

**RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA  
RECHERCHE SCIENTIFIQUE**



**UNIVERSITÉ MOULOUD MAMMERRI DE TIZI-OUZOU  
FACULTÉ DES SCIENCES BIOLOGIQUES ET DES SCIENCES AGRONOMIQUES**

**Département des sciences agronomiques**

**Mémoire**

En vue de l'obtention du diplôme de **Master** en sciences agronomiques

**Option**

Management de la qualité totale et sécurité des aliments

**Thème :**

**Les motivations d'adoption du signe "Indication géographique " par les  
producteurs de la figue sèche de Béni Maouche**

**Réalisé par : M<sup>elle</sup> SADLI SABRINA**

**Encadré par : M<sup>me</sup> OUNNACI L.**

**M<sup>elle</sup> ADDOUCHE SIHAM**

**Maitre assistante à l'UMMTO**

**Membre de jury :**

**- Mr SIFER**

**Maitre assistant à l'UMMTO**

**Président.**

**- Mme BOUDI M.**

**Maitre assistante à l'UMMTO**

**Examinatrice.**

**2016/2017**

*Dédicace*

---

Je dédie ce modeste travail à :

Mes parents qui sont la source de ma réussite.

Ma famille qui est la source de ma fierté.

Mes Ami(e)s qui sont la source de ma confiance.

Ma chère binôme «ADDOUCHE Siham» et à toute sa famille

Mes enseignants qui sont la source de mon savoir.

Tous ceux qui nous ont aidé à élaborer ce travail.

SADLI SABRINA

## *Dédicace*

---

Je dédie ce modeste travail qui est le fruit de plusieurs années d'étude à :

Mes chers et respectueux parents en récompense de leurs sacrifices et leur clairvoyance qui m'ont servi et me serviront tout au long de ma vie ;

Mes chers frères;

Ma chère binôme «SADLI Sabrina » et à toute sa famille,

Tous mes ami(e)s avec lesquels j'ai passé quatre années inoubliables, tout en leur souhaitant la réussite dans tout ce qu'ils entreprennent ;

Tous les enseignants qui ont participé à ma formation durant ces années, sans les nommer, car la liste est longue et le risque est grand d'en oublier un ;

A toutes les personnes que j'aime et qui m'aiment.

ADDOUCHE SIHAM

## REMERCIEMENTS.

Différentes personnes nous ont accompagnés tout au long de ce parcours et nous tenons ici à les remercier :

Le Seigneur Dieu tout puissant, pour nous avoir accordé vie, santé et paix de l'esprit sans quoi on aura pu achever ce travail ;

Au terme du présent travail, nous tenons à exprimer particulièrement nos profonds remerciements et nos entières reconnaissances à **Mme OUNNACI L.** maitre assistance à l'UMMTO pour avoir accepté d'encadrer ce travail.

Nos vifs remerciements aux membres de jury Mr SIFER. : maitre assistance a l'UMMTO et Mme BOUDI M. maitre assistance a l'UMMTO, qui ont acceptés d'évaluer ce travail.

On voudrait exprimer nos remerciements à :

- Mr MEZIANE Yousef : Président de l'association communale de la figue sèche de Béni Maouche, à Mr SAHKI Mohammed : Vice-président.
- Mr BEKKOUCHE Omar : Secrétaire Général.
- Monsieur LOUZAZNA. Agent de vulgarisation de l'APC de Béni Maouche, ainsi tous les agriculteurs.
- Mr AFROUN Ferhat ingénieur d'état en agronomie.
- Mr MEKLAT secrétaire générale de la Chambre agricole.
- Melle BEKHOUCHE Nassima de l'Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne. « ITAFV »
- Mr BENHADJI Smain et Mr AISSAT chef de service de l'organisation de la production et de l'appui technique de la DSA (Direction des Services Agricoles).
- Toute l'équipe de l'INRA de Bejaia.

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

**SADLI SABRINA**

**ADDOUCHE SIHAM**

## Liste des abréviations

**AB** : Agriculture Biologique.

**ADPIC** : Accord des Droits de Propriété Intellectuelle Commerce.

**ALGEX** : Agence nationale de la promotion du commerce extérieur.

**AO** : Appellation d'origine.

**AOC** : Appellation d'origine contrôlée.

**AOP** : Appellation d'origine protégée.

**CAW** : Chambre d'Agriculture de Wilaya.

**CCP** : Certificat de Conformité de Produit.

**CdC** : Cahier des Charges.

**CNA** : Chambre Nationale d'Agriculture.

**CNL** : Comité National de Labellisation.

**DG**: Dénomination Géographique.

**DSA** : Direction des Service Agricole.

**FAO** : Organisation des Nations Unis pour l'Alimentation et l'Agriculture.

**MADR** : Ministère de l'Agriculture du Développement Rural et de la Pêche.

**IG** : Indicateur Géographique.

**IGP** : Indicateur Géographique Protégée.

**INAO** : Institut National de l'Origine et de Qualité.

**INRA** : Institut National de la Recherche Agronomique.

**INRAA** : Institut National de la Recherche Agronomique Algérien.

**ITAFV** : Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne.

**ISO** : International Organisation of Standardisation (Organisation Internationale de normalisation).

**J.O** : Journal Officiel

**LR** : Label Rouge.

**OMC** : Organisation Mondiale du Commerce.

**PNDA** : Plan National de Développement Agricole.

**SDOQ** : Signes Distinctif de l'Origine et de la Qualité.

**STG** : Spécialité Traditionnel Garantie.

## Liste des Tableaux

**Tableau N° 1 : Définition de territoire, terroir et produit terroir.**

**Tableau N° 2 : Définition des IGP et des AOP.**

**Tableau N° 3 : Présentation de certaines caractéristiques de l'IGP (définition, objectif de dénomination et certification).**

**Le tableau N°4 : Les principaux avantages ou inconvénients des IG pour les partenaires commerciaux.**

**Tableau N° 5 : Présentation de certains caractéristiques de cahier des charges (définition, Utilisation, Fonctions et le formulaire).**

**Tableau N° 6 : Répartition des superficies (ha) des productions (tonnes) et des rendements (T/ha) des principaux pays producteurs de la figue fraîche dans le monde (2014).**

**Tableau N° 7 : Commerce mondiale de la figue sèche.**

**Tableau N°8 : Evaluation de la production et de la consommation de figues en Algérie**

**Tableau N° 9 : Répartition des superficies au niveau de la commune de Béni Maouche (2016).**

**Tableau N° 10 : La répartition des superficies selon différents spéculations de la commune BéniMaouche (2016)**

**Tableau N° 11: Evaluations des superficies en figuiers à BéniMaouche**

**Tableau N° 12 : Evolution de la production de la figue fraîche et sèche**

**Tableau N°13 : Répartition de superficies exploitées et les superficies IG**

**Tableau N°14 : La répartition des exploitants selon l'année de réflexion et d'engagement à l'IG**

## Liste des figures

**Figure N° 1 : Carte des potentialités de labellisation des produits de terroir en Algérie.**

**Figure N°2 : Les objectifs de Décret exécutif 13-260 du 7 juillet 2013.**

**Figure N°3 : Répartition de la production de la figue fraîche (%).**

**Figure N° 4: La répartition mondiale de la superficie relative au figuier.**

**Figure N°5 : Volume des importations et exportations de la figue sèche.**

**Figure N°6 : La superficie de figuier occupé en Algérie.**

**Figure N°7 : Principales wilayas productrices de figues en Algérie en.**

**Figure N°8 : Importation et exportation de la figue sèche en Algérie.**

**Figure N° 9 : La mise en place de l'IG a Béni Maouche.**

**Figure N°10 : La variété Ta3mriwth ( Taamariout).**

**Figure N°11 : La variété Aberkane.**

**Figure N°12 : La variété Ajanjar (AZendjer).**

**Figure N° 13 : L'aire géographique des communes (11 communes de Bejaia et 10 communes de Sétif) produisant des figues ou l'altitude est supérieure à 400 m.**

**Figure N° 14 : La localisation géographique de la commune Béni Maouche.**

**Figure N° 15: La répartition des superficies selon différentes spéculations de la commune Béni Maouche (2016)**

**Figure N°16 :L'âge des exploitants.**

**Figure N°17 : Type d'emplois des exploitants de la figue.**

**Figure N°18 : Présentation des niveaux de formation des exploitants.**

**Figure N°19 : Les formations des exploitants dans le domaine agricole.**

**Figure N°20 : Les motivations pour le métier agriculteur.**

**Figure N°21 : Les principales cultures.**

**Figure N°22 : La commercialisation des principales cultures.**

**Figure N°23 : Les principales productions animales.**

**Figure N°24 : Les différentes significations de produit terroir.**

**Figure N°25 : Les différentes motivations pour l'adoption d'IG.**

**Figure N°26 : L'année de réflexion des exploitants à IG.**

**Figure N°27 : La répartition des exploitants selon l'année d'engagement à IG.**

**Figure N°28 : Les facteurs d'aide à la décision d'adoption de l'IG.**

**Figure N°29: Les sujets abordés par les organismes accompagnateurs.**

**Figure N°30 : Appréciation du cadre réglementaire.**

**Figure N°31: Raisons de la réussite d'IG dans la région.**

**Figure N°32 : Les besoins dans le cadre d'IG.**

**Figure N° 33 : Représentation des résultats de l'enquête selon l'analyse factorielle.**

**Dédicace**

**Remerciements**

**Liste des abréviations**

**Liste des tableaux**

**Liste des figures**

**Introduction générale..... 1**

**Partie bibliographique**

**Chapitre I : La qualité spécifique et produits de terroir.**

**Introduction..... 3**

**I.1 La qualité des produits alimentaires..... 3**

**I.1.1 Définition et caractéristiques de la qualité..... 3**

**I.2 La qualité spécifique ..... 5**

**I.2.1 Définition empirique de la qualité spécifique ..... 5**

**I.2.2 Focus sur le territoire, le terroir et le produit terroir ..... 5**

**I.2.2.1 Définition ..... 5**

**I.2.2.2 Le territoire dans les démarches qualité ..... 6**

**I.2.3 Les signes officiels de l'origine de la qualité ..... 7**

**I.2.3.1 Définition de label ..... 7**

**I-2-3-2- Définition de label agricole ..... 7**

**I.2.3.3. La présentation des différents signes d'origine et de qualité ..... 8**

**I.2.3.3.1 Appellation d'origine contrôlée (AOC) et appellation d'origine protégée (AOP) ..... 8**

**I-2-3-3-2- Indication géographique protégée (IGP) ..... 8**

**I.2.3.3.3 Label Rouge (LR) ..... 9**

**I.2.3.3.4 Spécialité traditionnelle garantie (STG)..... 10**

**I.2.3.3.5. L'agriculture biologique (AB) ..... 10**

**I.3 Indications géographiques IG ..... 11**

**I.3.1 Les produits sous indications géographiques ..... 12**

**I.3.2 Cahier des Charges : - Définition..... 15**

- Utilisation .....	15
- Fonction .....	15
- Formulaire.....	15
<b>Conclusion.....</b>	<b>16</b>

