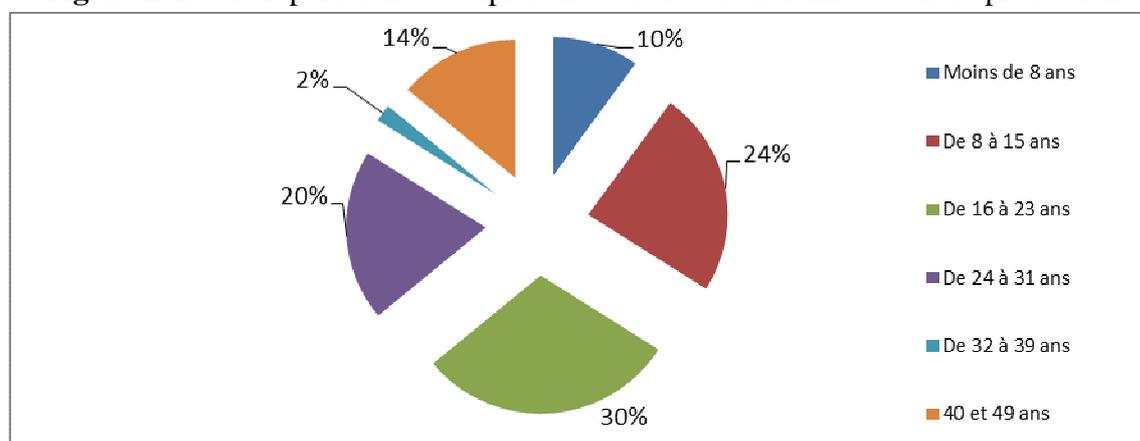
**Tableau 11:** Répartition des exploitants selon l'ancienneté dans la profession

les classes	Nombre d'observation.	%
Moins de 8 ans	5	10.0
De 8 à 15 ans	12	24.0
De 16 à 23 ans	15	30.0
De 24 à 31 ans	10	20.0
De 32 à 39 ans	1	2.0
40 ans et plus	7	14.0
Total	50	100.0

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

Dans notre échantillon, la moyenne d'ancienneté est de 21.3 ans. Près de 66 % des enquêtés ont une ancienneté de plus de 16 ans, dont 36 % ont 24 ans et plus d'ancienneté. En revanche, 34 % de cette population ont une ancienneté de moins de 16 ans.

**Figure n°13** : la répartition des exploitants selon leur ancienneté dans la profession



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

### 1.3. Possession de la Carte Fellah

La carte Fellah est délivrée par la Chambre de l'agriculture de la wilaya de Bejaia. Dans notre échantillon, 98% possèdent la carte Fellah. Un figuiculteurs de l'échantillon (soit 2%) n'en dispose pas. l'avantage de cette carte c'est de bénéficier des programme de développement de l'Etat et des subventions agricoles, ainsi les agriculteurs possédant cette carte accède aux crédits liés à l'agriculture.

### 1.4. Source de revenu :

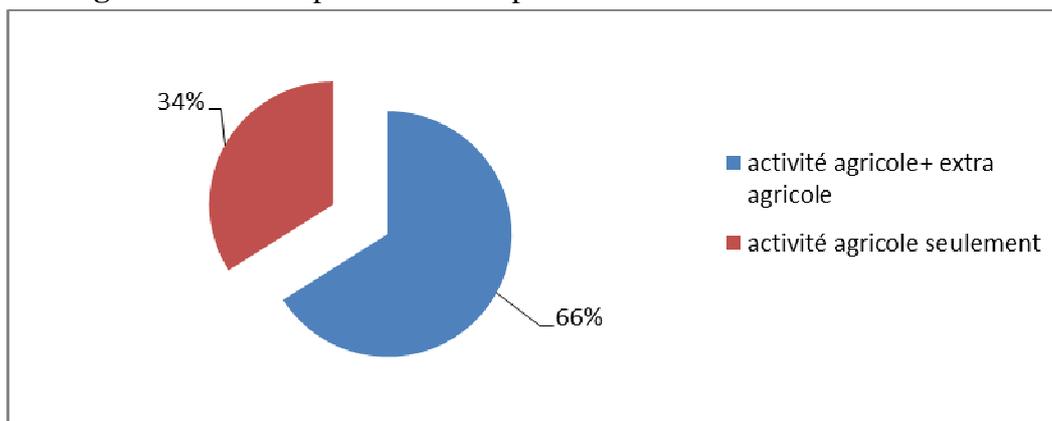
Selon les déclarations des enquêtés, l'activité agricole représente la seule source de revenu pour 34% d'entre eux. En revanche, 66% exercent, en plus de l'agriculture, d'autres activités génératrices de revenu. Le commerce en est le premier.

**Tableau 12:** Répartition des exploitants selon leurs sources de revenu

Source des revenus	Nbre d'obs.	%
activité agricole + extra agricole	33	66.0
activité agricole seulement	17	34.0
Total	50	100.0

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

**Figure n°14:** La répartition des exploitants selon leurs sources de revenu



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

## II. Identification des exploitations :

### II.1. Possession de la terre :

#### a. la superficie totale

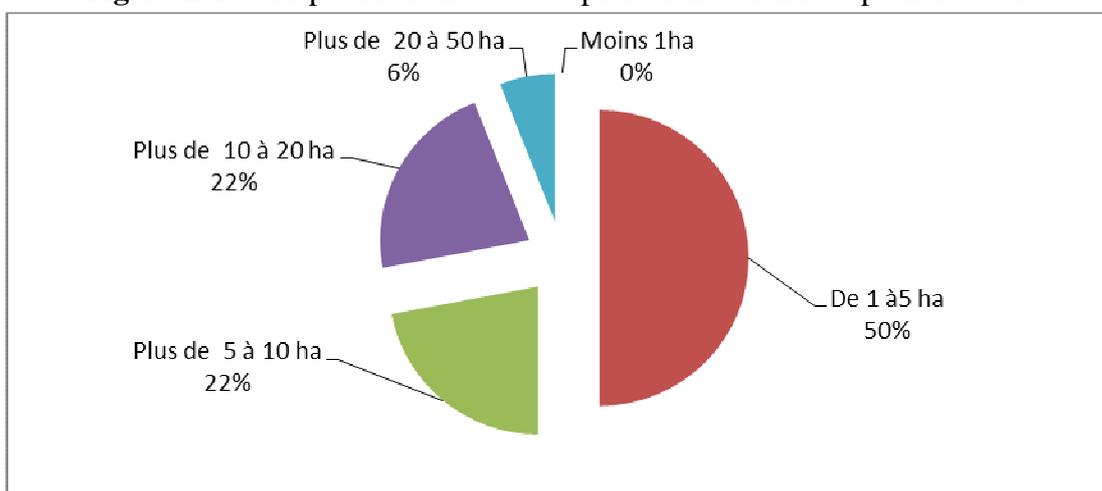
**Tableau 13 :** Répartition des exploitations selon la superficie totale

les classes	Nbre d'obs.	%
Moins 1ha	0	0
De 1 à5 ha	25	50
Plus de 5 à 10 ha	11	22
Plus de 10 à 20 ha	11	22
Plus de 20 à 50 ha	3	6
Total	50	100

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

On remarque que le pourcentage des petites exploitations (de 1 à 5 ha) dans notre échantillon est le plus élevé suivi par celui de (5 à 20 ha) avec 44%. Par contre les grandes exploitations ne représentent que 6%.

**Figure n°15 :** Répartition en % des exploitations selon la superficie totale



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

**b. Le nombre de parcelles :**

Durant notre enquête, nous avons constaté un phénomène de morcèlement des terres agricoles. Il engendre des contraintes à l’optimisation de l’utilisation des ressources de l’exploitation. On cite par exemple le déplacement de main d’œuvre, la surveillance des vergers, ainsi que le déplacement du matériel de travail.

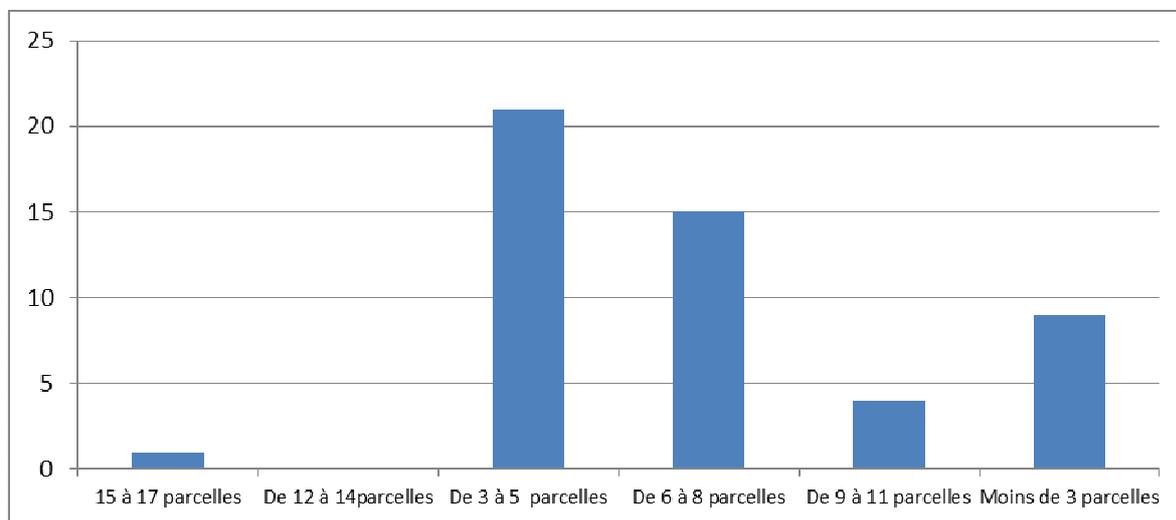
**Tableau 14 :** La répartition des exploitations selon le nombre de parcelles possédées

classes	Nbre d'obs.	%
15 à 17 parcelles	1	2.0
De 12 à 14 parcelles	0	0.0
De 3 à 5 parcelles	21	42.0
De 6 à 8 parcelles	15	30.0
De 9 à 11 parcelles	4	8.0
Moins de 3 parcelles	9	18.0
Total	50	100.0

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

D’après le tableau, 73% des exploitants ont un nombre de parcelles qui varie entre 6 et 17 parcelles.

**Figure n°16:** La répartition des exploitations selon le nombre de parcelles



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

**c. Répartition des exploitations selon la superficie utilisée :**

La plupart des exploitations de notre échantillon sont des petites exploitations de moins de 5 ha avec 62%, suivies par les moyennes exploitations (de plus de 5 à 10 ha) avec 22% et (de plus de 10 à 20 ha) soit 10%. Les grandes exploitations (plus de 20 à 50 ha) occupent la troisième place avec 2 % de l’échantillon.

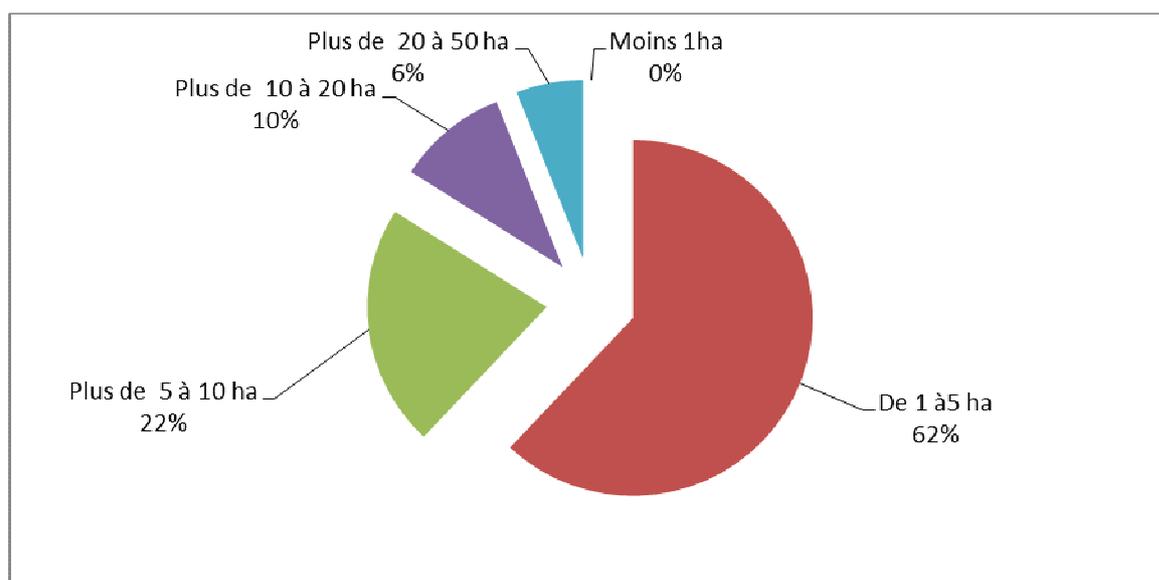
Pour la plupart des exploitations, petites moyennes ou grandes, un système polyculture domine. On note aussi la forte présence de la culture d'olivier.

**Tableau 15** : La répartition des exploitations selon les superficies utilisées :

les classes	Nbre d'obs.	%
Moins 1ha	0	0
De 1 à 5 ha	31	62
Plus de 5 à 10 ha	11	22
Plus de 10 à 20 ha	5	10
Plus de 20 à 50 ha	3	6
Total	50	100

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

**Figure n°17** : Répartition des exploitations selon la superficie utilisée :



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

#### d. Répartition des exploitations selon la superficie du verger de figuier:

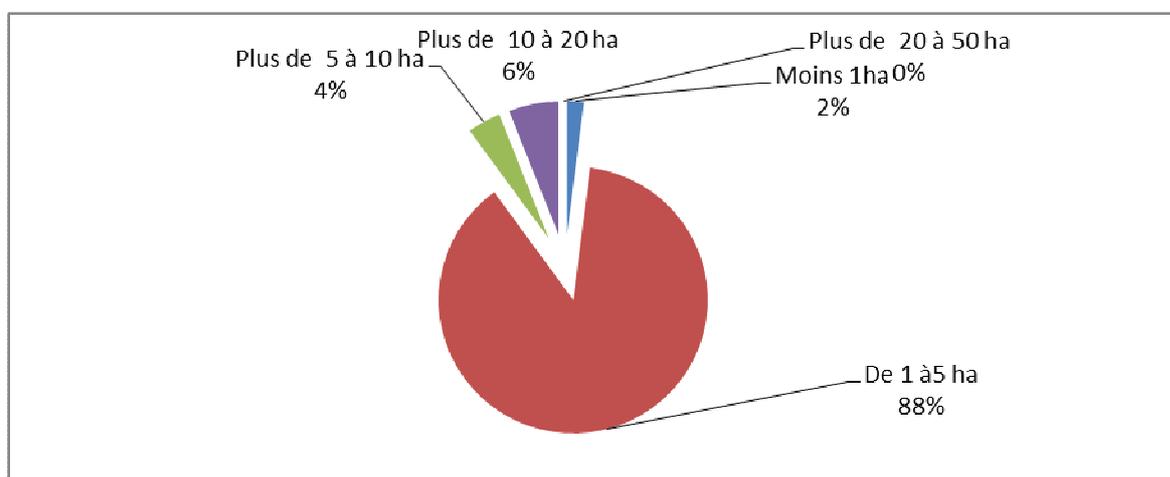
La plupart des exploitations de figuier de notre échantillon sont des petites exploitations de 1 à 5 ha avec 90%, suivies par les moyennes exploitations (plus de 10-20 ha) avec 6 %.