## **Chapitre II: Produits de terroir en Algérie.**

<b>Introduction.....</b>	<b>17</b>
<b>II.1 Potentialités de l'Algérie en produits de terroir .....</b>	<b>17</b>
<b>II.2 La qualité spécifique en Algérie .....</b>	<b>19</b>
<b>II.2.1 L'Ordonnance relative aux Appellations d'origine .....</b>	<b>19</b>
<b>II.2.1.1 Définition des appellations d'origine .....</b>	<b>19</b>
<b>II.2.1.2 Application des appellations d'origine .....</b>	<b>20</b>
<b>II.2.1.3 La demande d'enregistrement .....</b>	<b>20</b>
<b>II.2.1.4 L'enregistrement .....</b>	<b>21</b>
<b>II.2.2 Portant d'orientation agricole.....</b>	<b>22</b>
<b>II.2.3 Portant transfert de crédits au budget de fonctionnement du ministère de l'intérieur et des collectivités locales .....</b>	<b>23</b>
<b>II.2.3.1 Objectif de décret exécutif 13-260 du 7 juillet 2013.....</b>	<b>23</b>
<b>II.2.3.2 Présentation des articles de décret exécutif 13-260 du 7 juillet 2013.....</b>	<b>24</b>
<b>II.2.3.2.1 Dispositions générales .....</b>	<b>25</b>
<b>II.2.3.3 L'organisation du système national de labellisation.....</b>	<b>26</b>
<b>II.2.3.3.1 Comité nationale de labellisation .....</b>	<b>26</b>
<b>II.2.3.3.1.a La composition du comité .....</b>	<b>26</b>
<b>II.2.3.3.1.b Le rôle de comité.....</b>	<b>27</b>
<b>II.2.3.3.2 Le secrétariat permanent .....</b>	<b>27</b>
<b>II.2.3.3.2.a Le rôle de secrétariat permanent .....</b>	<b>27</b>
<b>II.2.3.3.3 Les sous-comités spécialisés .....</b>	<b>28</b>
<b>II.2.3.3.3.a Le rôle de sous-comités spécialisés .....</b>	<b>28</b>

II.2.3.3.4 Organisme de certification .....	28
II.2.3.3.4.a Le rôle de l'organisme certificateur .....	29
II.2.3.4 Fonctionnement du système national de labellisation .....	29
Conclusion .....	30

### **Chapitre III : Étude de cas.**

Introduction .....	31
III.1 Importance économique de la figue .....	31
III.1.1 Évolution de la Production et de la superficie mondiale de la figue.....	31
III.1.2 Commerce mondiale de la figue sèche.....	34
III.2 Importance du secteur de figuier en Algérie.....	35
III.2.1 La superficie du figuier en Algérie .....	35
III.2.2 La production de la figue en Algérie .....	36
III.2.2.1 Principales régions productrices du figuier .....	36
III.2.2.2 Evolution de la production et de la consommation de figues .....	37
III.2.3 Evaluation des importations et des exportations des figues sèches .....	39
III.3 La certification IG à travers le projet de la figue sèche de Béni Maouche .....	40
III.3.1 Présentation du produit .....	42
III.3.1.1 La dénomination .....	43
III.3.1.2 La notoriété de la figue .....	44
III.3.2 Présentation du territoire IG .....	44
III.3.3 Présentation du territoire IG de la figue séché à travers la commune de Béni Maouche .....	45
III.3.3.1 Surface agricole .....	46
III.3.3.2 Productions Végétales .....	47
III.3.4 Le figuier à Béni Maouche .....	48

III.3.4.1 L'évolution des superficies du figuier à Béni Maouche .....	48
III.3.4.2 Evolution de la production de la figue fraiche et sèche à Béni Maouche .....	49
III.4 Présentation des résultats de l'enquête .....	51
III.4.1 Profil des exploitants .....	51
III.4.1.a L'âge des exploitants.....	51
III.4.1.b Type d'emplois des exploitations de la figue .....	52
III.4.1.c Niveau de formation .....	52
III.4.1.d Les motivations pour le métier agriculteur .....	54
III.4.2 Identification des exploitations .....	54
III.4.2.a Le statut juridique des exploitations .....	54
III.4.2 b Occupation des terres .....	55
III.4.2.c La part des produits commercialisé par rapport aux productions .....	56
III.4.2.d La place de l'élevage et production animale.....	57
III.4.3 La valorisation de la figue .....	57
III.4.3.a Signification du produit de terroir .....	57
III.4.3.b les motivations d'adoption de l'IG .....	58
III.4.3.c Les craintes d'adoption d'IG .....	58
III.4.3.d Délais de réflexion pour l'adoption de l'IG .....	59
III.4.3.e Facteurs d'aide à la décision d'adoption d'IG .....	60
III.4.4 les acteurs de la filière IG Figue BM .....	61
III.4.4.a Organisme accompagnateur .....	61
III.4.4.b Les sujets abordés .....	61
III.4.4.c Nouvelles pratiques .....	62

<b>III.4.4.d L'aspect réglementaire .....</b>	<b>63</b>
<b>III.4.4.e Raisons de réussite .....</b>	<b>63</b>
<b>III.4.4.f Rôle de l'APC .....</b>	<b>64</b>
<b>III.4.4.g Les besoins dans le cadre d'IG .....</b>	<b>64</b>
<b>III.5 Interprétation des résultats .....</b>	<b>65</b>
<b>Conclusion .....</b>	<b>67</b>
<b>Conclusion générale.....</b>	<b>68</b>

**Références bibliographiques.**

**Annexes.**

**Résumé**



# Introduction Générale



### Introduction Générale :

Les produits de terroir sont au centre d'un nouveau modèle de développement à base territoriale. Ce modèle s'est imposé dans les pays européens, grâce à une forte demande des consommateurs à la recherche de qualité et d'authenticité. L'accélération du phénomène de la mondialisation a entraîné une certaine résurgence du territoire et des produits de terroir. Dans de nombreux cas, ces derniers sont protégés par des indications géographiques - Appellations d'Origine Protégée (AOP) et Indications Géographiques Protégées (IGP). Ils sont liés à un espace géographique bien précis, qui par ses spécificités naturelles (sol, climat...) et humaines (savoir-faire, héritage...) leur confère une qualité perçue ou réelle particulière (**Hadjou et Cheriet, 2013**). Le développement des signes de qualité, et plus particulièrement des indications géographiques qui lient qualité et réputation d'un produit à un territoire, répond en grande partie à cette dynamique. Les indications géographiques peuvent être définies en tant que noms ou signes qui désignent la qualité spécifique d'un produit, attribuée au lieu géographique dont ce dernier est issu. La «qualité spécifique» se réfère aux caractéristiques particulières du produit originaire d'un lieu géographique donné par rapport aux autres produits similaires issus d'autres régions (**Ilicali, 2009**).

En 2015, le chiffre d'affaires des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) est estimé à environ 25 milliards d'euros, dont environ 20 milliards d'euros pour les vins et eaux-de-vie. La France dispose 126 IGP enregistrée dont 1,2 milliard d'euros de chiffre d'affaires à la 1ère mise en marché (2010 - 2012) (**INAO, 2015**).

Conscient des avantages des produits certifiés, le Ministère de l'Agriculture du Développement Rural (MADR) et travers le Plan national de développement agricole (PNDA) et plus tard la politique du renouveau rural, a retenu un certain nombre de produits à valoriser via la politique de la labellisation des produits agricoles et agroalimentaire.

Inscrite dans la loi d'orientation agricole de 2008, la première indication géographique a été attribuée en 2016 à la figue séchée de Béni Maouche. Le constat est que la mise en place du projet de labellisation de la figue sèche de Béni Maouche a duré plusieurs années, ce qui nous a poussé à nous demander ; *quelles peuvent être les motivations d'adoption de signe IG de la figue sèche de Béni Maouche par les producteurs locaux?*

Afin de répondre à cette question nous avons émis deux hypothèse à savoir ;

## **Introduction générale.**

**H1/** L'existence d'un cadre réglementaire définissant le processus de certification IG est une protection pour les producteurs

**H2/** La construction sociale de la qualité est une condition de la réussite d'un projet de labellisation.

Pour répondre à notre question confirmer ou infirmer nos hypothèses nous avons structuré notre travail comme en trois chapitres qui a été basé sur l'étude bibliographique et sur l'enquête réalisée auprès producteurs de la figue sèche de Béni Maouche :

- **le premier chapitre** intitulé « **La qualité spécifique et produits de terroir** » où nous définissons les concepts : qualité, qualité spécifique, produit terroir, indication géographique, les différents signes officiels d'origine et enfin l'importance et les avantages de la protection et la valorisation des produits terroirs.
- **Le second chapitre « produits de terroir en Algérie »** se portera sur la conception des produits de terroir en Algérie à travers les textes juridiques confirmant la première hypothèse.
- **Le troisième chapitre** nous allons tenter de confirmer la deuxième hypothèse à travers l'**Etude du projet certification IG à Béni Maouche.**



## **Chapitre I : La qualité spécifique et les produits de terroir.**



### Introduction :

La qualité est un objectif depuis que les besoins des consommateurs ont été intégrés dans la boucle de décision et elle devient un véritable outil stratégique et offensif pour faire face aux nouveaux enjeux de l'entreprise (Cattan, 2006). Elle est actuellement considérée comme un des leviers principaux avec lesquels une entreprise peut augmenter sa position concurrentielle globale. La qualité est devenue essentielle pour s'assurer que les produits d'une entreprise satisfont les besoins des clients et ceci quelque soit leur domaine d'activité ou leur taille. Ce constat requière ainsi de la part des entreprises une maîtrise et une amélioration quasi continue de l'ensemble de leurs processus afin de garantir la performance attendue et la satisfaction de leurs clients pour assurer leur pérennité et compétitivité.