**Tableau 16 :** Répartition des exploitations selon la superficie du verger de figuier

les classes	Nbre d'obs.	%
Moins 1ha	1	2
De 1 à5 ha	44	88
Plus de 5 à 10 ha	2	4
Plus de 10 à 20 ha	3	6
Plus de 20 à 50 ha	0	0
Total	50	100

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

**Figure n°18 :** Répartition des exploitations selon la superficie du verger de figuier



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

#### e. L'emplacement du verger :

Le relief accidenté pose le problème de mécanisation et de travail de sol.

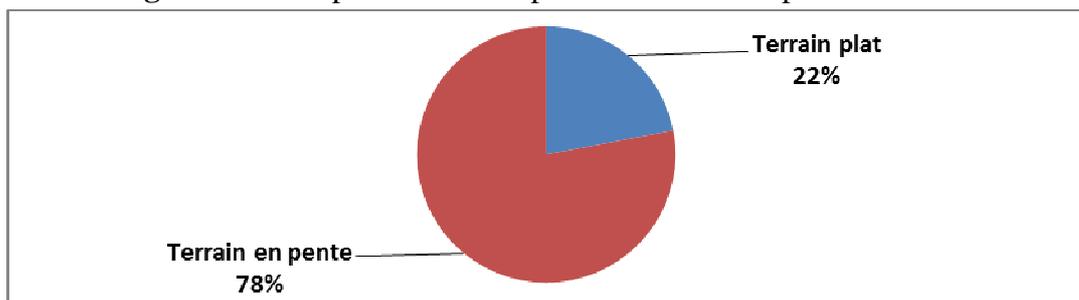
**Tableau 17 :** Répartition des exploitations selon la pente du terrain

modalités	Nbre d'obs.	%
Terrain plat	11	22.0
Terrain en pente	39	78.0
Total	50	100.0

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

Le terrain en pente représente 78% des exploitations enquêtés, soit 39 observations, et seulement 22% qui ont des Terrain plat. La pente est un handicap pour l'introduction de la mécanisation et la modernisation des systèmes de culture. Un matériel adapté est indispensable.

Figure n°19: Répartition des exploitations selon la pente du terrain



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

#### f. Le statut juridique des terres :

Toutes les exploitations enquêtées relèvent du statut juridique privé.

### II.2. Les caractéristiques des figuiers :

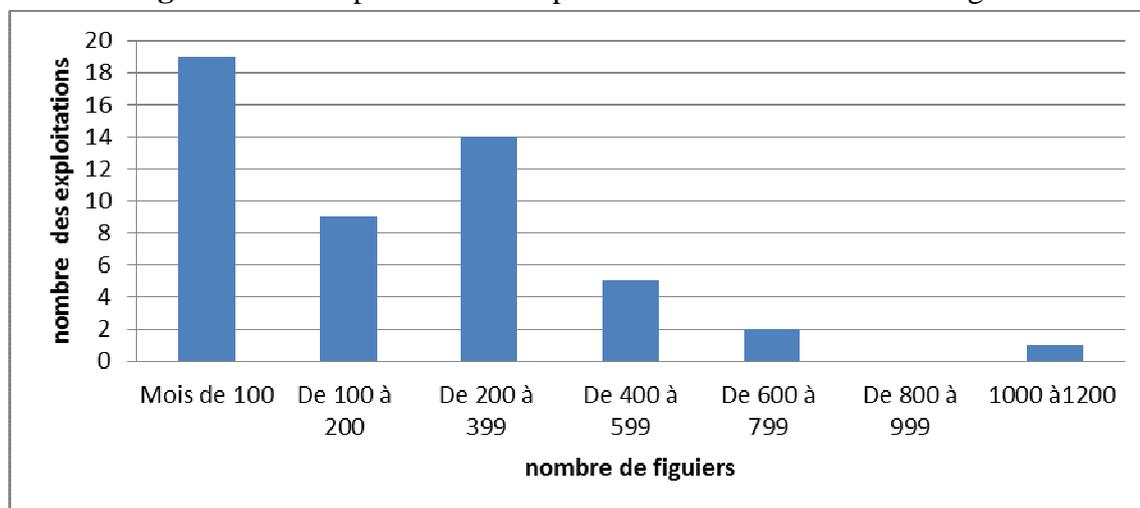
#### a. Nombre de figuiers dans les exploitations :

Tableau 18 : Répartition des exploitations selon le nombre de figuier

Nombre d'arbre	Nbre d'obs.	%
Mois de 100	19	38
De 100 à 200	9	18
De 200 à 399	14	28.0
De 400 à 599	5	10.0
De 600 à 799	2	4.0
De 800 à 999	0	0.0
1000 à 1200	1	2.0
Total	50	100.0

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

Figure n°20 : Répartition des exploitations selon le nombre de figuier



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

### b. Répartition des figuiers par classes et par âge dans les exploitations.

Le tableau ci-dessous présente la répartition des figuiers par classes, en nombre, en âge et en pourcentage.

L'on remarque de prime abord, que le nombre de figuiers par classe est inversement proportionnel au nombre d'exploitations. En effet, les classes de plus grands nombre d'arbres (300 à + de 500 pieds) se concentrent au sein de 13 exploitations (26%) sur les 50 que comptent notre échantillon. Evidement, l'importance du nombre de pieds de figuiers demeure tributaire de la surface agricole de l'exploitation qu'elle soit d'un seul tenant ou parcellisée.

Nous n'observons par ailleurs qu'une part importante du verger présente des arbres âgés de 45-60 ans et plus de 60 ans. Ils représentent 49% du potentiel arboricole (856 figuiers) sur un total de 1745 arbres tout âge confondus. C'est-à-dire que la moitié environ du potentiel productif est entrée en phase de décrépitude physiologique du point de vue des rendements.

**Tableau 19** : Répartition des figuiers par classe et par âge dans les exploitations.

Classes de figuier (nbr)	Exploitation (nbr)	Classes d'âge							
		- de 5		5 - 44		45 - 60		+ de 60	
		nbr moy	%	nbr moy	%	nbr moy	%	nbr moy	%
0 - 99	19	8,2	13,3	27,9	41,8	11,7	19,9	17,5	25,0
100 - 199	9	35,6	27	58,3	43,1	18,3	13,0	23,9	16,9
200 - 299	9	35,0	14,2	111,7	48,3	26,1	12,2	63,9	25,3
300 - 399	5	42,0	14	156,0	52	14,3	14,3	59,0	19,7
400 - 499	1	0	0	100,0	25	300,0	75,0	0	0
+ de 500	7	64,3	11,9	250,0	43	21,4	3,9	300,0	41,1
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>185</b>	<b>10.6</b>	<b>704,0</b>	<b>40.3</b>	<b>392</b>	<b>22.46</b>	<b>464</b>	<b>26.6</b>

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

C'est dans les 2 dernières classes de figuiers (400-499 et + de 500) que l'on observe le plus grand nombre d'arbres âgés (600) représentant à eux seuls 70% des 856 pieds âgés recensés et 34.4% de notre échantillon ce qui est énorme pour un verger.

En terme de nombre par classe, ils représentent de 60% à 75% des pieds dans la classe des 400-499 et 60% dans la classe des + de 500 arbres. En terme de nombre par classe d'âge nous retrouvons le même ordre de proportion de pieds âgés (76.5% : 45-60 ans et 64.6% : + de 60 ans).

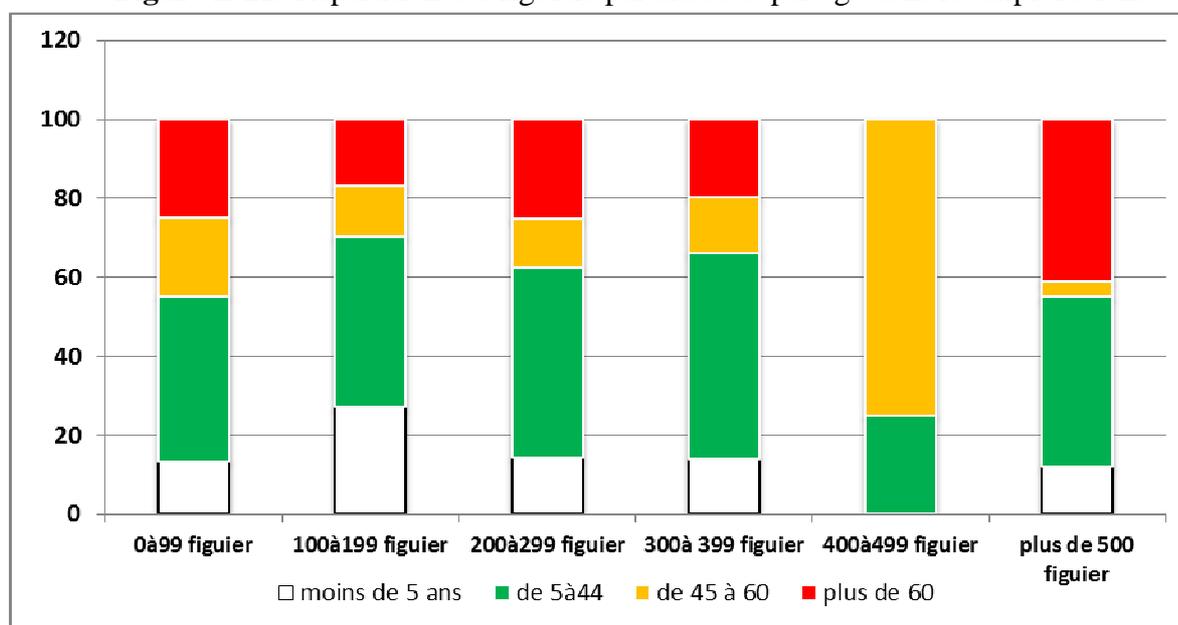
Le capital productif réel n'est finalement représenté que par la 2<sup>ème</sup> classe d'âge (5-44 ans soit 704 pieds), encore faut-il que ces arbres soient correctement entretenus (respect des itinéraires culturales) pour des rendements conséquents. D'un point de vue purement technique (agronomique) nous remarquons que cette classe de figuiers est composée d'arbres d'âges hétéroclites qui va de 5 ans à 44 ans. Cette classe comprend donc les divers stades

physiologiques correspondant à divers niveaux de production. Les plus importants étant, l'entrée en production pour les jeunes arbres (4 à 10 ans) et la pleine production à partir de la 12<sup>ème</sup> année, cela reste bien entendu étroitement lié à la régularité dans l'entretien et le suivi des arbres.

La classe de figuier de moins de 5 ans représente le capital productif futur (moyen terme). Les jeunes pieds immatures n'étant pas encore entrés en phase de pleine production. Et même s'il y a production, ce n'est tout au plus que quelques figes par arbre.

Par ailleurs l'ont peu avancer sans encombre dans ce cas, que 44 ans est un âge limite maximum pour des arbres en pleine production. Au-delà l'arbre s'affaiblit et devient sensible aux attaques extérieures (insectes, acariens, scolytes, etc.) surtout s'il n'est pas soigneusement suivi (traitement, taille, fertilisation, travail du sol, etc...), nonobstant des rendements faibles conjoints à une qualité médiocre des fruits qui induit des écarts de tri important donc des volumes commercialisables restreints.

**Figure n°21:** Répartition des figuiers par classe et par âge dans les exploitations.



### c. Les variétés du figuier:

Durant le déroulement de l'enquête, on a recensé 12 variétés de figuier. Avec l'aide des figiculteurs, on a pu déterminer la spécificité de certaines variétés comme suit :

#### i. Les variétés les plus répandues :

1. Taamriouth : excellente pour le séchage. Constitue l'essentiel des vergers.
2. Aberkane bonne pour le séchage, moins répandue que la première.
3. Azendjar très bonne variété, convoitée pour ses vertus médicinales.

**ii. Autres variétés moins répondus:**

4. Bakkour (figue bifères) consommée en frais, maturité en juillet.
5. Bouankik ou Abgaithi ou Aaberki consommé en frais, sa maturité est tardive.
6. Ayalaoui consommé en frais et en sec.
7. Tahayount consommé en frais surtout, très sucrée, utilisé pour la fabrication de confiture.
8. Azegzaou consommé en frais et en sec.
9. Abirous consommé en frais et en sec.
10. Tayadelt consommé en frais et en sec.

**iii. Les variétés de caprifiugiers :**

11. Barzal.
12. Titnsakourth.

**Tableau 20** : Répartition des figuiers selon les variétés en % :

Variétés	Taamriouth	Aberkane	Azendjar	Autres variétés
%	77%	11%	5%	6,51%

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

Les variétés les plus répandues dans la région de Béni Maouche sont celles destinées au séchage comme Taamriouth, Aberkane et Azendjar. Ce sont des variétés charnues, riches en sucre ayant une bonne aptitude au séchage. La totalité des exploitants de notre échantillon affirment que la variété Taamriouth est la plus demandée car la plus appréciée par les consommateurs et les commerçants. Elle donne les meilleurs rendements car plus productive que les autres variétés.

**Tableau 21** : Répartition des variétés de figuiers par classes.

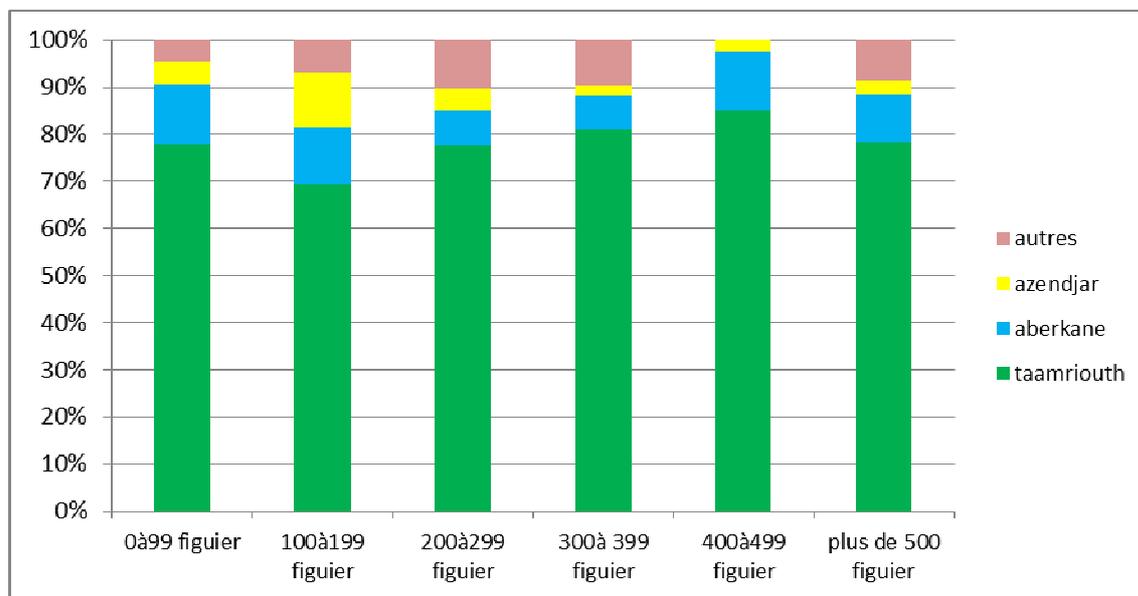
Classes de figuiers (nbr)	Observation (nbr)	Taamriouth (%)	Aberkane (%)	Azendjar (%)	Autres (%)
0 à 99	19	78	13	5	4,60
100 à 199	9	69	12	12	6,96
200 à 299	9	78	7	5	10,36
300 à 399	5	86	7	2	10,36
400 à 499	1	85	12,5	2,50	0,00
+ de 500	7	78	10	3	8,76

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

La TAAMERIOUTH compose à elle seule plus de la moitié de cet assortiment variétale dans l'ensemble des classes (nombre). Elle justifie certes confortablement sa renommée (69% à 86%) par sa prépondérance dans ce verger. Les autres variétés comme ABERKANE (7%-13%) et AZENDJAR (2%-12%) bien que peu représentées n'en présente pas moins elles aussi des qualités reconnues par les populations pour leur effets thérapeutiques, en plus évidemment de leur intérêt alimentaire. Nous sommes dans ce cas ci devant un cas de monoculture quelque soit la typologie des vergers (extensif, semi extensif, intensif,...). La caractéristique propre à la

monoculture (source de profits) est quel a cette fâcheuse tendance à faire disparaître insidieusement les autres variétés ou a les marginaliser. Nonobstant aussi les conséquences sanitaires pour cette culture, où seuls ceux qui possèdent les moyens financiers et maîtrisent les techniques, soient en mesure d'investir et donc tirer des revenus conséquents.

**Figure n°22 : Répartition des variétés de figuiers par classes.**



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

### III. Les interventions culturales pratiquées :

Le mode de conduite est en extensif et traditionnel.

#### Opérations pratiquées :

##### 1). Travaux du sol :

Le travail de sol est limité à un labour. Les labours sont effectués soit mécaniquement à l'aide du tracteur (charrue à socs) suivie d'un passage au cultivateur pour briser les mottes soit par un charrue à traction animale (bœufs et araire) notamment lorsque le terrain est fortement accidenté. Le piochage autour du tronc de l'arbre se fait au moyen du croc. Ces travaux sont effectués au printemps.

##### a. La fertilisation

L'utilisation des engrais est absente. En revanche, la figueraie ne profite pas de fumure qu'en cas de cultures intercalaires fertilisées c'est le cas de 3% de notre échantillon.

##### b. La plantation

Comme est apparu dans le tableau suivant, aucun des enquêtés n'achète pas des plants de figuier. Les figuiculteurs les préparent eux mêmes.

**Tableau 22 :** L'achat des plants et préparation des boutures :

les modalités	Nbre d'obs.	%
Préparation des boutures de figuiers	50	100.0
L'achat des plants de figuiers	0	0.0
Total	50	100.0

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête

La plantation de figuier se fait par deux méthodes, soit par le marcottage (Arcal) soit par bouturage(les boutures : (Ikhouléf).

#### c. La taille

Tous producteurs de la figue pratiquent la taille. Elle est légère et elle se limite parfois à la suppression des branches dépériées(le cas de 20% de population enquêté). Certains troncs en décrépitude subissent un recépage.

84% Des observations pratique la taille une fois par ans, et 16% qui la pratique une fois chaque les deux ans.

#### d. Irrigation

Toutes les agricultures de notre échantillon n'irriguent pas leurs vergers de figuiers. Dans cette région, les besoin de la figue en eau est assurés par les précipitations sous forme de pluies ou de neiges surtout en hiver.

#### e. Traitement phytosanitaire

Les figuiculteurs de Béni Maouche n'utilisent aucun produit phytosanitaire pour traiter leurs vergers. Dans le cas des attaques de cochenille du figuier, ils pratiquent des tailles sévères des rameaux attaquées.

#### f. La caprification

La maîtrise de la caprification est une condition impérative pour l'obtention d'un fruit de qualité et réduire en partie les pertes dues à des chutes prématurées, et donc améliorer la production qualitativement et quantitativement.

Ils cueillent les caprifigues (dokkars) le soir. Avec du raphia ou autre ficelle on confectionne des chapelets de 02 à 03 caprifigues (dokkar) qu'on suspend par la suite dans les figuiers d'automne à raison de 04 à 05 chapelets par arbre.

La caprification se pratique tôt le matin. Elle est effectuée de la fin juin à début juillet.

**Tableau 23:** la répartition des exploitations selon la pratique de la caprification

Modalités	Nbre d'obs.	%
Pratique la caprification	48	96.0
Ne pratique pas la caprification	2	4.0

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

Dans notre échantillon 96% pratique la caprification .Elle est nulle chez certains, soit 4% de notre échantillon ne pratique pas la caprification a cause de la cherté de dokkar.

D’après les producteurs de la figue séchée, le nombre d'interventions dépend aussi de la disponibilité de caprifigiers et des moyens de l'exploitant.

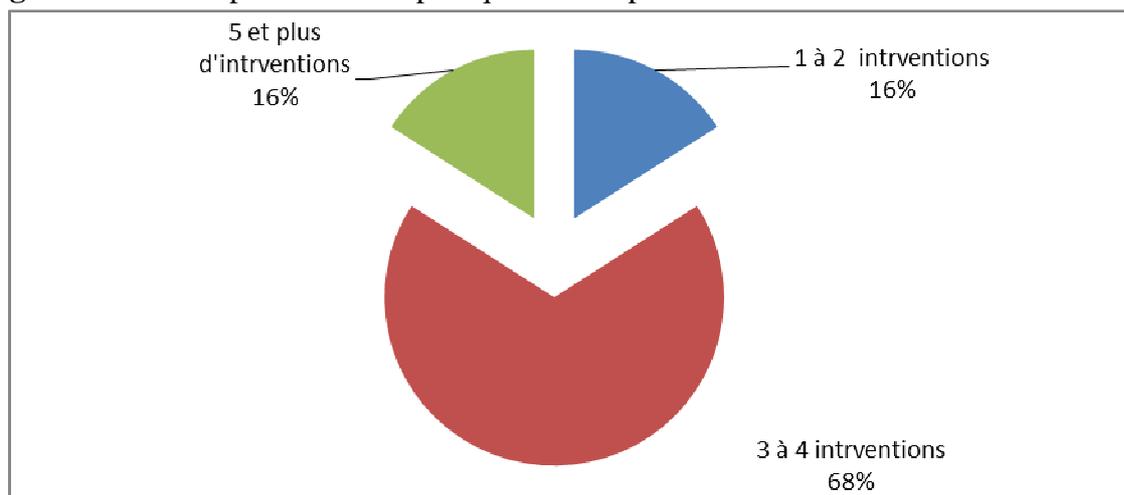
**Tableau 24:** la répartition de la pratique de la caprification selon le nombre d’intervention

Le nombre d’intervention	Nbre d'obs.	%
1 à 2	8	16
3à4	34	68
5 et plus	8	16
total obs.	50	100

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

On remarque que 16% des figucultures pratiquent 1 à 2 appots de dokkar et 68% des figucultures pratique de 3à 4 interventions de dokkar. De 5 à 7 interventions de dokkar est pratiqué par 16% de l’échantillon .

**Figure n°23 :** la répartition de la pratique de la caprification selon le nombre d’intervention



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

### g. La récolte

Elle commence en Août et dépend des variétés de figuier et l’emplacement du verger, pour la figue destinée à la consommation à l’état frais, et 15 jours après pour la figue destiné au séchage.

La récolte des figues séchées doit être faite à intervalles réguliers et courts, afin de minimiser le contact avec le sol et les risques de contamination. Pour cela, tous les membres de famille participent à la récolte (hommes ; femmes et les enfants)

D’après le tableau, on constate que tous les membres de la famille interviennent dans la récolte et leurs nombres varient selon le nombre d’individus dans le ménage et la taille de l’exploitation.

#### IV. La méthode de séchage et commercialisation

##### a. Le séchage

Le premier triage est effectué au niveau de l'aire de séchage (élimination des fruits de mauvaise qualité, détérioré, très petit calibre).

Les figues sont étalées dans des claies de roseaux (IDENYEN, TIDEKNIN, IDANCEN) et exposées au soleil.

Les claies sont disposées sur des poutres, ou des pierres pour permettre à l'aire de circuler (sont placées de 10 à 15 cm au dessus du sol). L'aire de dessiccation est appelé TARHA.

Le soir, les claies sont rassemblées l'une sur l'autre et sont couvertes par un bâche pour protéger la figue de l'humidité de nuit.

Les claies doivent être contrôlées à intervalles courts pour collecter les figues complètement séchées.

La durée de séchage diffère selon :

- la variété de la figue ;
- le stade de maturation des figues (le degré de dessiccation des fruits récoltés) ;
- La taille de calibre des fruits ;
- Les conditions météorologiques (températures, humidité, durée d'ensoleillement,...).

Selon notre enquête, la période de séchage (à l'ombre et au soleil) est de 3 à 4 jours pour 30% de l'échantillon. Pour 30 % de cet échantillon, le séchage s'effectue en 5 à 6 jours. Pour le reste la période est entre 7 à 8 jours.

##### b. La production :

La somme de la quantité produite par notre échantillon de sèche est de 492 Qx.

**Tableau 25** : la répartition des observations selon les quantités produites

quantités produites (qx)	Nbre d'obs.	%
moins de 10	30	60
de 10 à 19	14	28
de 20 à 29	3	6
de 30 à 39	2	4
de 40 à 49	1	2

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

12 % de la population enquêtée déclare les quantités produites sont entre 20 à 49 Qx, et le reste de l'échantillon produit moins de 20 Qx de la figue séchée.

##### c. Traitement des figues sèches

Les figues sèches à Béni Maouche ne subissent aucune opération particulière (ni trempage, ni sulfitage).

#### d. Le triage

Les figues sèches font l'objet d'un classement par catégories selon leurs caractéristiques (calibre, forme, couleur, consistance de l'épiderme).

Les catégories de variété Taamriouth sont dénommées :

- ✚ Extra ;
- ✚ 1<sup>ère</sup> choix (TOUFRINTE) ;
- ✚ 2<sup>ème</sup> choix ((TAOULIT) ;
- ✚ 3<sup>ème</sup> choix MARCHANDE (TACARBOUCHT).

Les catégories d'autres variétés sont de petites quantités et sont appelées selon le nom de la variété de figuier. (Exemple : la catégorie de figue issue de la variété Aberkane, il est nommé Aberkane).

Le triage se termine par le classement du produit en fonction de sa valeur marchande

Dans notre échantillon, les producteurs font le triage, qui se termine par le classement du produit en fonction de sa valeur marchande et les variétés de la figue. Le nombre de catégories de figue dépend de la taille de l'exploitation et le nombre de variétés dans le verger.

#### e. Stockage

La figue après le triage est mise dans des sacs en plastique, ou laissé à l'aire libre dans une chambre à la maison, ou encore conservée dans des pots en poterie appelée AKUFI ou KUFAN. On note que 2% de notre échantillon conserve la figue dans pots en poterie.

Pour 82% de la population enquêtée, la durée de stockage est entre 06 mois à 1 an. Elle est de moins de 06 mois pour 18 % de cette population.

#### f. La commercialisation

Selon les résultats de l'enquête, les figues fraîches ne sont pas commercialisées (100% de l'échantillon).

La quantité vendue de la figue sèche dans notre échantillon est de 388 Qx. Elle est répartie comme suit :

**Tableau 26** : Les quantités vendues de la figue séchée

quantités vendues (Qx)	Nbre d'obs.	%
moins de 10	36	72
de 10 à 19	9	18
de 20 à 29	3	6
de 30 à 39	1	2
de 40 à49	1	2

Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

Le tableau montre que 72 % de notre échantillon de producteurs vendent moins de 10 Qx, 18 % des producteurs vendent de 10 à 19 Qx et 10 % vendent de 20à49 Qx. Tous les figiculteurs enquêtés commercialisent la figue séchée.

## **Conclusion**

Dans ce chapitre, nous avons présenté les résultats de l'analyse des données de notre échantillon pris d'une manière aléatoire sur neuf (09) localisations géographiques.

Nous avons constaté que la moyenne d'ancienneté est de 21.32 ans. L'activité agricole est confiée à des personnes expérimentées et la question de la relève reste posée.

Souvent, l'activité agricole représente la plus importante ou bien la seule source de revenu.

La plupart des exploitations sont des petites exploitations de moins de six (06) ha et constituées généralement de plusieurs parcelles. Les terrains sont souvent en pente. Le morcellement des terres agricoles, parfois très poussé, engendre des contraintes pour l'optimisation de l'utilisation des ressources de l'exploitation.

La région de Béni Maouche produit douze (12) variétés de figuier. Les variétés les plus répandues sont celles destinées au séchage tel que : Taamriouth, Aberkane et Azendjar. Le travail de sol est limité à un labour. L'utilisation des engrais et des produits phytosanitaires est absente. Ce qui confère à ce produit agricole un caractère bio et naturel.

Dans le chapitre suivant nous allons discuter la valorisation de la figue sèche de Béni Maouche et sa labellisation.

# Chapitre 6

## Discussion : Valorisation de la figue séchée de Béni Maouche

### **Introduction**

Ce chapitre a pour objectif d'illustrer le processus de mise en place d'indicateur géographique pour la figue de Béni Maouche. En premier temps, nous identifions sommairement la filière figue sèche et l'organisation de ses différents acteurs. En deuxième temps, nous élaborons une typologie des exploitations enquêtées. Sur la base des critères techniques et structurels, la caractérisation de la diversité des exploitations figuicoles de Béni Maouche rend compte des particularités structurelles et techniques de chacune d'entre elles.