### I.1 La qualité des produits alimentaires :

#### I.1.1 Définition et caractéristiques de la qualité:

Le mot « **qualité** » est de plus en plus utilisé dans les entreprises, que ce soit dans le secteur alimentaire, industriel ou même dans le secteur des services. La notion de qualité est apparue avec le contrôle des produits visant à réduire le nombre de leurs défauts. Cette notion a évolué avec le temps et a étendu son champ d'action vers les phases de conception, production, installation, marketing, après-vente et soutien logistique (Lopez, 2006). En particulier dans le monde industriel, cette notion est complexe et peut se voir assigner un sens différent suivant les personnes et les entités considérées (Reeves, 1994).

La norme NF X 50 -120 [NF X 50 1992] définit la **qualité** comme étant : « l'ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites ». Cette définition est doublement **générique**, il faut préciser la qualité « de quoi » (d'un produit, d'un processus, d'un service, ...) et aussi les besoins « de qui » (un utilisateur, un consommateur, un chef de projet...). Le terme qualité ne peut donc pas être défini dans l'absolu mais toujours relativement à quelque chose et pour une entité donnée. En effet, le terme « qualité » regroupe plusieurs aspects en fonction du besoin ou de la phase abordée (Chové, 1992), (Dominique, 2003), (ISO8402, 1995).

- **Pour un client ou pour un utilisateur** : la qualité est l'aptitude d'un produit ou d'un service à satisfaire les besoins de ses utilisateurs,

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

- **Pour la production** : la qualité d'un système de production réside dans son aptitude à produire au moindre coût et dans un court délai des produits satisfaisant les besoins des consommateurs,

- **Pour l'entreprise ou une organisation** : la qualité consiste en la mise en œuvre d'une politique qui tend à la mobilisation permanente de tout son personnel pour améliorer :

- la qualité de ses produits et services,

- l'efficacité de son fonctionnement,

- la pertinence et la cohérence de ses objectifs.

Dans le même sens, le **dictionnaire de l'APICS** (Accord des Droits de Propriété Intellectuelle Commerce) a proposé **une définition** plus complète **de la qualité** selon différents points de vue de la qualité « conformité au besoin ou aptitude à l'emploi » (**APICS, 1992**):

- Une qualité transcendée est un idéal, une condition de l'excellence,

- L'approche « produit » de la qualité est fondée sur les attributs du produit,

- L'approche « utilisateur » de la qualité est l'aptitude à l'emploi,

- L'approche « production » de la qualité est la conformité au besoin,

- L'approche « valeur » de la qualité est le degré d'excellence pour un prix acceptable.

Cette qualité a été définie sur sa partie mathématique (statistique), de façon plus conceptuelle et globale comme inversement proportionnelle à la variabilité. L'accroissement de la qualité s'obtient donc par la réduction de cette variabilité. Le but des méthodologies et méthodes qualité est ainsi de réduire la variabilité sur des caractéristiques clés essentielles à la satisfaction du client.

**La norme ISO9000:2000 (ISO9000, 2000)** de son côté donne **une définition de la qualité** « aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences ». Elle précise de plus que « le terme Qualité n'est pas utilisé pour exprimer un degré d'excellence dans un sens comparatif... non plus dans un sens quantitatif pour des évaluations techniques... »

### I.2 La qualité spécifique :

#### I.2.1 Définition empirique de la qualité spécifique :

Selon R.Salais et M.Storper (1990, 1993), un produit standard qui est fabriqué selon une technologie connue et diffusée, ne donne lieu à aucun avantage dans la concurrence... un produit spécifique est fabriqué selon une technologie et un savoir-faire spécifiques qui n'appartiennent qu'à l'entreprise qui le fabrique.

Les politiques de spécifications, à l'époque de leur création, n'avaient pas pour l'objectif de réguler le développement économique par la qualité, mais de protéger certains micro-secteurs d'activités : c'était le cas des Appellations d'Origine et celui des Labels Agricoles.

Depuis plusieurs décennies, la concurrence de la grande industrie agro-alimentaire a incité les artisans et les petites industries à mettre en place des stratégies institutionnelles de résistance fondées en partie sur la décence de la qualité des produits. C'est ainsi que sont apparus des dispositifs réglementaires qui spécifient des qualités non obligatoires et définissent des produits différents des produits standards. Cette orientation a donné progressivement naissance à ce qu'on a coutume d'appeler aujourd'hui "**les signes de qualité**". **B. Sylvander (1991, 1992, 1994) et B. Sylvander et Melet (1993)**

#### I.2.2 Focus sur le territoire, le terroir et les produits de terroir :

##### I.2.2.1 Définition :

##### Tableau N°1 : Définition de territoire, terroir et produits de terroir :

	Définition
<b>Territoire</b>	« Une portion continue ou nom de l'espace géographique dont les limites sont définies..... un territoire présente trois caractéristiques propres : un espace borné aux limites plus en moins définies, géré et approprié ; un sentiment ou une conscience d'appartenance de la part des habitants ; l'existence d'une forme d'autorité sociale, politique ou administrative et des règles d'organisation et de fonctionnement ». <b>(Benoit M., et al. 2006)</b>
<b>Terroir</b>	Le terroir est un concept d'usage ancien en France, difficilement traduit dans d'autres langues que le français, ce concept est employé différemment selon les champs d'application. <b>(Ait Kadi et Bulhet, 2010)</b> . Plusieurs définitions ont été avancées par les chercheurs de ce domaine, Néanmoins, la définition la plus claire est celle proposée par les chercheurs de

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

	<p>l'INRA et l'INAO en Novembre 2005 «un terroir est un espace géographique délimité où une communauté humaine a construit au cours de l'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 dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir».</p>
<b>Produits de terroir</b>	<p>Selon Ricard (1994) cité par <b>Fort-F et Rastoin J.L (2009)</b>, les produits du terroir se caractérisent par une réelle originalité liée au milieu local comprenant les caractères physiques du terroir et des contraintes de fabrication importantes. Le produit est spécifique de l'aire géographique dont il est originaire et il apparaît impossible aux intervenants d'autres régions de fabriquer exactement le même produit.</p> <p>Selon L.Berard et P.Marchenay (2000), les produits du terroir croisent l'espace, le temps et reposent sur des savoirs et des pratiques partagés, ils se situent en un lieu et ont une histoire. En d'autres termes, ces produits s'inscrivent de façon plus en moins marqués dans une culture.</p> <p>Un produit du terroir, est un produit issu d'un territoire donné et résulte d'un ensemble d'interactions entre les communautés humaines (savoirs faire, culture...) et l'espace géographique (sol, climat, ressources naturelles...) qui lui confèrent une typicité. Ces produits qui sont un peu marginalisés durant les trente glorieuses, vont connaître un retour et un succès après les différentes crises alimentaires. <b>Le terroir sera donc synonyme de garantie et de qualité</b> pour les consommateurs, ce concept sera utilisé pour apaiser l'inquiétude des consommateurs quant à leur sécurité alimentaire. Pour protéger les produits du terroir de leur succès et des différentes contrefaçons, des signes officiels de qualité et d'origine ont été mis en place. (<b>S. Legrand, M. Bourgeois, K. Blanc J. Guerra, 2010</b>).</p> <p>Ces outils ont permis non seulement la protection de ces produits mais ils ont contribué au développement économique et social des communautés humaines et de leurs territoires.</p>

### I.2.2.2 Le territoire dans les démarches qualité :

Tous les principaux signes de ne sont pas liés à un ancrage territorial, ils peuvent être indépendants de l'origine, mais garantir une qualité inscrite dans un document agréé. La loi d'orientation agricole de janvier 2006 classe les produits en trois **catégories (Laurent, 2008)** :

1. les signes d'identification de la qualité et de l'origine :
  - les signes avec un ancrage territorial : les appellations d'origine contrôlée (AOC) sont issues d'une démarche collective liée à un terroir délimité; les indications

## **Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.**

géographiques protégées (IGP). Quant à elles, sont liées à une aire géographique limitée.

- les signes de qualité liée à la tradition, comme les spécialités traditionnelles garanties (STG).
  - les signes de qualité supérieure comme les labels Rouge (LR) qui garantissent des caractéristiques spécifiques définies par une notice technique.
  - les signes de qualité environnementale comme l'agriculture biologique (AB), dont les produits sont issus d'un mode de production garanti sans intrants chimiques de synthèse, sans OGM et sans ionisation.
2. Les mentions valorisantes : «montagne», «produits pays», «fermier», «produits de la ferme», «vins des pays»... elles sont suivies de la zone de production ou du département
  3. La démarche de certification (CCP) : «Elle atteste des caractéristiques de production, de transformation ou de conditionnement spécifiques consignées dans un cahier de charges validé par le ministère de l'agriculture, sans revendiquer une qualité supérieure».

### **I.2.3 Les signes officiels de l'origine de la qualité :**

#### **I.2.3.1 Définition de label :**

Selon Larousse de (2010) «le mot label (mot anglais, étiquettes) est défini comme : Une marque distinctive (spéciale) créée par un syndicat professionnel et apposée sur un produit destiné à la vente pour en certifier l'origine, en garantir la qualité et la conformité avec les normes de fabrication»

#### **I.2.3.2 Définition de label agricole :**

C'est une marque collective qui s'applique aux produits agricoles, attestant que le produit qui en bénéficie possède un ensemble distinct de qualité et de caractéristiques spécifiques.

L'expression «label agricole» ou le mot «label» s'appliquant à un de ces produits ne peuvent être utilisés que si le produit satisfait aux conditions d'homologation définies par un décret pris en application de la présente loi.

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

L'utilisation frauduleuse d'un label agricole ou du mot label s'appliquant aux produits agricoles ou d'origine agricole, sera punie des peines prévues par l'article de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 (G. Noel et E. Willaert, 2007).