Ensuite, et à travers le cercle vertueux de la qualité, on démontre la spécificité et la typicité de cette figue sèche. Elle a acquis une réputation auprès des consommateurs qui reconnaissent leur spécificité liée à l'origine. En vue de labellisation, on va présenter, d'une façon sommaire, le Cahier de charges et l'ensemble des acteurs publics ou privés activant dans le développement de cette figue.

## **I. L'organisation de la filière :**

L'organisation de la filière de la figue sèche à Beni Maouche se présenterait comme suit:

### **a- Les figuiculteurs:**

Prendent en charge la production, le séchage et la vente des figues séchées aux intermédiaires, aux commerçants et aux transformateurs.

### **b- Les commerçants:**

Interviennent sur le produit par sa transformation (confiture, confiserie, gâteaux, etc., à base de figue séchée).

### **c- La coopérative COOPFIG :**

Huit producteurs de figues sèches se sont organisés et ont déposé au ministère de l'agriculture et du développement rural (MADR) une demande d'agrément pour la création d'une coopérative de traitement et conditionnement de la figue. Cette coopérative devant prendre en charge les besoins des professionnels et des adhérents afin de leur faciliter l'ensemble des opérations liées à la figue (production, valorisation, conservation, commercialisation, approvisionnement, etc.).

Au 31 décembre 2013, une décision ministérielle n°02/04/06 a institué la création de cette coopérative.

### **d- Les services du ministère de l'agriculture en qualité de puissance publique :**

- 1- la direction des services agricoles (DSA) de la Wilaya de Bejaia,
- 2- les subdivisions de l'agriculture de la Daïra de Seddouk,
- 3- la délégation agricole de la commune de Béni Maouche,
- 4- les stations expérimentales de l'institut de l'arboriculture fruitière et de la vigne (ITAFV),
- 5- la chambre d'agriculture de la wilaya de Bejaia,
- 6- la station de l'institut national pour la recherche agronomique (INRAA).

Ces structures ont pour rôle essentiel d'apporter leur appui aux agriculteurs et à la future coopérative. C'est bien, mais cela ne suffit plus, qui dit transformation dit aussi commerce (contrôle, qualité, prix, etc.), industrie (équipements: PMI-PME) et intérieur (pour exporter le code douanier spécifique au produit doit être créé), c'est-à-dire les autres secteurs de puissance publique qui doivent venir indispensablement en complément quand on décide de travailler sérieusement pour exporter le "Product of Algeria".

**Encadré n°3:** Cas d'un agriculteur-transformateur de figue sèche et fraîche.

Abid Mourad, habitant du village Thiwal dans la commune de Beni Maouche, parcourt foires, expositions, manifestations pour faire connaître la figue de Beni Maouche et proposer les produits suivants :

- pâte de figue sèche,
- confiture de figue fraîche,
- confiture de figue sèche,
- miel de figue,
- figue sèche coupée en confettis pour plats sucrés ou salés
- confiserie de figue sèche fourrée ou enrobée de chocolat noir.

Cet agriculteur fabrique aussi avec les figues fraîches :

- jus de figue fraîche,
- confiture.

Avec les figues sèches moulues mélangées à du chocolat, il fabrique des gâteaux orientaux. Il valorise aussi les figues de barbarie (*opuntia ficus indica*) en fabricant de la confiture.

Cet agriculteur a une capacité de transformation de 7 tonnes par an de figues sèches.

## II. Elaboration de la typologie

L'élaboration d'une typologie se fait sur la base des critères techniques et structurels des exploitations concernées. La caractérisation de la diversité des exploitations figuicoles de Béni Maouche rend compte des particularités structurelles et techniques de chacune d'entre elles. Elle « est indispensable pour comprendre le fonctionnement des exploitations agricoles. Elle permet de mettre en évidence les différentes catégories d'exploitations impliquées dans le développement agricole d'une région donnée, les moyens de production dont elles disposent, les conditions socio-économiques dans lesquelles elles travaillent, leurs différents intérêts, et les conséquences qui en résultent sur la diversité des systèmes de production agricole pratiqués » (CIRAD-GRET, 2002).

Les systèmes de production sont, étant donnée leur nature, composés d'éléments constitutifs et de relations d'interdépendance complexes qui se concentrent au niveau de la famille-exploitation. L'éventail d'une telle diversité des systèmes d'exploitation exige que les critères utilisés dans la classification accentuent les différentes dimensions des composantes impliquées dans ces interdépendances (Gibon, 1999).

Même si un seul critère peut servir pour distinguer différents systèmes d'exploitation dans une région donnée et à un moment précis, il n'est, en aucun cas, suffisant pour mettre en relief cette diversité. Une liste de critères potentiellement pertinents doit être dressée dès le début.

## II.1. Catégorisation des exploitations agricoles

Les résultats de l'enquête ont été codés. Nous avons effectué une analyse de corrélation entre les variables afin de déterminer le poids des différents facteurs retenus et des liens qu'ils entretenaient entre eux. Nous avons effectué ensuite une analyse en composantes principales (ACP) à l'aide du logiciel XLSTAT.

**Sept** critères présentant un poids significatif dans l'analyse des corrélations ont été retenus. Ils seront présentés dans le tableau suivant :

**Tableau 27** : Les critères retenus pour l'analyse des corrélations

Critère	Unité de mesure	codification
superficie agricole totale	ha	sat
superficie agricole utile	ha	sau
superficie du verger figuicole	ha	saf
âge de l'exploitant	an	age
nombre de figuiers	arbre	nbr
quantité de figue sèche produite	qx	qtfsèche
quantité de figue sèche vendue	qx	qttvendu

Les corrélations entre les variables quantitatives de l'analyse (appelées variables initiales), établies par le logiciel XL STAT, sont consignées dans le tableau suivant.

**Tableau 28**: Corrélations entre les variables initiales de l'ACP. (*Corrélations significatives marquées à  $p < ,05000$   $N=50$* )

Variabes	sat	saf	age	sau	nbr	qtfsèche	qttvendu
sat	<b>1</b>						
saf	<b>0,758</b>	<b>1</b>					
age	<b>0,391</b>	<b>0,389</b>	<b>1</b>				
sau	<b>0,963</b>	<b>0,784</b>	<b>0,406</b>	<b>1</b>			
nbr	<b>0,579</b>	<b>0,773</b>	<b>0,294</b>	<b>0,617</b>	<b>1</b>		
qtfsèche	<b>0,437</b>	<b>0,567</b>	0,232	<b>0,497</b>	<b>0,786</b>	<b>1</b>	
qttvendu	<b>0,36</b>	<b>0,529</b>	0,234	<b>0,407</b>	<b>0,79</b>	<b>0,89</b>	<b>1</b>

L'étude de la matrice de corrélations montre l'importance de la relation entre les différents variables utilisés dans l'ACP. Dans notre cas nous remarquons qu'il n'y a pas des fortes corrélations entre les variables et cela revient à la non-représentativité de l'échantillon et la non-

prise en compte d'autres variables affectant l'activité.

## II.2. Détermination des axes principaux

Les sept variables quantitatives inter-corrélées sont transformées en sept nouvelles variables quantitatives non-corrélées (composantes principales ou axes principaux). Les axes principaux sont définis par la matrice des vecteurs propres de la matrice des corrélations des variables initiales. Les éléments de la matrice des vecteurs propres sont les coordonnées des variables initiales sur les axes principaux (tableau). Cette matrice permet de représenter les variables initiales sur un, deux ou trois axes ou même plus.

A chaque valeur propre correspond un facteur. Chaque facteur est en fait une combinaison linéaire des variables de départ. Les facteurs ont la particularité de ne pas être corrélés entre eux. Les valeurs propres et les facteurs sont triés par ordre décroissant de variabilité représentée.

**Tableau 29** : Matrice des vecteurs propres : (coordonnées des variables « Active et supplémentaire » initiales sur les cinq premiers axes principaux).

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
Valeur propre	4,44	1,235	0,752	0,305	0,133	0,101	0,034
Variabilité (%)	63,427	17,649	10,747	4,355	1,897	1,44	0,485
% cumulé	63,427	81,076	91,823	96,178	98,075	99,515	100

Les résultats de l'extraction en composantes principales montrent que les deux facteurs retenus cumulent 81.076% de la variance totale. La première composante représente une part de 63,427 %. Cela signifie que si l'on représente les données sur un seul axe, alors on aura toujours 63,427 % de la variabilité totale qui sera préservée.

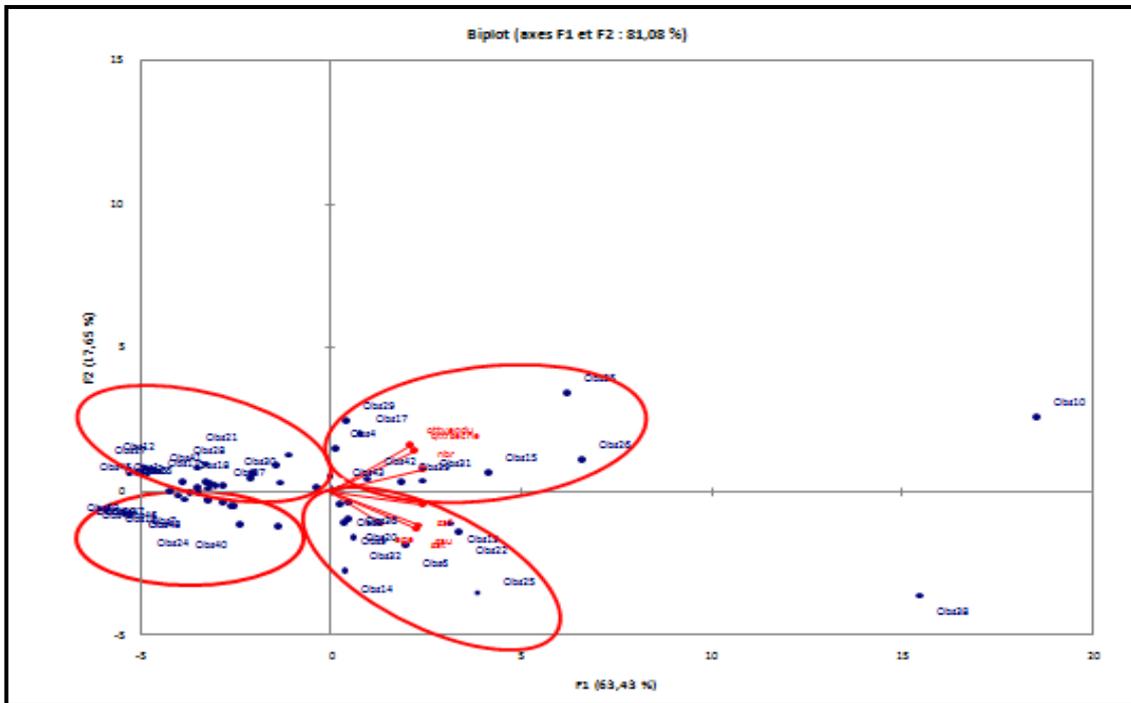
**Tableau 30**: Variance des variables initiales sur les axes principaux

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
sat	0,389	-0,421	-0,272	-0,327	0,153	0,118	-0,673
saf	0,418	-0,158	-0,141	0,662	-0,573	0,111	-0,035
age	0,226	-0,355	0,906	-0,005	0,027	-0,038	-0,011
sau	0,405	-0,379	-0,245	-0,314	0,047	-0,029	0,728
nbr	0,423	0,243	-0,039	0,44	0,71	-0,252	0,012
qttfsèche	0,383	0,451	0,063	-0,35	-0,376	-0,608	-0,108
qttvendu	0,365	0,516	0,141	-0,199	-0,003	0,734	0,056

L'examen de ce tableau montre que la variance de nombre de figiers des exploitations est de 0.423 sur le premier axe (c'est la variance maximale), et est de 0.243 sur le deuxième axe. La part de toute l'information initiale visible (qualité de représentation) sur le plan principal est de

l'ordre de 81.06%.

Figure n°24 : Analyse l'extraction des composantes principales



La carte montre les positions des 7 critères et les coordonnées des 50 observations. On note que 81.1% de la variance est expliquée par les deux axes représentés. Par projection des deux plans formés par les facteurs 1 et 2, les variables, représentées par les exploitations, permettent de les classer en quatre types afin de les comparer.

### **II.3. présentation des quatre types d'exploitations**

#### **Type 1**

Ce type regroupe 20% des exploitations enquêtées. La moyenne d'âge des chefs d'exploitation est de 46 ans. Cette valeur est très proche de la moyenne générale qui est de 48ans.

La moyenne de la superficie agricole totale est de 8.7 ha. En moyenne, 75 % de cette superficie est utilisée. Les figuiers occupent 55 % de la SAU. Si on prend la moyenne 360 figuiers par exploitation, on trouve une densité de 100 arbres par hectare. La moyenne de production par arbre est de 5,22 kg. Une exploitation dans ce groupe produit en moyenne 18,8 qx de figue sèche dont 77 % sera vendu.

#### **Type 2**

Ce type regroupe 20% des exploitations enquêtées. La moyenne d'âge des chefs d'exploitation est de 55,6 ans. Une certaine « vieillesse » est à remarquer.

La moyenne de la superficie agricole totale est de 14,30 ha. En moyenne, 80 % de cette superficie est utilisée. Les figuiers occupent 39 % de la SAU. Si on prend la moyenne 247 figuiers par exploitation, on trouve une densité de 56 arbres par hectare. La moyenne de production par arbre est de 3,11 kg. Une exploitation dans ce groupe produit en moyenne 4,9 qx de figue sèche dont 64 % de cette quantité sera vendue.

#### **Type 3**

Ce type regroupe 36% des exploitations enquêtées. La moyenne d'âge des chefs d'exploitation est de 40 ans.

La moyenne de la superficie agricole totale est de 4,06 ha. En moyenne, 77 % de cette superficie est utilisée. Les figuiers occupent 44 % de la SAU. Si on prend la moyenne 139 figuiers par exploitation, on trouve une densité de 100 arbres par hectare. La moyenne de production par arbre est de 5,35 kg. Une exploitation dans ce groupe produit en moyenne 7,44 qx de figue sèche dont 87 % de cette quantité sera vendue.

#### **Type 4**

Ce type regroupe 28% des exploitations enquêtées. La moyenne d'âge des chefs d'exploitation est de 48 ans.

La moyenne de la superficie agricole totale est de 4,83 ha. En moyenne, 70 % de cette superficie est utilisée. Les figuiers occupent 32 % de la SAU. Si on prend la moyenne 139 figuiers par exploitation, on trouve une densité de 65 arbres par hectare. La moyenne de production par arbre est de 5,11 kg. Une exploitation dans ce groupe produit en moyenne 3,58 qx de figue sèche dont 75 % de cette quantité sera vendue.

### III. Le cercle vertueux de qualité liée à l'origine de la figue de Béni Maouche :

#### III.1. Identification de produit :

Il est nécessaire de démontrer la spécificité et la typicité du produit à labelliser. Les produits typiques sont des produits qui ont acquis ou sont en cours d'acquérir une certaine réputation auprès des consommateurs qui reconnaissent leur spécificité liée à l'origine et assimilent le nom associé au territoire de production à une certaine qualité. Cette spécificité doit être maintenue dans toute la filière, d'où la nécessité de mettre en place un système de traçabilité et d'étiquetage.

#### 1. La figue de Béni Maouche est synonymes des produits alimentaires de terroir :

La figue de Béni Maouche est synonymes des produits alimentaires de terroir :

- Son lieu de production : le terroir de Béni Maouche ;
- La production de figue destinée au séchage s'effectue dans la région ;
- Le séchage aussi est réalisé aussi dans la même aire de production ;
- L'emballage et stockage est fait par les producteurs eux même au sein de la commune ;
- Tout le processus de production se déroule dans la même région ou terroir.

#### 2. Les facteurs de production qui donnent la spécificité et la typicité à la figue sèche :

D'après les résultats d'enquête menée sur terrain, tous les facteurs qui rentrent dans la production et qui jouent un rôle important dans la différenciation de produit sont comme suit :

#### 3. Nature des produits agricoles et la technologie de fabrication :

- Technique de séchage traditionnel ;
- Conduite de verger du figuier est traditionnel et aucun apport des engrais, et aucune utilisation des produits phytosanitaires d'où une certification biologique lui convient.
- La matière première qui entre dans sa production est de terroir. pour le caprifiguiier (dokkar) : les figuiculteurs de Béni Maouche font l'échange avec les autres exploitants de l'autre coté de la vallée de Soummam, car la période de maturation de dokkar est précoce dans la vallée.

#### Encadré 4: Les caractéristiques physico-chimiques de la figue séchée de Béni Maouche

##### **Les caractéristiques physico-chimiques de la figue séchée de Béni Maouche selon IMESSAOUDANE (2009) :**

- Le poids moyen des figues est de  $14.78 + ou - 1.95$  g donc le nombre de fruits dans 1 Kg est de 59.09 fruits par Kilogramme ;
- La teneur en eau est de  $(24.04 + ou - 2.28)$  % pour 100g ;
- Teneur en matière minérale est de  $(2.23 + ou - 0.07)$  % de matière sèche ;
- Teneur en sucres totaux de  $47.65 + ou - 0.96$  g/100g de figue sèches ;
- Teneur en protéines est de 3.75g/100g de figue sèches ;
- Le taux d'acidité titrable est de  $0.64 + ou - 0.04$  g/100g ;
- Le pH est de  $4.96 + ou - 0.02$ .

**4. Le savoir-faire des figuiculteurs de la région :**

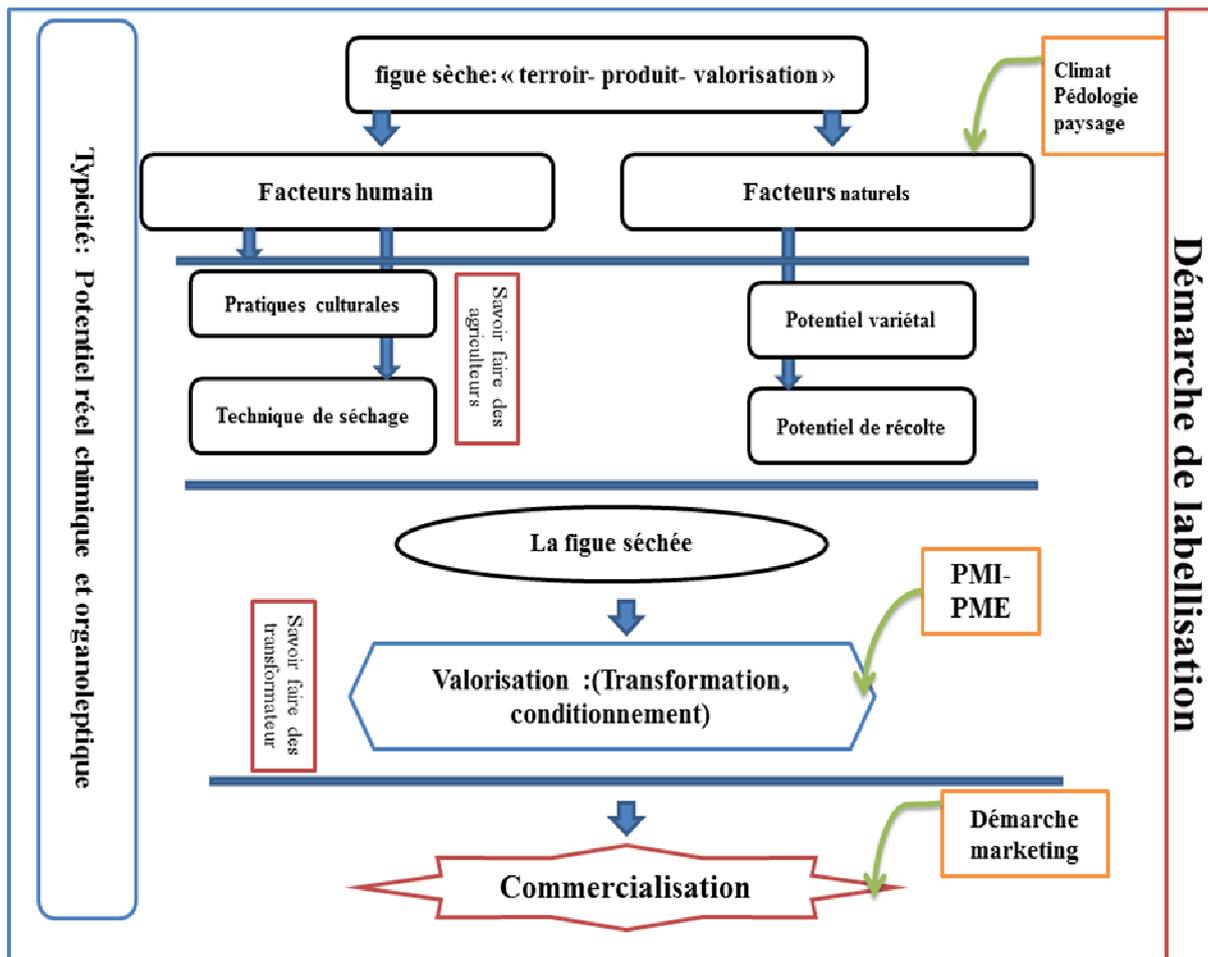
Tous les enquêtés affirment que le savoir-faire est hérité des parents et des grands parents. 80 % de cette population font l'échange de savoir-faire et des expériences dans le domaine avec les autres figuiculteurs. Donc de cette manière, que le savoir-faire est transmis entre les générations des producteurs.

**5. La réputation :**

La figue sèche de Béni Maouche a une solide réputation. Elle est aussi connue sous le sobriquet de "BEJAOUIA" ou "LEBJAOUIA" sur les marchés algériens. Ce sobriquet qui est aussi un qualificatif désigne la belle figue sèche, ou la figue de bonne qualité. C'est un peu notre "label" made in Algeria pour désigner un bon produit, évidemment pour ceux qui savent apprécier ses qualités gustatives et alimentaires. Ce produit est la résultante d'une harmonie entre une somme de facteurs dont, un milieu naturel, des hommes et un savoir faire.

On peut tracer la chaîne « terroir- produit » de la figue séchée comme suit :

**Figure n°25 :** la chaîne terroir – produit de la figue séchée de Béni Maouche



Source : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

### III.2. Qualification :

#### 1. L'organisation des producteurs de la figue autour de produit :

##### 1). 1<sup>ère</sup> association :

La 1<sup>ère</sup> association dénommée "association des producteurs de la figue sèche de la wilaya de Bejaia", fut créée en 2006. Elle a obtenu son agrément en 2009, son siège se situe dans la commune de Beni Maouche. Ses prérogatives s'articulent autour des préoccupations des figiculteurs, de l'organisation et de la participation aux manifestations nationales et internationales afin d'y présenter et de faire connaître la figue séchée en l'état et sous toutes ses formes. Le nombre d'adhérents à cette association s'élève à 126 membres.

Le nombre d'adhérents et de non adhérents confondus correspondant à notre échantillon est 50 personnes (tableau 31). La majorité des agriculteurs (72%) ne sont pas adhérents ou ne veulent peut être pas adhérents aux associations professionnelles par manque de visibilité.

**Tableau 31** adhérents et non adhérents à l'association de notre échantillon de producteurs

Adhésion	Nbre d'obs.	%
Non adhérent	36	72.0%
adhérent	14	28.0%
Total	50	100.0%

**Source :** Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

Une minorité non négligeable de 14 adhérents (28%) semblent être déterminés à s'engager dans la voie associative qui leur paraît être la voie incontournable pour défendre leurs droits, leurs intérêts, se faire entendre en défendant, protégeant et diffusant ce produit particulier qui est la figue sèche soit en l'état soit sous diverses présentations (pâte de figue pour gâteaux, chocolat fourré aux figues, confettis de figue pour couscous, confiture, etc.).

##### 2). Deuxième association:

Cette 2<sup>ème</sup> association appelée "association de développement de production de la figue de la commune de Béni Maouche" a obtenu son agrément en juin 2011, pour une durée de 3 années. Elle s'est fixée les objectifs suivants:

- création de pépinières de la principale variété et la production d'autres variétés de figuiers ;
- aider les producteurs à améliorer leur productivité et la production de la figue;
- la production et la commercialisation de la figue sèche.

##### 3). Troisième association:

L'association "AMFIGAL" est en cours de création, elle se mobilise afin d'obtenir son agrément pour réaliser ses objectifs dans le cadre du conditionnement et de la commercialisation de la figue sèche dans les différentes wilayates.

## 2. Le Cahier des charges de la figue séchée de Béni Maouche :

### Les éléments du Cahier des charges pour la figue séchée "Tzerthe de Béni Maouche"

Le Cahier des charges référentiel est défini par le comité chargé de son élaboration en vue de l'octroi des indications géographiques ou IG. Ce Cahier des charges définit et arrête les actions, les propriétés de la figue sèche. Il s'agit d'une indication géographique liant un produit à sa région.

Dans ce Cahier des charges, on trouve en premier lieu les caractéristiques concernant la qualité de la figue séchée selon les normes internationale (voir l'annexe), suivi des articles qui traitent les points suivants :

- 1) Le produit à labelliser est la figue sèche ;
- 2) L'appellation de ce produit est « FIGUE SECHE DE BENI MAOUCHE » ;
- 3) L'aire géographique retenue est délimitée par le territoire administratif de la commune et de la daïra de Béni Maouche comprenant 28 villages ;
- 4) Description des produits et de leurs caractéristiques ;
  - Description des variétés et de leurs caractéristiques ;
  - Description de la méthode d'obtention du produit et de l'itinéraire technique.

Concernant les descriptions de la méthode d'obtention du produit et l'itinéraire technique, nous remarquons qu'il n'a pas été mis l'accent sur les techniques traditionnelles pratiquées et le savoir faire locale des figiculteurs. Ce Cahier des charges impose par ailleurs des pratiques étrangères à la région.

On ne trouve pas dans ce même Cahier des charges :

- La détermination de l'organisme de contrôle ( ? ) c'est-à-dire l'autorité ;
- Les éléments précis relatif à l'étiquetage ( ? ) c'est-à-dire la normalisation des étiquetages ;
- Absence des caractéristiques spécifiques à la figue séchée de Béni Maouche ;
- La délimitation cartographique de la région de production, c'est-à-dire du " berceau", n'a pas été réalisée.
- Absence d'études sérieuses du milieu de production devant comporter une étude physique détaillée (sol, climat, etc.) et une étude socioéconomique pointue.

### III.3.La rémunération

Les prix de vente oscillent entre 50 da et 500 da le kilogramme selon les catégories.

**Tableau 32** : la moyenne des prix selon les catégories de la figue séchés

La catégorie de la figue séchée	La moyenne des prix (da)
Extra	500
1 <sup>ère</sup> choix (TOUFRINTE)	350
2 <sup>ème</sup> choix ((TAOULIT)	150
3 <sup>ème</sup> choix MARCHANDE (TACARBOUCHT)	50

**Source** : Fait par nous même à partir des données de notre enquête.

A chaque automne, des marchands ambulants des wilayets limitrophes se déplacent aux maisons des figuiculteurs dans les villages pour acheter la figue séchée de Béni Maouche. Et aussi pour échanger des légumes (piments, tomate, oignon) contre la figue sèche (la dernière catégorie TACARBOUCHT).

L'échange se fait au détail, en équivalent de volume ou de poids, pour la consommation ménagère. Cela constitue une sorte de petits marchés de proximité saisonniers.

**La fête de la figue séchée :**

Chaque automne, une foire est organisée autour de la figue séchée au village de Trouna à Béni Maouche. Elle donne l'ouverture à la vente de la figue séchée. Cette fête est organisée par l'association des producteurs de la figue de la wilaya de Bejaia avec l'APC de Béni Maouche.

**Figure n °26:** la foire de la figue sèche de Beni Maouche



**Source :** par nous-mêmes durant la foire de la figue sèche de Béni Maouche

Une exposition de différents produits de terroir (les figues sèches, le miel, l'huile d'olive, les raisins, les grenades les produits artisanales...) a été organisée par une centaine de producteurs qui ont pour objet de faire reconnaître leurs produits.

### **III.4. La reproduction :**

Les IG impliquent un Cahier des charges précis au regard des modes de production utilisés. Dans le Cahier des charges de la figue de Béni Maouche, n'y a aucune règle qui prend en considération le volet de reproduction et protection des ressources naturelles de la région.

Les pratiques traditionnelles et les éléments historiques en lien avec les caractéristiques du produit et le lieu de production peuvent alors y être mentionnés. Une démarche IG peut ainsi encourager la prise en compte de la diversité culturelle, voire la réactiver et la sauvegarder dans une région. La mise en place d'une IG peut alors renforcer l'appropriation du produit par les producteurs et l'affirmation de leur identité. Le produit devient alors la fierté et le bien commun d'un groupe.