### I.2.3.3 La présentation des différents signes d'origine et de qualité :

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine que nous désignerons ci-après l'acronyme SIQO – permettent en effet de créer **de la valeur ajoutée tout en long de la chaîne alimentaire**. Ils encouragent la variété et la diversification de la production. Ils protègent les bassins de production traditionnels. Valorisent le savoir-faire des entreprises et permettent aux producteurs de commercialiser des produits différenciés ayant des caractéristiques clairement identifiables. Ils constituent un excellent instrument favorisant l'accès au marché, notamment pour les entreprises de la taille modeste (M. Marcel et D. Cinieri, 2015)

#### I.2.3.3.1 Appellation d'origine contrôlée (AOC) et appellation d'origine protégée (AOP) :



L'AOC (signe français) ou l'AOP (appellation européenne) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication – la production, la transformation et l'élaboration – sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. Elle est définie de manière très précise dans le code rural et de la pêche maritime.

Les appellations d'origine, définies en 1919 dans le secteur des vins et spiritueux, sont devenues «contrôlées» en 1935 décret-loi Capus avec la création de l'institut national de l'origine et de qualité (INAO). Cet institut s'est par la suite vu confier la gestion de tous les types de produits alimentaires à partir de 1990.

L'AOC s'appuie sur les notions de délimitation et de terroir qui ont préfiguré la construction d'une notion d'«origine» liée à la typicité liée au terroir englobant des conditions de production distincte de la notion géographique de « provenance ». (M. Marcel et D. Cinieri, 2015)

**I.2.3.3.2 Indication géographique protégée (IGP) :**



L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon les conditions bien déterminées. C'est un signe européen créé en 1992 qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne (M. Marcel et D. Cinieri, 2015).

**Tableau N°2 : Définition des IGP et des AOP (Définition de l'Union Européen).**

AOP : Appellation d'Origine Protégée	IGP : Indication Géographique Protégée
Nom d'une aire géographique (lieu, région) qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire	
Dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humain	Dont une qualité déterminée, la réputation ou une caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique.
Et dont la production, et la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée	Et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Source : (Ait Kadi et Brulhelt, 2010)

**I.2.3.3.3 Label Rouge (LR) :**



Le label rouge, signe français, désigne des produits qui, par leurs conditions particulières de production ou de fabrication, ont un niveau de **qualité supérieure** par rapport aux autres produits courants similaires.

Après une première crise de croissance en 1954. L'aviculture a connu une nouvelle crise au début des années 1960, liée à l'essor de la production industrielle. Les professionnels qui ne s'étaient pas engagés sur la voie de l'industrialisation ont mis en place des productions spécifiques.

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

Le label rouge est fortement mis en avant par les filières qui l'utilisent à la faveur d'un logo créé en 1973 très aisément reconnaissable. Le label rouge a parfaitement fonctionné dans des filières où une certaine intensification de la production a pu être atteinte et où les technologies spécifiques assurent une différence objective et mesurable sur le produit. Principalement en terme organoleptique (M. Marcel et D. Cinieri, 2015).

### I.2.3.3.4 Spécialité traditionnelle garantie (STG) :



La spécialité traditionnelle garantie (STG) est un signe de qualité européen créé en 1992 qui protège une recette traditionnelle. Sa qualité est liée à une pratique traditionnelle d'un mode de production, de transformation ou à l'utilisation de matières ou ingrédients traditionnellement utilisés dans l'élaboration d'une denrée alimentaire. (M. Marcel et D. Cinieri, 2015)

### I.2.3.3.5- L'agriculture biologique (AB) :



La logique de l'agriculture biologique est un peu différente. Il s'agit de certifier un processus de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal et non un produit.

Officiellement reconnue par les pouvoirs publics français par la loi d'orientation agricole de 1980, l'agriculture biologique a fait l'objet de cahiers des charges nationaux régis par le droit européen à partir de 1991.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2009, les opérateurs européens de l'agriculture biologique disposent d'une nouvelle réglementation harmonisée dans le cadre du règlement (CN) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis à des exigences équivalentes. (M. Marcel et D. Cinieri, 2015).

Ainsi, le label favorise la concurrence principalement, mais paradoxalement cela est permis par une intervention étatique.

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

Les produits de terroir sont au centre d'un nouveau modèle de développement à base territoriale. Ce modèle s'est imposé dans les pays européens, grâce à une forte demande des consommateurs à la recherche de qualité et d'authenticité. Ces produits sont protégés par des labels qui confèrent une protection et une situation de rente. Face à un marché en forte croissance, la place des produits algériens de qualité se pose avec acuité. (L. Hadjou et F. Cheriet, 2013)

### I.3 Indications géographiques IGP :

Le tableau ci-dessous présente certains caractères de l'IGP, dans lequel on trouve la définition, l'objectif de dénomination et la certification en IGP.

**Tableau N°3 : Présentation de certaines caractéristiques de l'IGP (définition, objectif de dénomination et certification)**

	Référence	IGP
Définition	(G. Ilicali, 2009)	Les indications géographiques peuvent être définies en tant que noms ou signes qui désignent la qualité spécifique d'un produit, attribué au lieu géographique dont ce dernier est issu. La « qualité spécifique » se réfère aux caractéristiques particulières du produit originaire d'un lieu géographique donné par rapport aux autres produits similaires issus d'autres régions.  Les indications géographiques protégées sont utilisées dans des cas où les caractéristiques spécifiques du produit peuvent être obtenues même si celui-ci est produit/fabriqué dans une région outre que son territoire d'origine
	(M. Geuze, 2009)	L'Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, de 1994 (« <b>Accord sur les ADPIC</b> »), comprend une section relative à la protection des indications géographiques (chapitre II, section 3). L'article 22.1 de cet accord contient la définition suivante : « Aux fins du présent accord, on entend par indications géographiques des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre [de l'Organisation mondiale du commerce], ou d'une région ou d'une localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

		attribuée essentiellement à cette origine géographique. »
<b>Objectif de la dénomination</b>	<b>Giovanucci et al., 2009)</b>	<p>L'enregistrement d'une dénomination vise à lui assurer une protection contre les usurpations :</p> <p>La protection d'une dénomination repose sur des dispositions réglementaires propres aux appellations d'origine et aux indications géographiques que l'on retrouve à l'échelle nationale, européenne et internationale. Elle s'appuie également sur les règles générales relatives à la tromperie, la lutte contre les fraudes, la concurrence déloyale et le parasitisme (lequel consiste à profiter de la notoriété ou de la réputation attachée aux AOP ou IGP sans se soumettre aux mêmes règles et contraintes).</p>
<b>La certification</b>	<b>(G. Ilicali, 2009)</b>	<p>Tout produit (agricole, minier, artisanal ou industriel) qui correspond aux définitions et conditions peut être certifié par une indication géographique.</p> <p>La certification des indications géographiques apportent une protection aux producteurs et aux consommateurs. Car le consommateur est assuré de la qualité et des caractéristiques spécifiques du produit qu'il achète grâce à cette certification pendant que le producteur gagne de la compétitivité grâce aux préférences du consommateur quant à la qualité et les caractéristiques spécifiques de celui-ci.</p>
<b>Importance économique</b>	<b>(FAO, 2017)</b>	<p>126 IGP enregistrée en France (année 2015)</p> <p>Secteur viticole : 74 vins IGP enregistré en France soit 1/3 de la production viticole française et 2 IGP cidres enregistrés en France.</p> <p>1,2 milliard d'euros de chiffre d'affaires à la 1ère mise en marché (2010 - 2012)</p>

### I.3.1 Les produits sous indications géographiques :

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. La standardisation de la qualité des produits à des niveaux élevés une meilleure

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

visibilité du produit. Les consommateurs sont informés et ont leur liberté de choix ; cette qualification produit garantit une plus value aux producteurs. (A. Scudeller, 2009).

Les indications géographiques expliquent au consommateur que le produit est originaire d'un lieu géographique donné et possède des spécificités liées à ce territoire uniquement. Elles sont ainsi des outils stratégiques utilisés pour soutenir le développement local et national. Elles apportent un pouvoir supplémentaire à la dynamique de la commercialisation du produit typique et génèrent un développement économique au niveau local et national par ce droit de propriété anonyme inhérent dans la nature du produit. (G. Ilicali, 2009). Pour résumer, nous pouvons dire que les indications géographiques sont porteurs des messages économiques, sociaux et culturels :

- ✓ Qualité durable et traçable du produit,
- ✓ Valeur ajoutée,
- ✓ Le développement local,
- ✓ Différenciation du marché,
- ✓ Protection du consommateur,
- ✓ Apport au tourisme,
- ✓ Blocage de l'utilisation générique du produit.

Le tableau résume les principaux avantages ou inconvénients des IG pour les partenaires commerciaux ;

**Le tableau N°4: Les principaux avantages ou inconvénients des IG pour les partenaires commerciaux (Giovannucci et al., 2009)**

<b>Avantages et inconvénients possibles des IG</b>	
<b>Avantages pour le consommateur</b>	<b>Avantages pour le propriétaire</b>
Qualité supérieure et produits uniques disponibles et encouragés	Prix producteur plus élevés
Transmet des messages et minimise les “frais de recherche”	Protection de la tradition locale et des pratiques culturelles
Responsabilité du producteur ou du fabricant plus facile à établir et à garantir (traçabilité)	Différentiation et exclusivité
Peut permettre de préserver les valeurs locales (culturelles, traditionnelles, environnementales) par le biais de mécanismes du marché	Externalités locales positives telles l’amélioration de l’emploi, le développement rural, la gouvernance, etc.
<b>Inconvénients pour le consommateur</b>	<b>Inconvénients pour le propriétaire</b>
L’exclusivité peut entraîner une hausse des coûts	Coûts de production plus élevés
Risque de faire reculer l’innovation et le progrès	Risque de faire reculer l’innovation
Les systèmes d’IG publics entraînent une augmentation des coûts publics de la gouvernance	Risque fort d’exiger d’avantage de gouvernance locale, un renforcement des capacités institutionnelles et une augmentation des coûts
Risque de diminution de la concurrence et d’augmentation du protectionnisme	La protection juridique privée est plus chère

Les avantages des indications géographiques sont clairs pour tous les acteurs du système agroalimentaire. Pour cette raison, les appellations sont choisies par les producteurs, car elles sont considérées comme un outil de marketing et de différenciation. Les difficultés liées aux aspects techniques et au parcours administratif de notification et d’enregistrement des indications géographiques sont généralement sous estimées par les producteurs. (A. Scudeller, 2009)

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

### I.3.2 Cahier des Charges :

Document qui décrit les attributs spécifiques du produit IG/AO en lien avec son origine géographique et le savoir faire, au travers de la description du produit et de son mode d'obtention, fournissant les exigences en termes de modes de production mais aussi de transformation, conditionnement, étiquetage, etc. Le cahier des charges est l'élément principal de la demande de reconnaissance.