Les IG ont ainsi le potentiel de préserver une diversité de pratiques traditionnelles, en particulier celles associées à la production agricole, alimentaire ou artisanale d'importance économique : utilisation d'espèces végétales ou animales, préparation, gestion ou sélection d'espèces utiles, conduite des cultures, conservation des écosystèmes, transformation.

### **III.5.L'intervention de l'Etat :**

D'après les résultats de notre enquête, l'ensemble des figuiculteurs confirment que l'intérêt des services du ministère de l'agriculture pour cette filière demeure timide pour ne pas dire pratiquement absent.

5% des exploitants de notre échantillon, peut être les plus instruits ou les plus informés, ont une connaissance certaine des labels de qualité. Seul 4 % connaissent les démarches nécessaires vers la création d'un label pour la figue séchée mais n'ont aucune connaissance de la réglementation nationale en vigueur en la matière.

Malgré cela, les exploitants sont conscients de la qualité de leur produit et 65 % d'entre eux acceptent de supporter des coûts supplémentaires pour préserver et protéger leurs productions. Le rôle de l'administration agricole dans la vulgarisation et l'encadrement ne suffit plus, il est même devenu obsolète pour ne pas dire ridicule car le sujet sensible est celui de l'argent c'est-à-dire du financement de la production-transformation (séchage)-conditionnement.

Le ministère de l'agriculture se doit de créer des mécanismes intelligents d'aides, de soutiens sérieux et pérennes conjointement au ministère des finances afin non seulement de pérenniser ce produit, de concrétiser sa labellisation et réhabiliter le « product of Algeria » par l'exportation.

42 % des exploitants de notre échantillon ont participé à une formation dans le domaine agricole, 10 % d'entre eux ont été initiés aux techniques de la conduite culturale du figuier et du séchage de la figue.

#### IV. Analyse diagnostic : méthode SWOT

##### Forces

- ✓ tradition ancienne vivante
- ✓ richesse par le savoir-faire local,
- ✓ riche patrimoine ancestral pérenne
- ✓ zone de production conséquente et potentielle sur plusieurs communes

##### Faiblesses

- ✓ organisations professionnelles limitées,
- ✓ absence ou faible intervention de l'Etat,
- ✓ absence d'unités semi-industrielles modernes,
- ✓ verger figuicole âgé (> 45 ans),
- ✓ absence ou manquement dans le suivi cultural,
- ✓ cueillette manuelle coûteuse,
- ✓ faible productivité du travail car saisonnier,
- ✓ absence de promotion commerciale collective,
- ✓ encadrement et vulgarisation ne suffisent plus,
- ✓ production artisanale, faible effort

##### Opportunités

- ✓ Création de valeur ajoutée et amélioration des revenus agricoles ;  
réputation avérée du produit,
- ✓ Augmentation progressive de la demande nationale et internationale
- ✓ Marché local important
- ✓ Avantage naturel important
- ✓ Disponibilité des terres en zone de montagne
- ✓ Volonté politique pour développer la filière locale

##### Menaces

- ✓ Non maîtrise des procédures et concepts liés à la valorisation
- ✓ Faible coordination entre les intervenants de la filière
- ✓ Disparition de savoir-faire traditionnel
- ✓ Faible organisation dans les domaines de la commercialisation et de la distribution
- ✓ Morcellement des terres et problèmes fonciers, le taux de petites exploitations (1 à 5 ha) est de 50%
- ✓ Vieillesse du verger figuicole
- ✓ Exode rural
- ✓ Concurrence de produit étranger de bonne qualité
- ✓ Reconversion par des cultures lucratives

## **Conclusion**

La figue sèche de Beni Maouche est connue. Par ses qualités, elle confère une réputation à la région. Le savoir lié à sa production est hérité d'une génération à une autre.

Nous avons vu à travers ce chapitre que le processus de labellisation, bien qu'à son début, mobilise un ensemble d'acteurs mettant et de moyens. Ainsi, un Cahier de charges vient d'être élaboré. Cependant, il ne précise pas le type de l'IG choisi et il impose d'autres pratiques non utilisées habituellement dans la région. Nous jugeons que pour la figue sèche de Beni Maouche, le label AOP semble être un choix convenable. Sa mise en place pourrait contribuer à la promotion du produit et au développement de la filière. Notons que le rôle de l'Etat dans la vulgarisation et l'encadrement reste insuffisant. Les acteurs locaux doivent œuvrer et accompagner la conception et à la mise en œuvre de la politique de qualité.

## **Conclusion de la deuxième partie**

Notre travail visait l'identification du type de label à circonscrire dans le cas particulier de la figue sèche de Béni Maouche.

Les résultats de l'enquête auprès de 50 figuiculteurs dans ce territoire, nous a permis de caractériser le fonctionnement concret de l'amont de la filière figue séchée dans son environnement. L'examen des techniques de valorisation de ce produit de terroir, nous interpelle pour que soit attribué un signe distinctif méritoire qui ne peut être que « l'appellation d'origine protégée » ou AOP.

Cette appellation est la mieux adaptée au produit et répond bien aux conditions de productions spécifiques de la figue de Béni Maouche. Cette appellation peut être aussi interprétée comme la reconnaissance du savoir faire de la population de Beni Maouche à travers ce produit.

Sa mise en place contribuera certainement à la reconnaissance (création d'un code par les douanes à l'export) et au développement de la filière (soutien au même titre que la Deglet Nour), ainsi qu'à l'amélioration des conditions de vie de la population locale à travers l'amélioration des revenus des producteurs et la création d'emplois. Néanmoins, la coordination entre les différents acteurs et l'organisation des intervenants aux diverses strates de la filière demeurent la condition indispensable pour réussir le processus de labellisation de la figue séchée à Béni Maouche.

Nous avons pu observer que le processus de labellisation, bien qu'à ses débuts en Algérie, mobilise un ensemble d'acteurs et de moyens. Bien qu'un cahier des charges ait été élaboré, il ne précise pas le type de l'indication géographique (IG) choisi. Il impose par contre d'autres pratiques étrangères non usitées dans la région.

Nous pensons que pour la figue sèche de Beni Maouche, le label AOP semble être le choix convenable. Notons que le rôle de l'Etat dans la vulgarisation et l'encadrement ne suffit plus mais que les aides et les soutiens devraient être plus conséquents mais sévèrement suivi et contrôlés par les agents de l'administration agricole. Les acteurs de Beni Maouche se doivent de participer et d'accompagner la conception de la mise en œuvre de cette politique de qualité qui les concerne au plus près.

## **Conclusion générale**

La présente étude aborde le sujet de la promotion des produits de terroir. Elle a été axée sur l'amont de la filière figue sèche de Beni Maouche et le choix du type du label à suggérer pour promouvoir ce produit et elle s'inscrit dans le débat autour de la question.

L'importance et l'utilité de produire des connaissances fines et précises sur cette filière, pour contribuer à mieux concevoir les politiques de développement, ne sont plus à démontrer. La connaissance du milieu est centrale car ses caractéristiques influencent directement l'ensemble des atouts et des contraintes de la filière figue. La question du terroir a été explicitement soulevée dans ce travail

Un ensemble de définitions et notions nécessaires à la compréhension de ce sujet a été passé en revue. Ainsi, nous avons vu que le terroir est un espace géographique délimité d'un territoire donné où une communauté humaine a construit au cours de son histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les savoir-faire mis en pratique révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir.

Nous avons tenté ensuite de présenter le fondement théorique de notre recherche en introduisant un ensemble de concepts et en précisant leur utilité, leurs liens et la logique de leur utilisation. La notion de filière comme outil théorique nous a permis de faire une analyse des interactions entre les agents économiques individuels mais également de mieux préciser les formes de coordination. L'analyse par le cercle vertueux de qualité nous a fournis une méthodologie pour la mise en place d'un processus local de qualification du produit. Ce processus passe par la mise en place d'un cahier de charge, la création d'un organisme chargé du contrôle de la typicité, l'amélioration de la qualité/prix et le renforcement de l'appropriation du produit par le consommateur. Les acteurs publics locaux jouent un rôle important dans la conception et la mise en œuvre de la politique de qualité. L'implication et la coordination entre tous les acteurs restent la clé de réussite de toute initiative. Le recours à la matrice SWOT a apporté une aide pertinente dans l'analyse des forces et faiblesses de ce produit et dans la détermination des opportunités et menaces se trouvant dans son environnement.

Pour les produits de terroir, plusieurs points de négociation sont en suspens et font l'objet de vives discussions sur le plan international. Dans le cadre des récentes négociations en vue de l'adhésion de l'Algérie à l'OMC et de son partenariat avec l'Union Européenne, on enregistre une mise en place et/ou une revue de certaines mesures règlementaires. Pour être efficace, le cadre juridique devrait s'accompagner de la diffusion des informations relatives à ses objectifs, sa portée et caractéristiques, ainsi que de mesures de renforcement des compétences, tant pour les institutions publiques que pour les acteurs du système de production.

Le cadre juridique algérien devrait être le plus proche possible aux réglementations internationales pour être adapté aux besoins et aux priorités des marchés internationaux concernés.

Le territoire est aujourd'hui au cœur des préoccupations des scientifiques, des politiques, mais également des acteurs économiques. Les indications géographiques (IG) constituent un moyen de développement rural et contribuent à la fois au développement économique par la valorisation des produits, à l'aménagement du territoire et à la préservation de l'environnement et la vie sociale par l'ensemble de pratiques qu'elles encouragent.

L'Algérie, même si elle est membre de l'Arrangement de Lisbonne, reste encore très en retard. Elle dispose depuis la fin des années 80 d'un dispositif dense de prise en charge de la qualité. Ce dispositif réglementaire et institutionnel concerne deux aspects importants : la protection du consommateur, et les preuves de la qualité des produits et des services aux consommateurs. Cependant, pour la valorisation des produits agricoles de terroir, la réglementation et le dispositif institutionnel spécifiques sont encore à l'état de mise en œuvre par les pouvoirs publics.

La figue peut être consommée en frais, comme aliment très nourrissant, ou servie comme produit industriel. Elle peut être séchée et transformée de plusieurs manières. L'industrie accorde actuellement une grande importance à ce fruit pour ses utilisations diverses. Nous avons présenté la situation de la production de figue fraîche et séchée dans le monde, son importance ainsi que la situation de la production en Algérie. Pour mieux approcher le processus d'attribution d'un label de qualité spécifique lié à l'origine à un produit de terroir en Algérie, nous nous sommes intéressés à une zone particulière, où elle est réputée pour la richesse et la variété de la figue sèche de son Terroir. Ce produit est le fruit de la diversité de son milieu naturel, des pratiques traditionnelles de ses agriculteurs et de l'art culinaire développé par sa population à travers les siècles constituant un élément essentiel de l'identité culturelle de la population de Beni Maouche, de son histoire, de ses traditions et de son mode de vie.

Nous avons abordé la commune de Béni Maouche, ses caractéristiques naturelles et socioéconomiques. Cette commune est considérée comme subhumide à semi aride froid. Son territoire est constitué d'une manière générale d'un relief accidenté. Le couvert végétal est composé essentiellement d'arboriculture. Cette dernière est souvent associée avec l'élevage. L'activité industrielle reste très faible. Les activités artisanales et touristiques contribuent à la sauvegarde d'un patrimoine culturel important. Le développement des infrastructures hôtelières pourrait relancer l'activité touristique et créer, bien entendu, de la richesse. L'activité agricole et en particulier la production de figue, semble être la plus importante activité économique avec l'oléiculture dans la commune de Béni Maouche.

Nous avons présenté les résultats de l'analyse des données de notre échantillon pris d'une manière aléatoire sur neuf localités. Nous avons constaté que la moyenne d'ancienneté dans la figuculture est de 21 ans. L'activité agricole est confiée généralement aux personnes âgées et expérimentés. La question de relève reste posée. Souvent, l'activité agricole représente la plus

importante si ce n'est pas l'unique source de revenu. La plupart des exploitations sont de petites tailles de moins de 6 hectares et constituées généralement de plusieurs parcelles. Les terrains sont souvent en pente. Le morcellement des terres agricoles, parfois très poussé, constitue une contrainte pour l'optimisation de l'utilisation des ressources de l'exploitation. La région de Beni Maouche produit selon notre enquête douze 12 variétés de figue. Les variétés les plus répandues sont celles destinées au séchage telles que : Taamariouth, Aberkane et Azendjar. On remarque que le travail de sol se limite à un labour. L'utilisation des engrais et des produits phytosanitaires est absente, ce qui confère à ce produit un caractère bio en naturel.

La figue sèche de Beni Maouche est connue. Par ses qualités, elle confère une réputation à la région. Le savoir lié à sa production est hérité d'une génération à une autre. Le processus de labellisation, bien qu'à son début, mobilise un ensemble d'acteurs mettant en œuvre des moyens. Ainsi, un cahier de charges vient d'être élaboré. Cependant, il ne précise pas le type de l'IG choisi et il impose d'autres pratiques non utilisées habituellement dans la région. Nous jugeons que pour la figue sèche de Beni Maouche, le label AOP semble être un choix convenable. Sa mise en place pourrait contribuer à la promotion du produit et au développement de la filière. Notons que le rôle de l'Etat dans la vulgarisation et l'encadrement reste insuffisant. Les acteurs locaux doivent œuvrer et accompagner la conception et à la mise en œuvre de la politique de qualité.

Pour la commune de Beni Maouche, avec une activité industrielle faible, la mise en place d'un label spécifique à la figue reste éventuellement au cœur de la question de développement rural durable.

Toutefois, le choix de ce type de label n'est pas définitif. De même, la typologie que nous avons proposée constitue une première ébauche. On ne prétend, en aucun cas, rendre compte d'une manière complète et précise de la complexité de la question. D'autres analyses plus fines des données utilisées et peut être d'autres investigations sur le terrain permettraient de mieux affiner les résultats atteints.

Sur le plan méthodologique, l'approche filière, le cercle vertueux de la qualité et la méthode SWOT adoptés pour l'analyse et l'interprétation confirment leur intérêt. En revanche, le caractère inachevé des différentes procédures et législations mises en place récemment par l'Etat en matière de labellisation nous a posé un problème de cohérence et d'actualisation. Certes, l'éventuelle mise en place d'une IG et ses implications sur la filière, devraient faire l'objet d'une recherche et analyse plus fine et profonde. La fiabilité des résultats obtenus suit alors la fiabilité de l'analyse entreprise. Il est à noter que l'environnement interne ou externe peut rapidement changer, ce qui nécessite une mise à jour régulière de données, de configurations et de méthodes.

## **Références Bibliographiques**

1. Amani F., 2011. « Construction d'un terroir: Modalités, approches et perspectives (Synthèse de sept terroirs méditerranéens) » Mémoire master recherche: Innovation et développement des territoires ruraux. Sociétés rurales : territoires et gestion des ressources naturelles- IDTR SÖTERN. Montpellier: CIHEAM/IAMM, 103 p.
2. AMSALLEM I., ROLLAND E., (2009). « Indications géographiques : qualité des produits, environnement et cultures.in: Savoirs communs » n°9. AFD, FFEM.99 p.
3. ARFINI F., BERTOLI E., DONATI M., MANCINI M.C., 2002. The wine routes: analysis of a rural development tool. In Colloque SYAL, Montpellier, (France), 16-18 octobre 2002, 19p.
4. ARHEL P., (2009). « Travaux de l'Organisation mondiale du commerce visant à étendre et à faciliter la protection des indications géographiques ».in: Ilbert H., Tekelioglu Y., Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens. Options méditerranéennes », A n°89.p. 135-146.
5. BARJOLLE D., SYLVANDER B. 2005. « Fondements théoriques et études empiriques de la protection européenne de l'origine des produits agroalimentaires. Lempdes : ENITA. Colloque international, Au nom de la qualité. Quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ? » SFER-Enita Clermont, p. 273-279.
6. BARJOLLE D., SYLVANDER B., 2003. « Facteurs de succès des produits d'origine certifiée dans les filières agroalimentaires en Europe : marché, ressources et institutions ». INRA Production Animale, 16 (4), pp. 289-293.
7. BARJOLLE D., THEVENOD-MOTTET E. (2002). « Ancrage territorial des systèmes de production : le cas des Appellations d'Origine contrôlée ». Colloque SYAL, Montpellier ».19p.
8. BELLOT C., LAGRANGE L., MONTICELLI C., SYLVANDER B., 2003. « Avis sur le développement des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires, nationaux et communautaires ». Avis N°45 CNA, 52p.
9. BENOIT, M., DEFFONTAINES, J\_P., LARDON, S., 2006. « Acteurs et territoires locaux : vers une géoagronomie de l'aménagement ». Editions Inra : Savoir faire. 174 p.
10. BERANGER C., CALVO G., LEFORT J., PREVOST P., 2008. Projet de mise en réseau de territoires du monde pour la recherche et le développement. Planètes terroir : Terroirs et cultures. 26 p.
11. BERARD L., (2005). « La valorisation : Privilégier lieux et patrimoine ». In : Bérard L., Cegarra M.,Djaina Louafi S. , Marchenay P., Roussel B., Verdeaux F. (dir) « Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France", Cirad, Iddri, Ifb, Jura, p. 169-176.
12. BERARD L., MARCHENAY P. 1994. Ressources des terroirs et diversité bioculturelle; perspectives de recherche. Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, n° spécial "Diversité culturelle, diversité biologique", Vol. 36, n°2, p. 87-91.
13. BERARD L., MARCHENAY P., (2009). « Lieux, cultures et diversité : un regard anthropologique sur les productions localisées. »in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens. » Options méditerranéennes, A n°89.p. 31-38.
14. BERARD, L., MARCHENAY, P., 2000. Beurre et crème de Bresse : Histoire, culture technique, lien au terroir. Association pour la promotion des beurres et crèmes de Bresse. Bourg-en-Bresse : CNRS éditions. 43 p.
15. BOIFFIN J., 2004. Territoire : agronomie, géographie, écologie, où en est-on ? Le point de vue d'un chercheur agronome. Nature Sciences Sociétés, 12, pp. 307-309.

16. CALAME P., MAKEDONSKI P. M., RANSON L., 2005. Territoires : Penser localement pour agir globalement. Mayer (Charles Léopold) : ECLM. 190p.
17. CASABIANCA F., SYLVANDER B., NOEL Y., ET AL. 2005. Terroir et typicité, deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlées – Essai de définitions scientifiques et opérationnelles. Communication au Symposium International PSDR "Territoires et enjeux du développement régional", Lyon, 9-11 mars 2005, 32 p.
18. CHAPUY P, GODET M, 1999. Sécurité alimentaire et environnement « Analyse du jeu d'acteurs par la méthode Mactor». CAHIERS DU LIPSOR, Cahier n°11.
19. COISSARD S., PECQUEUR B. 2007. Des avantages comparatifs aux avantages différenciatifs : une approche par le territoire. 16 p. XIII<sup>ème</sup> colloque de l'ASRDLF : Les dynamiques territoriales : débats et enjeux des différentes approches disciplinaires, Grenoble et Chambéry, 11-13 juillet 2007. <http://edytem.univ-savoie.fr/d/asrdlf2007/pub/resumes/textes/Coissard-Pecqueur.pdf>
20. DOLPHINS, 2002. Characteristics, evolution, problems and opportunities for OLP. In Parma Meeting proceedings, Italy, Coordinateur de projet B. Sylvander, 20p.
21. Fabre P. (1994) « Note de méthodologie générale sur l'analyse filière : Utilisation de l'analyse filière pour l'analyse économique des politiques », FAO, Rome.
22. FAO, SINER-GI, 2009. "Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité: Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables ».
23. FONTE M., 2008. Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing, SociologiaRuralis, n°48-3, pp. 200-222.
24. FORT F., RASTOIN L., 2005. Marchés, choix du consommateur et stratégies d'entreprises : le modèle européen In : Ilbert H. (coord.). Produits du terroir méditerranéen: conditions d'émergence, d'efficacité et mode de gouvernance (PTM: CEE et MG). Rapport final. Marseille : FEMISE. Montpellier: CIHEAM-IAM. p. 39-64.
25. FORT F., RASTOIN L., (2009). « Marchés agroalimentaires, choix du consommateur et stratégies d'entreprises fondées sur le territoire : le modèle européen des indications géographiques ».in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens ». Options méditerranéennes, A n°89.p.93-120.
26. FOURNIER S., VERDEAUX F., AVRIL M., DURAND C., 2009. Le développement des indications géographiques au sud : attentes des acteurs locaux et fonctions jouées. Etudes de cas en Indonésie et en Ethiopie, Congrès international « Localiser les produits: une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds?», UNESCO, Paris, 9,10 et 11 juin 2009. 12 p.
27. FRAVAL P, 2000. Eléments pour l'analyse économique des filières agricoles en Afrique subsaharienne, Bureau des politiques agricoles et de la sécurité alimentaire DCT/EPS, 98 p.
28. GEUZE M., (2009). « Indications géographiques : moyens actuels de protection et cadre juridique international ».in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens ». Options méditerranéennes, A n°89. p.147-168.
29. GIRAUD G., TRABELSI TRIGUI I., 2005. Effet de l'expérience émotionnelle sur les préférences du consommateur, une étude exploratoire appliquée aux produits alimentaires labellisés. In « Congrès sur les tendances marketing en Europe », Paris, (France), 21-22 janvier 2005, 24 p.
30. HOXHA, V., 2009. Les produits de terroir: une alternative de développement pour les territoires ruraux en Albanie (zone d'étude Derven). Mémoire master recherche: Innovation et développement des territoires ruraux. Sociétés rurales : territoires et gestion des ressources naturelles- IDTR SÖTERN. Montpellier: CIHEAM/IAMM, 110 p.

31. ILBERT H., (2009). « Le marquage des terroirs par les indications géographiques : politiques internationales et stratégies nationales en Méditerranée ».in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens ». Options méditerranéennes, A n°89 .p.121-134.
32. ILBERT H. PETIT M., 2005. « Politiques internationales : conflits, marques et Indications Géographiques à l'OMC », In: Ilbert H. (coord.). « Produits du terroir méditerranéen: conditions d'émergence, d'efficacité et mode de gouvernance (PTM: CEE et MG) ». Rapport final. Marseille: FEMISE. Montpellier: CIHEAM-IAM. p. 17-38.
33. ILBERT H., 2005. »Produits du terroir méditerranéen: conditions d'émergence, d'efficacité et mode de gouvernance (PTM: CEE et MG) ». Rapport final. Marseille : FEMISE. Montpellier: CIHEAM-IAM. p. 1-6.
34. JOHNSON G., SCHOLLES K., WHINTTINGTON R., FRERY F., 2008. "Stratégique ", Exploring Corporate Strategy. Paris: Pearson Education 8<sup>ème</sup> éd 720 p.
35. KALINDA F., (2010). « La protection des indications géographiques et son intérêt pour les pays en développement ». Thèse de Doctorat .Université De Strasbourg .Faculté de droit. de sciences politiques et de gestion.450p.
36. KERCUKU-BIBA H, 2001. Analyse de la diversité et des conditions de restructuration : Evolution de la filière lait Options Méditerranéennes, Série. B, 28 : 213-232.
37. LALAGUË L., (2009). « Échelon politique et coordination d'une politique de reconnaissance des indications géographiques ». in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens ». Options méditerranéennes, A n°89 .p.89-92.
38. LEGRAND S., BOURGEOIS M., BLANC K., GUERRA J., (2010). « Le pillage des terroirs : ses différentes formes, pistes de réflexion pour les enrayer ». Thèse de Mastère en Marketing Management : Intelligence Economique. ESSEC. Paris.49p.
39. LOUZAZNA M., (2004). « Perspectives de développement du figuier à Beni Maouche », APC de Beni Maouche.
40. LOUZAZNA M., (2008). « ABC de la caprification du figuier », APC de Beni Maouche.
41. LOUZAZNA M., (2008). Redynamisation de la figuicole à Beni Maouche », APC de Beni Maouche.
42. LOUZAZNA M., (2009). « Monographie de Béni Maouche », APC de Beni Maouche.
43. Ministère de l'agriculture et de développement rural, sous direction des statistiques agricoles, Séries B, 1975 jusqu'à 2012
44. MOLLARD A., 2001. Qualité et développement territorial : un outil d'analyse théorique à partir de la rente. Economie Rurale, n° 261, p. 16-34.
45. MONTIGAUD J.C., 1989 « Les filières fruits et légumes et la grande distribution. In Griffon M. (ed.). Economie des filières en régions chaudes. Montpellier : CIRAD, p. 37-54. 10ème séminaire d'économie rurale des régions chaudes, 11-15 septembre 1989, Montpellier.
46. MORVAN Y., 1985. Fondements d'économie industrielle, Coll. Gestion, Economica, Paris, 482 p.
47. OMARI C., (2011) « Labellisation des produits de terroir en Algérie : cas de l'huile d'olive de M'CheddAllah (Bouira) et la figue sèche de Béni Maouche (Bejaia)» Projet PNR, ENSA d'Alger.
48. OMARI C., YOSRI S., (2012). « Valorisation des produits agricoles de terroir Cas de la figue sèche de Béni Maouche » in « La valorisation des produits agricoles et agroalimentaires de terroir et leur impact sur le développement local », Séminaire international, Blida 19-20 Décembre 2012.
49. PAPA NOUHINE D, 2003. Comportement des acteurs et performance de la filière lait périurbain de Kolda (Sénégal). Série "Master of Science" n°61, CIHEAM, 2003.

50. PECQUEUR B., 2001. Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. *Economie Rurale*, n° 261, p. 37- 49.
51. PECQUEUR B., 2002. Politiques publiques, action publique et spécificités territoriales. In Séminaire DADP, Montpellier, (France), 17-18 décembre 2002, 12 p.
52. PIVOT C., 1998. Signes de qualité et développement rural. *Revue Région et Développement* 7. 32P.
53. Prévost P., 2001. Le développement local : contexte et définition. collection cahiers de recherche, IRECUS 01-03 , 30 p.
54. PREVOST PH., 2011. Les enjeux didactiques dans la formation des agronomes : L'exemple de la notion de terroir dans une perspective de développement durable.
55. PREVOST PH., LALLEMAND P., 2009. « L'approche terroir », une compétence à viser dans une perspective de développement agricole durable ? Communication au congrès international : L'Intégration de l'Agriculture durable, du Développement Rural et des Écosystèmes au Défi des Crises Alimentaire, Climatique et Énergétique Mondiales, 12-14/11/ 2009, Agadir (Maroc), 12p.
56. RASTOIN J.L. 2007. Risques et sûreté alimentaire dans un contexte de mondialisation: vers une approche politique et stratégique. In Hervieu B. (dir). *Méditerranée, Identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens*. Paris : les Presses de sciences po, p. 27-69.
57. RASTOIN J.L., 2004. Quelles stratégies pour les produits de terroir dans un contexte de globalisation des marchés ? In cafés-débats comprendre les agricultures du monde, Marciac, (France), 6 mai 2004, 15 p. [www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/05048-MPunivMaaTER.pdf](http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/05048-MPunivMaaTER.pdf)
58. RASTOIN J-L., (2009). « Créer un label méditerranéen : Pour les produits agroalimentaires d'origine : quelques justifications théoriques et empiriques ». in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens. Options méditerranéennes », A n°89.p.19-30.
59. RASTOIN J-L., 2008. Terroirs Méditerranéens. Créer un label Méditerranéen pour les produits agroalimentaires d'origine. Institut de prospectives économiques du monde méditerranéen, 25janvier 2008, 6 p.
60. REMAUD H., FORT F., (2002). «Le processus de mondialisation dans la valorisation des produits agroalimentaires à travers le concept de terroir, contrainte ou opportunité? ». *Agro-Montpellier – UMR MOISA*.18p.
61. SAHLI Z., (2005). Etude de cas Algérie. In : Ilbert H. (coord.). « Produits du terroir méditerranéen: conditions d'émergence, d'efficacité et mode de gouvernance »(PTM: CEE et MG). Rapport final. Marseille : FEMISE. Montpellier: CIHEAM-IAM. p. 107-144.
62. SAHLI Z., (2009). « Produits de terroir et développement local en Algérie: Cas des zones rurales de montagnes et de piémonts ». in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéen ». *Options méditerranéennes*, A n°89.p. 305-327.
63. SANTAMARIA F., 2002. Quel est intérêt de la notion de territoire pour le développement régional ? In Séminaire DADP, Montpellier, (France), 17-18 décembre 2002, 21 p.
64. SARAOUI N., (2004). « Présentation des éléments d'informations réglementaires relatifs aux aspects de labellisation des produits viticoles et arboricoles ». ITAFV.
65. SCUDELLER A., (2009). « Les produits sous indications géographiques. Avantages et inconvénients pour les producteurs ; le rôle des institutions régionales et locales. » in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens. Options méditerranéennes », A n°89 .p.67-72.
66. SYLVANDER B, ALLAIRE G., BELLETTI G., MARESCOTTI A., THEVENOD-MOTTET E., BARJOLLE D., TREGEAR A., (2005). « Politiques publiques, réseaux

- d'acteurs, dynamiques territoriales et régionales : Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC. » in: justifications générales et contextes nationaux, Symposium international à Lyon du 9 au 11 mars 2005. INRA.21p.
67. SYLVANDER B., ALLAIRE G., GIOVANNI B., MARESCOTTI A., BARJOLLE D., THEVENOD-MOTTET E., TREGEAR A., 2006. Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC : justifications générales et contextes nationaux. *Revue Canadienne des Sciences Régionales*, 29, 22 p.
68. SYLVANDER B., 1995. Origine géographique et qualité des produits : approche économique. *Revue de droit rural*, 237, pp. 465-473.
69. VANDECANDELAERE E., (2009). « Les différents échelons des politiques, et leur coordination pour la préservation/valorisation des produits de qualité liée à l'origine ».in: Ilbert H., Tekelioglu Y.,Tozanli S. (coord.). « Les produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays Méditerranéens. Options méditerranéennes », A n°89.p. 169- 178. [www.ethno-terroirs.cnrs.fr/spip.php?article133](http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/spip.php?article133)
70. YOSRI S., (2011). « labellisation des produits agricoles et agroalimentaires : cas de la figue sèche de Beni Maouche »Mémo. Ing. Agro. ENSA.147 p.