**Tableau N°5 : Présentation de certains caractéristiques de Cahier des charges (Définition, Utilisation, Fonctions et formulaire) (J.-P. Boutonnet et al ., 2016) :**

<b>Définition</b>	<p>Un cahier des charges est un document qui définit la qualité spécifique d'un produit. Il inclut la description</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• de chaque étape du processus de production</li><li>• de la matière première au produit final</li><li>• et des principales caractéristiques du produit</li></ul>
<b>Utilisation</b>	<p>Il peut être utilisé comme partie d'un contrat client-fournisseur (=individuel), ou pour une certification (= collective) (marque de certification, ou IG)</p> <p>Dans le cas de la certification (= collective), c'est un instrument de l'homogénéisation de la production pour arriver à un produit final d'une qualité minimale définie.</p> <p>Son montage requiert la participation et l'accord de tous les acteurs d'une filière, afin d'établir des règles communes, partagées et respectées par tous.</p> <p>Au sens <b>qualiticien</b>, c'est un référentiel (liste d'exigences) = partie du contrat de vente.</p> <p>Au sens <b>propriété intellectuelle</b>, c'est un règlement technique (usage de la dénomination réservé à ceux qui respectent le CDC et acceptent le contrôle)</p>
<b>Fonction</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Confiance interne et externe<ul style="list-style-type: none"><li>– Interne : socle minimum commun à tous les producteurs</li><li>– Externe : transparence pour les utilisateurs</li></ul></li><li>• Communication<ul style="list-style-type: none"><li>– Un signe crédible (le nom de l'IG)</li><li>– Une façon de mettre en évidence les pratiques des producteurs</li></ul></li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le demandeur.</li><li>• Nom du produit.</li></ul>

## Chapitre I : la qualité spécifique et produits terroir.

<b>Formulaire</b>  <b>(FAO, 2010)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Délimitation de l'aire géographique.</li><li>• Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique concernée.</li><li>• Eléments justifiant le lien existant entre la qualité et les caractéristiques du produit avec l'origine géographique.</li><li>• Description du produit.</li><li>• Description de la méthode d'obtention du produit.</li></ul>
---	--

### Conclusion :

La valorisation des produits du terroir par le canal de labellisation sous IG joue un rôle important dans le développement local et durable, leur protection permet d'assurer des emplois stables et de limiter rural, ainsi la labellisation permet de garantir la qualité, sauvegarder la typicité et les savoir faire locaux nécessaire à leurs production. La mise en place d'une IG peut avoir un impact positif sur le plan social ainsi sur le plan économique.

Dans le cas particulier des Indications Géographiques (IG), ce sont les acteurs de la filière eux-mêmes qui définissent les règles d'usage des IG via le cahier des charges (CdC). Ce dernier est validé par les organismes certificateurs (OC).



## **Chapitre II: Produits de terroir en Algérie**



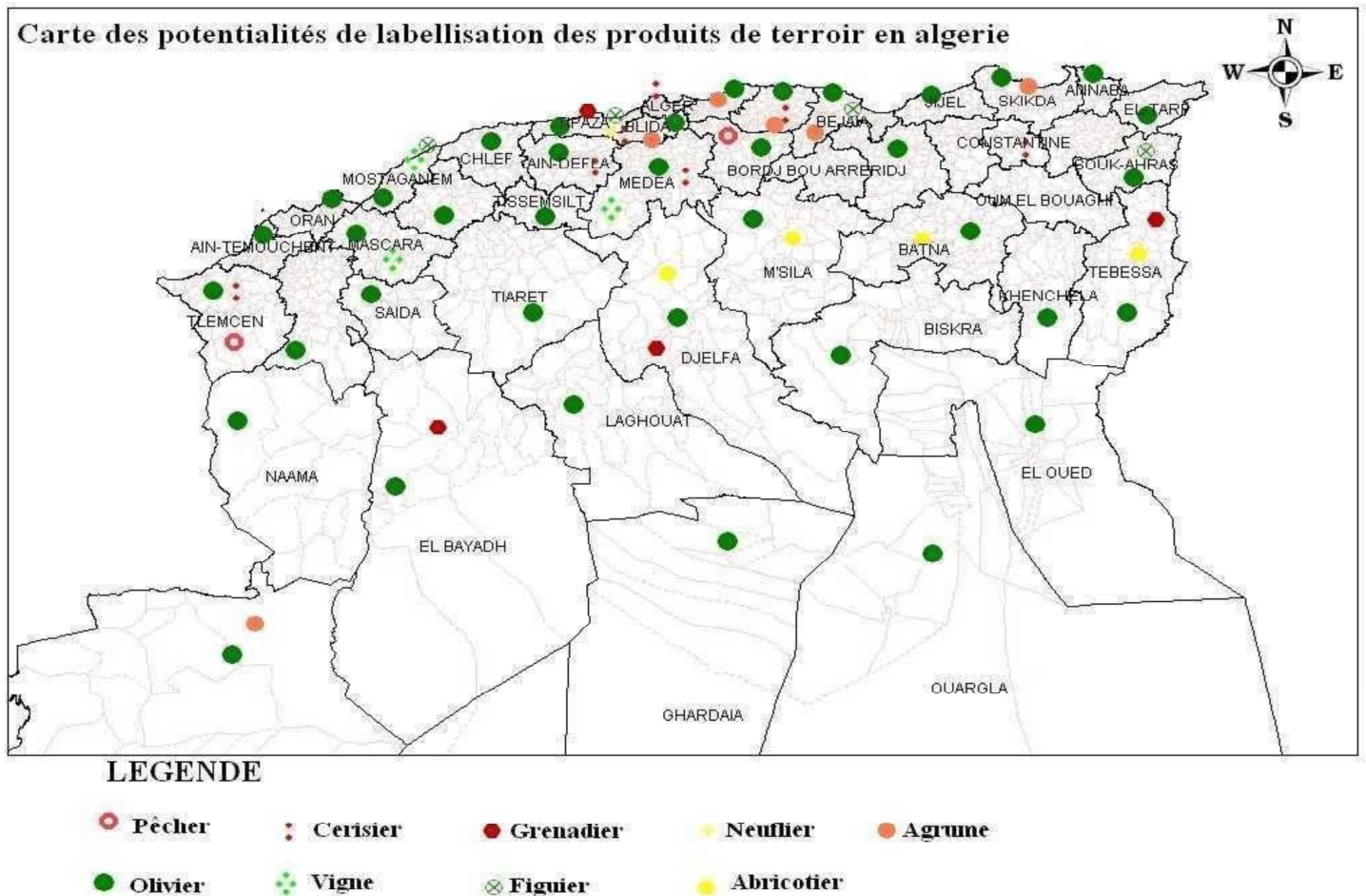
### **Introduction :**

L'Algérie, vue sa position géographique, et son histoire qui sont caractérisés par le passage de divers civilisation, renferme des potentialités considérables en matière de produits de terroir. Des potentialités qui peuvent servir le développement et la création de richesse, pour limiter et freiner le contexte de dépendance à la panne pétrolière.

Nous allons voir tout au long de ce chapitre la conception des produits de terroirs en Algérie à travers notamment les textes juridiques.

### **II.1 Potentialités de l'Algérie en produits de terroir :**

Conscient du potentiel agricole et forestier existant et à développer, le Ministère de l'Agriculture du Développement Rural(MADR) et travers le Plan National de Développement Agricole (PNDA) et plus tard la politique du renouveau rural, a retenu un certain nombre de produits à valoriser via la politique de la labellisation des produits agricoles et agroalimentaires dont l'olivier, l'agrume, le figuier, le pêcher, le cerisier, comme on peut le voir sur la carte (MADR, 2015).



Source : MADR, 2015

Figure N° 1 : Carte des potentialités de labellisation des produits de terroir en Algérie.

Dans le domaine agro alimentaire, des produits transformés tels le beurre d'origine ovine de Mehara (El Bayadh), huile de Lentisque, Mermez, Rouina, Dhan, Harchaya, couscous, entretiennent l'attention des industriels et des institutions concernés. (ALGEX, 2010).

D'autres produits forestiers ne sont pas mis à l'écart, on trouve les produits de cueillette comme les plantes aromatiques et médicinales (thym, coriandre ,jasmin, orange amère, géranium, sauge bleue, câpre, menthe ,lavande sauvage ...) et autre produits principalement le bois, la production de liège (Sahli ,2009).

Une diversité qui peut être un avantage et une alternative pour le développement en cas d'une bonne exploitation (Kebaili, 2014).

### II.2 La qualité spécifique en Algérie :

Le souci de la qualité et de l'origine des produits alimentaires en Algérie est bien ancré dans le cadre législatif. En effet, les lois traitant la qualité des produits alimentaires notamment spécifique et liée à l'aire géographique ne datent pas d'aujourd'hui. Les textes définissant la qualité générique des produits alimentaires sont décrits à travers les lois et décrets relatifs à :

- ✓ La protection des consommateurs.
- ✓ La protection de l'environnement.
- ✓ La normalisation et la qualité des produits.
- ✓ Les appellations d'origine.

**II.2.1 L'Ordonnance relative aux Appellations d'origine:** en matière d'indication géographique et appellation d'origine seule l'ordonnance 76-65 du 16/07/1976 définit les aires géographiques de la production des vins sous indication VAOG:(vins d'appellation d'origine garantie) dont :

- Les coteaux du Dahra.
- Les coteaux de Tlemcen.
- Les coteaux de Mascara.
- Les coteaux du Zaccar.
- Les monts de Tessala.
- Ain Bessam-Bouira.
- Médéa.

#### II.2.1.1 Définition des appellations d'origine :

D'après l'ordonnance n° 76-65 du 16/07/76 :

On entend par " appellation d'origine" une dénomination géographique d'un pays, d'une région, d'une partie de région, d'une localité ou d'un lieu - dit servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues exclusivement ou essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains. Est également considérée comme dénomination géographique, une dénomination qui sans être celle d'un pays, d'une région, d'une partie de région, d'une localité ou d'un lieu - dit, se réfère à une aire géographique déterminée aux fins de certains produits (**Art. 1**).