### **Textes juridiques :**

1. Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international : du 31 octobre 1958, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967, et modifié le 28 septembre 1979.
2. « Règlement d'exécution de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international : texte en vigueur le 1er janvier 2010 ».
3. « Règlement intérieur du comité technique des IG des produits agricoles »
4. CE n°2081/92 corrigé par le règlement CE n° 692/2006)
5. CE n° 510/2006)
6. le règlement CE n° 1989/2006
7. L'ordonnance n°70-55 du 1<sup>er</sup> Aout 1970
8. Décrets d'application du 1<sup>er</sup> décembre 1970
9. L'Ordonnance 76-65 du 16/07/1976
10. Le Décret 76-121 du 16/07/1976
11. L'Ordonnance 76-62 du 21/11/1973
12. Décret 63-248 du 10/07/1963
13. Décret 98-68 du 21/02/1998
14. Loi n°\_08-16 du 3 août 2008
15. Décision n : ° 142
16. L'arrêté n:° 1005 du 25novembre2008.
17. Décret exécutif n° 13-260 fixant le système de qualité des produits agricoles ou d'origines agricoles du 7 Juillet 2013.

# Annexe

1. Questionnaire

2. Evolution des superficies de figuiers en Algérie

# 1. Le savoir faire des producteurs de la figue sèche de Beni Maouche

2013 - ENSA

## I. IDENTIFICATION DE L'EXPLOITATION/

1. NOM Prénom

2. Localisation géographique

3. Age

4. SAT

5. SAU

6. Depuis quant pratiquez-vous l'activité agricole ?

7. A ce que l'activité agricole vous permet de subvenir aux besoins de votre famille ?

1. Oui  2. Non

7.1. Si non, quelle autre activité agricole pratiquez-vous ?

La question n'est pertinente que si 7 = <non>

8. Quelle est la superficie de votre verger de figuier ?

## II. Identification du verger de figuier :

9. Quel est l'emplacement de votre verger ?

1. Terrain plat  2. Terrain en pente

10. De combien de parcelles se compose votre verger ?

10.1. Ces parcelles sont-elles regroupées ?

1. Oui  2. Non

11. Quel est le nombre des arbres dans votre verger ?

11.1. Nombre de figuiers selon l'âge : < 5 ans

11.2. Nombre de figuier selon l'âge: 5 à 45 ans

11.3. Nombre de figuier selon l'âge : entre 45 à 60 ans

11.4. Nombre de figuier selon l'âge: Plus de 60 ans

12. Quelles sont les variétés de figuiers les plus répandues dans votre verger ?

1. Taamriouth  2. Aberkane  3. Azendjar  
 4. Autres

*Vous pouvez cocher plusieurs cases*

12.1. Le pourcentage de la variété Azendjar par rapport au nombre total des arbres

12.2. Le pourcentage de la variété Aberkan par rapport au nombre total des arbres

12.3. Le pourcentage de la variété Taamriouth par rapport au nombre total des arbres

13. Quelle est la variété qui donne le meilleur rendement ?

1. Taamriouth  2. Aberkane  3. Azendjar

14. Quelle est la variété que vous jugez de meilleure qualité ?

1. Taamriouth  2. Aberkane  3. Azendjar

15. Quelle est la variété la plus demandée par les consommateurs (la plus vendue) ?

1. Taamriouth  2. Aberkane  3. Azendjar

16. Quand travaillez-vous votre verger ?

## II.1 Multiplication et plantation

17. Est-ce que vous achetez les plants ?  1. Oui  2. Non

.Si oui,  
a.Où ?

La question n'est pertinente que si 17 = <OUI>

b. A quel prix ?

La question n'est pertinente que si 17 = < OUI>

c. Recevez- vous des subventions ?

1. Oui  2. Non

La question n'est pertinente que si 17 = < OUI>

18. Préparez les boutures vous-même ?

1. Oui  2. Non

19. Quand vous les plantez-?

20. Utilisez- vous des engrais pour les figiers ?

1. Oui  2. Non

## II.2 Taille :

21. Taillez-vous vos figiers ?

1. Oui  2. Non

21.1 . Si, oui

1. Une fois par an 2. Tous les deux ans 3. Autre

La question n'est pertinente que si 22= oui

## II.3. La caprification (dokkar):

22. Pratiquez-vous la caprification ?

1. Oui  2. Non

a. Si, oui

22.1. Quand faites-vous la caprification

22.2. Combien d'intervention pratiquez-vous ?

1. 1à2  2. 2à4  3. 5à7

b.Si non, pourquoi ?

La question n'est pertinente que si 22= <non>

## II.4. La récolte

23.Quand faites-vous la récolte de la figue fraîche ?

24. Quand faites-vous la récolte pour la figue séchée?

25.Qui fait la récolte ?

1. Main d'œuvre familiale  2. Main d'œuvre salariée

Vous pouvez cocher plusieurs cases.

26. nombre de main d'œuvre

27. Quelle est le nombre de jours de travail pendant la récolte ?

28.Quelle est la quantité récoltée par jour destiné au séchage ?

29. Quelle est la quantité récoltée de la figue séchés par campagne ?

30. Quelle est la quantité de figue fraîche soumise au séchage pour obtenir 1kg de figue séchée ?

## 9.Séchage :

### II.5. Séchage, triage, Conditionnement et stockage

31. Pour combien de jours laissez-vous la figue pour le séchage ?

- 3-4 jours       2. 5-6jours      7-8jours

32. Quand faites-vous le triage de la figue séchée ?

- après le séchage       2. pendant le séchage

33. A combien de catégorie vous trier la figue sèche ?

- 2 catégories       3 catégories       4 catégories  
 5 catégories

- 

34. Où stockez-vous votre figue séchées ?

1. sac en plastique      2. Cagette      3. autres

. si autres, le quel?

35. Combien de temps vous la stockez ?

1. moins de 6 mois      2. de 6mois à 1 an      3. autre

36. Existe -il des unités de conditionnement qui achète votre produit pour le conditionnement ?

1. Oui      2. Non

### II.6 La commercialisation

37. A ce que vous commercialisez votre figue à l'état frais ?

1. Oui      2. Non

38. A ce que vous commercialisez votre figue à l'état s séchée ?

1. Oui      2. Non

. Si oui,

a) Combien de quantité vendez-vous à l'état séché ?

39. Quelles sont les différentes catégories vendues ?

1. extra       2. 1ère choix       3. 2ème choix  
 4. 3ème choix

*Vous pouvez cocher plusieurs cases.*

40. A quel prix vendez-vous votre figue séchée selon les différentes catégories ?

41. Quel est le mode de commercialisation de votre produit?

1. Sur le marché local      2. A des grossistes  
3. Au détail

*Vous pouvez cocher plusieurs cases .*

42. Existe-il des produits concurrents à votre produit?

1. Oui       2. Non

. si oui, le quel?

*La question n'est pertinente que si 42 = "Oui"*

### III Typicité du produit et Perception de la filière

43. Les conditions environnementales d'autres régions du pays permettent-elles de produire le même produit ?

1. Oui      2. Non

44. Comment avez-vous acquis le savoir faire ?

45. Etes- vous Adhérent à une organisation professionnelle ?

1. oui       2. Non

. Si oui,

Laquelle ?

1. Chambre d'agriculture       2. Coopérative  
 3. Association       4. Syndicat  
 5. Autre

*Vous pouvez cocher plusieurs cases .*

*La question n'est pertinente que si 45= oui.*

46. Connaissez-vous les labels de qualité ?

1. Oui       2. Non

47. Pensez-vous à labelliser de votre produit ?

1. Oui       2. Non

*La question n'est pertinente que si 46 = "Oui"*

## 9.Séchage :

48. "Pensez vous que la labellisation va améliorer la situation de

la filière de la région ?

1. Oui  2. Non

*La question n'est pertinente que si 46 = "Oui"*

49. Connaissez-vous les démarches de la labellisation ?

1. Oui  2. Non

*La question n'est pertinente que si 46 = "Oui"*

50. Êtes-vous au courant des réglementations sur les labels en général ?

1. Oui  2. Non

*La question n'est pertinente que si 46 = "Oui"*

51. Êtes-vous prêts à engager des couts supplémentaires pour protéger votre produit ?

1. Oui  2. Non

52. Avez-vous des rapports avec les services de vulgarisation agricole ou d'encadrement ?

1. Oui  2. Non

53. Les contacts avec les vulgarisateurs sont-ils réguliers ?

1. Oui  2. Non

*La question n'est pertinente que si 52 = "Oui"*

54. Avez-vous reçu un encadrement ?

1. Oui  2. Non

. Si oui, par quel organisme ?

1. Conseil technique (ITAF V)

2. Chambre d'agriculture

3. Autre

*Vous pouvez cocher plusieurs cases.*

*La question n'est pertinente que si 54 = <oui>*

56. Dans quel domaine avez-vous reçu cet encadrement ?


57. A ce que vous considérez que l'intervention de l'Etat est suffisante pour la filière ?

1. Oui  2. Non

## 2. Evolution des superficies en figuiers en Algérie (2000-2012).

**Tableau :** Evolution des superficies en figuiers en Algérie (2000-2012).

Année	Figuiers en masse				Figuiers isolés (NB) (2)	Total figuiers (NB) (1+2)	Figuiers en rapport
	superficie totale (ha)	Ecart/an (ha)	Nombrede figuiers en masse (1)	densité moyenne par ha			
2000	36000		3345590	92,93	1154980	4500570	3944680
2001	38070	2070,00	3671360	96,44	1193010	4864370	3992630
2002	39830	1760,00	3775080	94,78	1247910	5022990	4095770
2003	44030	4200,00	4411420	100,19	1188910	5600330	4230410
2004	45920	1890,00	4475340	97,46	1242740	5718080	4450570
2005	46542	622,00	4719950	101,41	1324600	6044550	4610040
2006	49180	2638,00	5207600	105,89	957420	6165020	4611980
2007	48790	-390,00	5174830	106,06	962800	6137630	4621890
2008	47273	-1517,00	5049653	106,82	1033969	6083622	4559251
2009	46935	-338,00	4938428	105,22	1081076	6019504	4811357
2010	46921	-14,00	5098240	108,66	1042200	6140440	5023600
2011	46331	-590,00	5087420	109,81	1052130	6139550	4973250
2012	45125	-1206,00	4976310	110,28	1011205	5987515	5015190

Source : DSA wilaya de Bejaïa, 2013.

## Résumé :

La présente étude aborde le sujet de la promotion des produits de terroir. Elle est axée sur la filière figue sèche de Beni Maouche et sur le type de label à définir. Le fondement théorique de notre recherche puise son contenu de la notion de filière qui a permis d'analyser les interactions entre les agents économiques individuels et mieux préciser les formes de coordination. L'analyse de l'approche de cercle vertueux de qualité nous a fournis une méthodologie pour la mise en place d'un processus local de qualification du produit. Le recours à la matrice SWOT a apporté une aide pertinente dans l'analyse des forces et des faiblesses de ce produit ainsi que dans la détermination des opportunités et des menaces au sein de son environnement. Les résultats de l'analyse des données prélevées d'une manière aléatoire ont concerné neuf localités.

Les (IG) constituent un moyen de développement rural et contribuent à la fois au développement économique par la valorisation des produits, à l'aménagement du territoire et à la préservation de l'environnement et la vie sociale par l'ensemble de pratiques qu'elles encouragent. La typologie, à travers une ACP nous a révélé l'existence de quatre (04) types de figuiculteurs. Nous jugeons que pour la figue sèche de Beni Maouche, le label AOP semble être un choix convenable.

**Mots clés :** produits de terroirs \_ promotion \_ IG \_ figue sèche \_ Béni Maouche.

## Summary :

This study approaches the topic of labeling. It focused on the dried fig sector in Beni Maouche and the choice of label to suggest to promote this product. The theoretical basis of our research draws its content from the concept of the sector-based approach which has allowed us to analyze the interactions between individual economic agents but also to better define the forms of coordination. The analysis of the approach of the quality virtuous circle provides us with a methodology for the establishment of a local qualification process of the product. The use of SWOT analysis provided relevant assistance in analyzing the strengths and weaknesses of this product and in identify opportunities and threats present in the environment. We presented the results of data analysis in our sample taken randomly on nine locations. The (IG) are a means of rural development and contribute both to economic development through the promotion of products, planning and preservation of the environment and social life by the set of practices that they encourage. Typology, through ACP has revealed the existence of five (05) types of fig-farmers. For the dried fig of Beni Maouche, we think that the PDO is an appropriate choice.

## ملخص:

تتناول هذه الدراسة مسألة وضع التوسيم. إنها تركز على القطاع التين المجفف ببني معوش واختيار نوع التوسيم الذي يساهم في تطوير المنتج. الأساس النظري من بحثنا استمد محتواه من مفهوم الشعبة و الذي سمح لنا تحليل التفاعلات بين العوامل الاقتصادية الفردية ولكن أيضا لتحديد أفضل أشكال التنسيق. مقارنة دائرة الجودة قدمت لنا منهجية ل إنشاء عملية التأهيل المحلية من المنتج. إن استخدام تحليل SWOT في تحليل نقاط القوة والضعف لهذا المنتج وتحديد الفرص والتحديات الموجودة في البيئة. قدمنا نتائج تحليل البيانات في عينة تؤخذ عشوائيا على تسعة مواقع. (IG) هي وسيلة للتنمية الريفية والمساهمة في التنمية الاقتصادية على حد سواء من خلال الترويج لمنتجات والتخطيط و الحفاظ على البيئة والحياة الاجتماعية من خلال مجموعة من الممارسات التي تشجعها. وكشف التصنيف من خلال ACP وجود خمسة (05) أنواع منتجي التين. نحن نعتقد أن AOP هي اختيار مناسب للتين المجفف ببني معوش.