## Chapitre II : Produits de terroir en Algérie.

Les appellations d'origine sont créées à l'initiative des départements ministériels compétents, en coordination, le cas échéant, avec les autres départements ministériels intéressés et à la demande de toute personne physique ou morale qui exerce une activité de producteur dans l'aire géographique considérée (**Art. 2**).

### II.2.1.2 Application des appellations d'origine :

Elles sont applicables aux produits dont les qualités ou caractéristiques sont déterminées, selon leur mode de production ou d'obtention, par des textes à caractère législatif ou réglementaire, pris à l'initiative des départements ministériels et sur demande des institutions ou personnes (**Art. 2**).

Les appellations d'origine étrangères ne pourront être enregistrées comme telles au sens de la présente ordonnance, que dans le cadre de l'application des conventions internationales auxquelles la République algérienne démocratique et populaire serait partie et, sous réserve de réciprocité, dans les pays membres des dites conventions (**Art. 6**).

### II.2.1.3 La demande d'enregistrement :

La demande d'enregistrement d'une appellation d'origine est soumise au paiement d'une taxe fixée par décret (**Art. 9**).

Elle peut être déposée par toute institution légalement constituée et habilitée à cet effet, toute personne physique ou morale qui exerce une activité de producteur dans l'aire géographique considérée (**Art. 10**).

La demande d'enregistrement d'une appellation d'origine doit comporter (**Art. 11**):

- le nom et l'adresse du déposant ainsi que son activité.
- l'appellation d'origine concernée, ainsi que l'aire géographique y afférente
- la liste des produits destinés à être couverts par cette appellation.
- la mention du texte relatif à l'appellation et comprenant notamment :
  - ❖ les caractéristiques propres des produits couverts par l'appellation d'origine.
  - ❖ les conditions d'utilisation de l'appellation d'origine, notamment en ce qui concerne le mode d'étiquetage défini dans un règlement d'utilisation.
- et le cas échéant, la liste des utilisateurs autorisés.

Après réception de la demande d'enregistrement, le service légalement compétent examine si le déposant a qualité pour déposer la demande et si la taxe réglementaire a été acquittée (**Art. 12**).

## Chapitre II : Produits de terroir en Algérie.

Le service légalement compétent impartit un délai de deux mois au déposant pour régulariser sa demande (**Art.14**):

- a) si les indications requises n'ont pas été fournies ou sont incomplètes.
- b) si les pièces justificatives remises à l'appui de la demande sont insuffisantes ou incomplètes.
- c) si l'appellation déposée ne couvre pas la totalité de l'aire géographique.
- d) si les caractéristiques indiquées dans la demande sont insuffisantes.
- e) si les produits désignés sur la demande ne sont pas tous couverts par l'appellation.

Si la demande d'enregistrement satisfait aux exigences de la présente ordonnance, le service légalement compétent procède à son enregistrement, sous la responsabilité du déposant et à sa publication (**Art. 16**).

### II.2.1.4 L'enregistrement :

L'enregistrement d'une appellation d'origine a une validité de dix ans, à compter de la date du dépôt de la demande.

Ce délai peut être renouvelé indéfiniment, par période d'égales durées, si le déposant continue à satisfaire aux exigences fixées par la présente ordonnance.

La demande de renouvellement est soumise aux mêmes formalités que celles pour l'enregistrement et est subordonnée au paiement d'une taxe de renouvellement (**Art.17**).

Le service légalement compétent tient un registre des appellations d'origine enregistrées qui est mis gratuitement à la disposition du public.

Toute personne peut obtenir des copies ou extraits des enregistrements ou des documents ayant permis ces derniers, moyennant paiement d'une taxe fixée à cet effet (**Art. 18**).

A côté de cette législation on trouve d'autres textes qui précisent les règles de protection des consommateurs et de l'environnement ainsi des textes relatives aux marques :

- ◆ **La loi 89-02 du 07/02/1989** relative aux règles générales de la protection du consommateur, avec des décrets exécutifs assez clairs sur diverses questions liées au contrôle de la qualité des produits et à la répression des fraudes, la garantie des produits

## Chapitre II : Produits de terroir en Algérie.

et des services, les conditions d'hygiène des produits, les additifs, l'auto contrôle, les laboratoires d'analyse, la métrologie légale ..... etc.

- ◆ **Le décret exécutif 98-68 du 21 février 1998** : portant création et statut de l'institut national algérien de propriété industrielle (INAPI).
- ◆ **Le décret exécutif 98-69 du 21 février 1998** : portant création et statut de l'institut algérien de la normalisation (IANOR) ; avec comme attribution principales : l'adoption de marques de conformité aux normes algériennes et de labels de qualité, ainsi que le contrôle de leur usage dans le cadre de la législation en vigueur.
- ◆ **L'ordonnance 03-06 du 19 juillet 2003** relative aux marques.
- ◆ **La loi 03-10 du 19 juillet 2003** relative à la protection de l'environnement dans le cadre du développement durable.
- ◆ **La loi 04-04 du 23 juin 2004** relative à la normalisation.
- ◆ **Le décret exécutif 05-466 du 6 décembre 2005** portant création, organisation et fonctionnement de l'organisme algérien d'accréditation « ALGERAC ».
- ◆ **La loi 09-03 du 25 février 2009** relative à la protection du consommateur et la répression des fraudes.
- ◆ **La loi 12-06 du 12 janvier 2012** relative aux associations.

### II.2.2 Portant d'orientation agricole :

A noter que ce n'est qu'en 2008 que l'Algérie s'est doté d'une loi (**08-16 du 3 août 2008**) qui protège et valorise les produits de terroir. Cette loi a pour objet de déterminer les éléments d'orientation de l'agriculture nationale lui permettant de participer à améliorer la sécurité alimentaire du pays, de valoriser ses fonctions économiques, environnementales et sociales, en favorisant l'accroissement de sa contribution aux efforts du développement économique, ainsi que le développement durable de l'agriculture en particulier et du monde rural en générale. Cette loi à travers la politique de labellisation précise dans ses articles :

**Art. 32** : précise 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.

## **Chapitre II : Produits de terroir en Algérie.**

- 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.

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

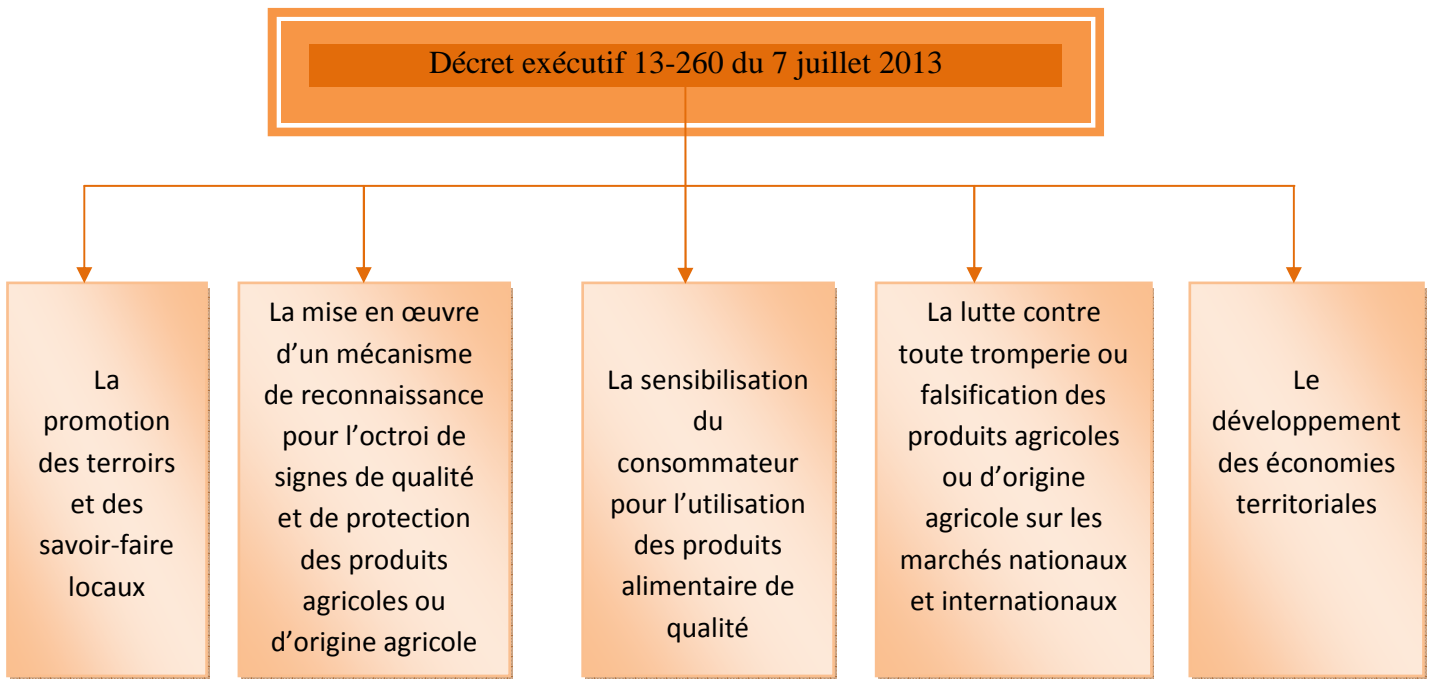
- des labels agricoles.
- des appellations d'origine et des indications géographiques.
- des prescriptions permettant de déclarer le caractère de produits d'agriculture biologique.
- des mécanismes d'évaluation de la conformité aux règlements techniques ainsi qu'aux labels, aux appellations d'origine,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

### **II.2.3 Portant transfert de crédits au budget de fonctionnement du ministère de l'intérieur et des collectivités locales :**

Le décret exécutif 13-260 du 7 juillet 2013 a pour objet de fixer le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole (**Art 1**).

#### **II.2.3.1 Objectif de décret exécutif 13-260 du 7 juillet 2013 :**

Le présent décret a pour objectif de:



**Figure N°2: les objectifs de Décret exécutif 13-260 du 7 juillet 2013**

Il inclut dans son contenu la définition des signes distinctifs de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole qui sont : Appellation d'origine (AO), Indication géographique (IG), Label agricole, Agriculture biologique « AB », et contient aussi l'Organisation du système national de labellisation qui est organisé en un comité national de labellisation, un secrétariat permanent, des sous-comités spécialisés et des organismes de certification.

### **II.2.3.2 Présentation des articles de décret exécutif 13-260 du 7 juillet 2013 :**

#### **II.2.3.2.1 Dispositions générales :**

Il est entendu par système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole, leur reconnaissance par les signes distinctifs suivants (**Art. 2**) :

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

## Chapitre II : Produits de terroir en Algérie.

Selon l'article 3, au sens du présent décret, il est entendu :

- **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.

- **Label Agricole de Qualité** : signe d'identification matérialisé par un logo qui atteste que le produit possède des qualités et des caractéristiques spécifiques préalablement fixées par un cahier des charges de label agricole.

- **Reconnaissance** : acte juridique par lequel il est reconnu à un produit agricole ou d'origine agricole une qualité ou une indication d'origine ou géographique définie par des cahiers des charges approuvés de façon conforme aux règlements en vigueur et permettant une protection de ces produits par l'apposition de signes distinctifs.

- **Aire Géographique** : la région où est réputée l'indication géographique ou l'appellation d'origine et/ou a lieu la production et/ou se localisent les facteurs naturels et humains qui donnent au produit ses caractéristiques.

### **II.2.3.3 Organisation du système national de labellisation**

Le système national de labellisation est organisé en un comité national de labellisation, un secrétariat permanent, des sous-comités spécialisés et des organismes de certification (Art. 4).

#### **II.2.3.3.1 Comité nationale de labellisation :**

**Art. 5.** Il est institué auprès du ministre chargé de l'agriculture un comité national de labellisation regroupant les représentants d'administrations publiques, d'institutions techniques, ainsi que les représentants d'agriculteurs, de producteurs, de transformateurs, de distributeurs, d'artisans et de consommateurs, ci-après désigné « le comité ».

##### **II.2.3.3.1.a La composition de comité :**

**Art. 6.** Le comité est composé des membres suivants :

##### **\* Pour les institutions administratives publiques :**

- ✓ un (1) représentant du ministre chargé de l'agriculture, président.
- ✓ un (1) représentant du ministre des finances.
- ✓ un (1) représentant du ministre chargé du commerce.
- ✓ un (1) représentant du ministre chargé de la pêche.
- ✓ un (1) représentant du ministre chargé de l'environnement.
- ✓ un (1) représentant du ministre chargé de la petite et moyenne entreprise.
- ✓ un ((1) représentant du ministre chargé de la recherche scientifique.
- ✓ un (1) représentant du ministre chargé de la culture.
- ✓ un (1) représentant du ministre chargé de l'artisanat.

##### **\* Pour la profession :**

- ✓ un (1) représentant de la chambre nationale d'agriculture.
- ✓ deux (2) représentants de conseils interprofessionnels agricoles.
- ✓ deux (2) représentants d'associations ouvrant pour la promotion de produits agricoles ou d'origine agricole.

##### **\* Pour les organismes techniques, scientifiques et représentatifs :**

- ✓ un (1) représentant de l'organisme chargé de la propriété intellectuelle.
- ✓ un (1) représentant de l'organisme chargé de la normalisation.

## Chapitre II : Produits de terroir en Algérie.

- ✓ un (1) représentant de l'organisme chargé de l'accréditation (ALGERAC).
- ✓ un (1) représentant du centre algérien chargé du contrôle, de la qualité et de l'emballage.
- ✓ un (1) représentant de l'organisme chargé de la recherche (INRAA).
- ✓ un (1) représentant de la chambre algérienne du commerce et de l'industrie.
- ✓ un (1) représentant de la chambre algérienne d'artisanat.
- ✓ un (1) représentant de l'association de la protection des consommateurs.

### II.2.3.3.1.b Le rôle du comité (Art. 8) :

- d'œuvrer à l'utilisation, à la promotion et au renforcement du système de reconnaissance de la qualité des produits agricoles ou d'origine agricole et de proposer au ministre chargé de l'agriculture toute mesure ou action visant l'amélioration et l'efficacité de ce système.
- de superviser l'élaboration des cahiers des charges et de délibérer en vue de leur validation.
- de recevoir et de traiter les demandes de reconnaissance de la qualité.
- de proposer un système de contrôle des signes distinctifs accordés et de veiller à son suivi.
- d'examiner les demandes d'agrément des organismes de certification.
- d'examiner les recours qui lui sont transmis.

### II.2.3.3.2 Le secrétariat permanent :

- Il est créé auprès du comité, un secrétariat permanent dont l'organisation et le fonctionnement sont fixés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture (Art. 10).

#### II.2.3.3.2.a Le rôle de secrétariat permanent (Art. 11) :

Sous l'autorité du président du comité, le secrétariat permanent est chargé de :

- préparer les réunions du comité et des sous-comités spécialisés.
- la tenue du registre des reconnaissances.
- dresser les rapports et procès-verbaux des réunions du comité et des sous-comités spécialisés.

### II.2.3.3.3 Les sous-comités spécialisés

Pour chaque filière de produit soumis à la labellisation, il est créé auprès du comité, un sous-comité spécialisé, composé (**Art. 12**) :

- d'un (1) représentant de l'administration du ministère de l'agriculture et du développement rural concernée par le produit devant être labellisé.
- de deux (2) représentants des instituts techniques spécialisés de la filière concernée.
- de deux (2) experts scientifiques relevant d'instituts nationaux de recherche scientifique dans le domaine concerné par le produit devant faire l'objet d'une labellisation.
- de deux (2) représentants d'associations de producteurs de la filière concernée.
- de deux (2) représentants de chambre d'agriculture de wilaya concernée.
- d'un (1) représentant d'associations de protection des consommateurs.

#### II.2.3.3.3.a Le rôle des sous-comités spécialisés:

Le sous-comité spécialisé est chargé d'élaborer les cahiers des charges et de les soumettre pour validation au comité. A ce titre, il est habilité à faire et/ou à confier à tout institut de recherche, expert, bureau d'Etude ou entité concernée par la connaissance du produit soumis à labellisation, l'étude de tout aspect, caractéristique, aire de production, ou données chimiques et/ou organoleptiques à l'effet de la meilleure formulation des clauses du cahier des charges (**Art. 13**).

#### II.2.3.3.4 L'organisme de certification :

L'organisme de certification est une personne morale de droit algérien, répondant à des conditions d'impartialité, d'indépendance et de compétence pour exercer les vérifications et les contrôles requis aux fins d'attestation de la conformité de produits agricoles ou d'origine agricole aux spécifications des cahiers des charges pour l'octroi du ou des signes distinctifs de qualité prévus par le système national de labellisation (**Art. 15**).

L'organisme de certification ne doit être ni producteur, ni transformateur, ni importateur et ni commerçant de produits relevant de la filière dans laquelle il intervient en cette qualité (**Art. 16**).

## **Chapitre II : Produits de terroir en Algérie.**

L'organisme de certification doit faire l'objet d'une accréditation auprès d'ALGERAC avant de demander son agrément au ministre chargé de l'agriculture (**Art. 17**).

### **II.2.3.3.4.a Le rôle de l'organisme certificateur (Art. 18) :**

L'organisme de certification est agréé par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, publié au Journal officiel.

Les conditions, protocoles, modalités, et procédures de vérification de la qualité des produits soumis à la certification de l'organisme de certification ainsi que les lieux et moments de son contrôle sont fixés par le cahier des charges (**Art. 19**)

### **II.2.3.4 Fonctionnement du système national de labellisation :**

Le système national de labellisation est basé sur (**Art. 20**) :

- L'élaboration, la validation et le recours exclusif à des cahiers des charges pour la définition de l'ensemble du référentiel de caractérisation du produit agricole ou d'origine agricole concerné et des procédures de vérification de la conformité au cahier des charges ;
- La validation de la conformité du produit agricole ou d'origine agricole au cahier des charges concerné par des organismes de droit privé dénommés ´ organismes de certification ;
- La reconnaissance, à l'issue de cette procédure :
  - \* Du droit à apposer sur le produit un logo exprimant l'indication géographique, l'appellation d'origine, le caractère de produit de l'agriculture biologique ou la qualité du produit ;
  - \* D'une protection du produit et du logo contre toute contrefaçon ou utilisation du logo à des fins frauduleuses.

### Conclusion :

L'Algérie enregistre un retard flagrant en termes d'indication géographique puisque à ce jour une minorité seulement de produits bénéficient d'une indication dont principalement les vins bien que le succès des (VAOG) algériennes est plus que mitigé puisque la renommée de ces VAOG n'a jamais dépassé les frontières nationales. **(Lamara, 2014)**

La mise en place de décret exécutif 13-260 du 7 juillet 2013 permet en effet d'organiser le système national de labellisation pour la valorisation des produits de terroir, bien conscient que l'absence d'organisme de certification ralentira toute procédure de valorisation des produits.

La qualité spécifique en Algérie est une construction institutionnelle et de volonté politique.

# Chapitre III : Etude de cas



### Introduction :

On part de l'idée que la certification des produits de terroir à travers le signe Indication Géographique peut être une solution pour valoriser la qualité des produits agricoles algériens sur le marché extérieur. En effet, la difficulté d'accéder au marché international est causé par l'absence de la reconnaissance officielle de qualité» c'est-à-dire les produits ne disposent pas d'outils de protection, ni de signes officiels de qualité. (H. Ilbert, 2005).

L'exemple du projet certification IG de la figue séché de Béni Maouche nous permettra de voir les facteurs socioéconomiques qui peuvent faire aboutir la démarche de valorisation d'un produit agricole.

Pour cela nous partons de l'évaluation du marché extérieur de la figue séchée et la place de la figue séchée valorisé IG Béni Maouche.

### III.1 Importance économique de la figue :

#### III.1.1 Évolution de la Production et de la superficie mondiale de la figue :

A l'échelle mondiale, la Turquie est classée premier producteur en 2014, avec une superficie d'environ 49 464 ha et une production annuelle d'environ 300 282 T avec un rendement annuel moyen de 6,06 T/ha. Cela représente 26% de la production mondiale. Elle est suivie de l'Égypte, l'Algérie et puis le Maroc. L'Algérie quant à elle cumule une production de 128 620 T sur une superficie de 44 395 ha et avec une moyenne de rendement de 2,89 T/ha.

Les USA et le Brésil ont un rendement remarquable de 10,6 T/ha et 9,90 T/ha avec une production 30 300 T et 28 053 tonnes sur une superficie 2 833 ha et 2 808 ha.

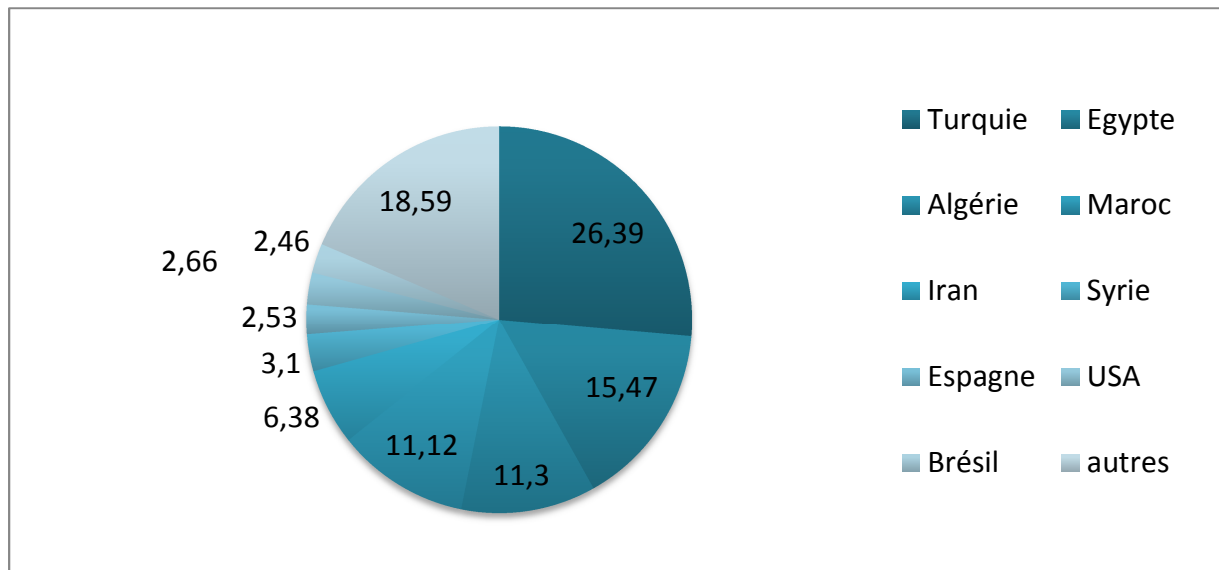
Le tableau suivant montre la répartition des superficies (ha), des productions (tonnes) et des rendements (T/ha) des principaux pays producteurs de la figue fraîche dans le monde (2014) :

**Tableau N° 6 : Répartition des superficies (ha) des productions (tonnes) et des rendements (T/ha) des principaux pays producteurs de la figue fraîche dans le monde (2014).**

<b>Rang</b>	<b>Région</b>	<b>%Production mondiale</b>	<b>Production (T)</b>	<b>Superficie (ha)</b>	<b>Rendement (T/ha)</b>
1	Turquie	26,39	300 282	49 464	6,07
2	Egypte	15,47	176 105	28 501	6,17
3	Algérie	11,30	128 620	44 395	2,89
4	Maroc	11,12	126 554	54 771	2,31
5	Iran	6,38	72 672	25 166	2,88
6	Syrie	3,10	35 301	9 433	3,74
7	Espagne	2,53	28 896	12 575	2,29
8	USA	2,66	30 300	2 833	10,69
9	Brésil	2,46	28 053	2 808	9,90
	Monde	100	1 137 730	364 108	3,12

**Source :** FAOSTAT, 2017

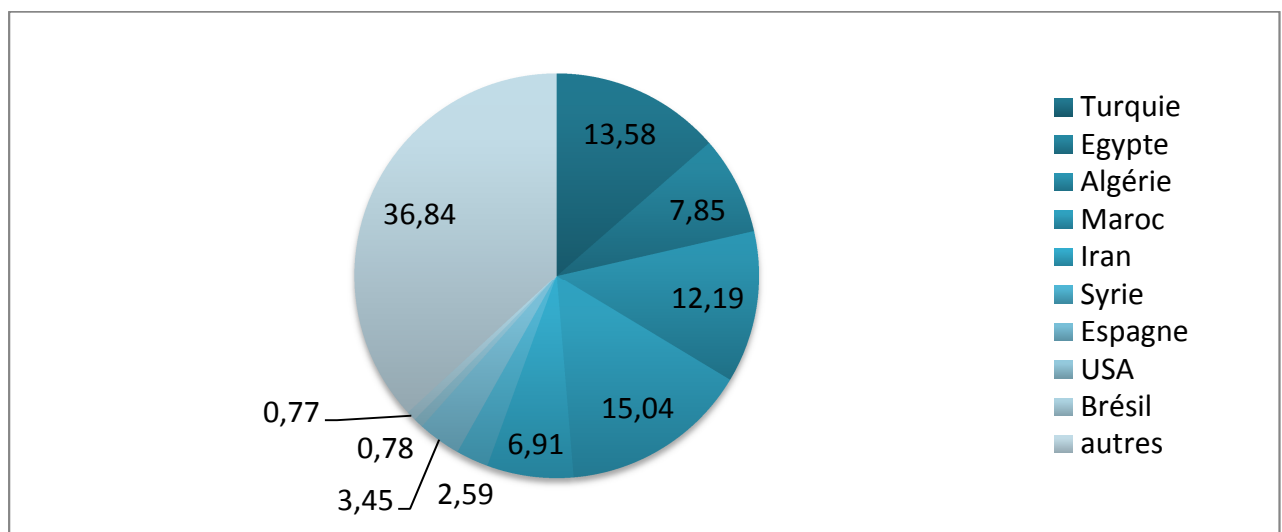
**Figure N° 3 : Répartition de la production de la figue fraîche (%) :**



**Source : établie a partir des données de tableau N° 6.**

La figure présente les 9 pays grands producteurs de figue. Leur production représente 81% de la production mondiale estimée à 1 137 730 Tonnes. La grande majorité de ces pays relève de l'espace méditerranéen. Parmi ces 9 grands producteurs, 4 pays dont la Turquie, l'Égypte, l'Algérie et le Maroc fournissent 731 561 Tonnes de volume en figues, qui représente 64,30 de la production mondiale.

**Figure N°4: La répartition mondiale de la superficie relative au figuier.**



**Source : établie a partir des données de tableau N°6.**

La culture du figuier occupe une superficie de 44 395 ha (FAOSTAT, 2017). L'Algérie présente un potentiel de production non négligeable. Représentant 12% de la superficie mondiale, l'Algérie est placée la troisième du classement mondiale en terme de superficie.

### III.1.2 Commerce mondiale de la figue sèche:

Le commerce de la figue sèche est dominé par la Turquie, les Etats-Unis d'Amérique et l'Iran. La Turquie, en tant que plus grand producteur, fournit plus de moitié des exportations en figue sèche (Voir Tableau).

**Tableau N° 7 : Commerce mondiale de la figue sèche 2013.**

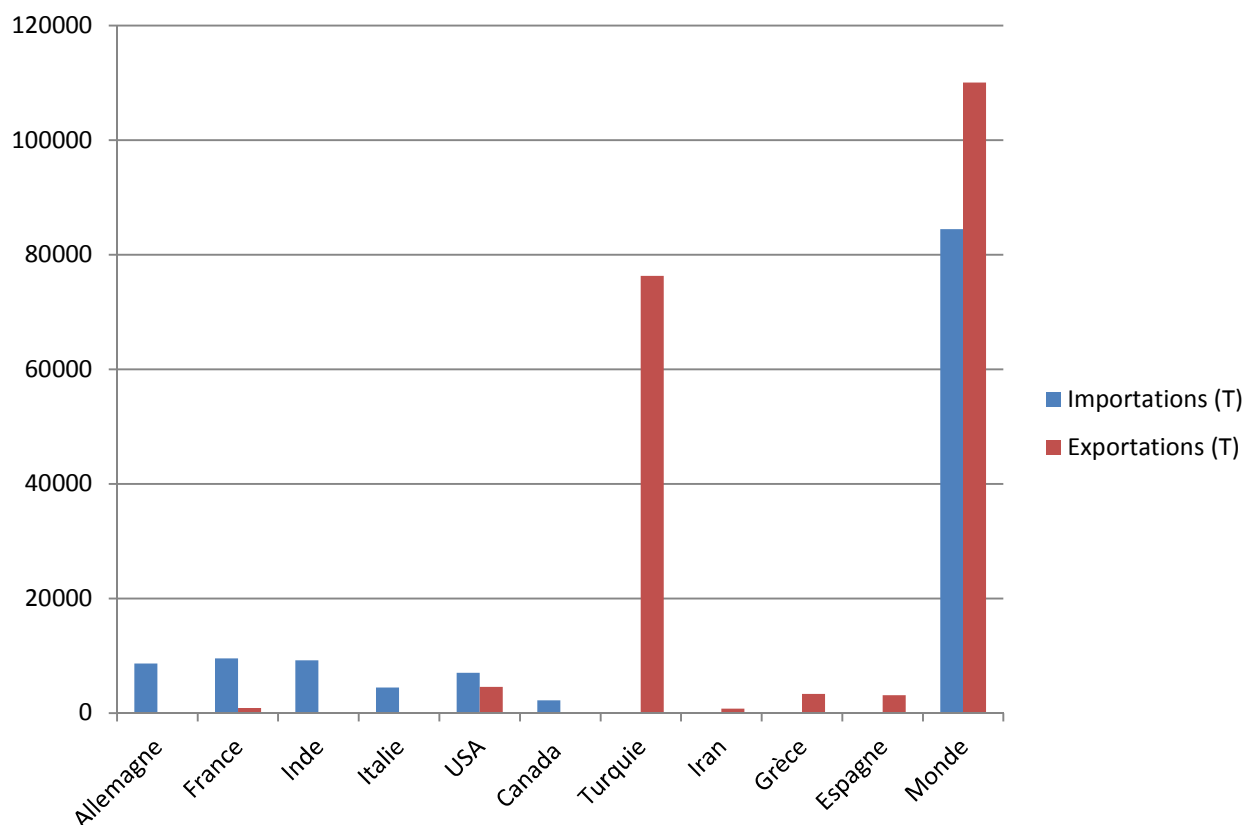
Importation de la figue sèche 2013		Exportation de la figue sèche 2013	
Pays	Quantité (T)	Pays	Quantité(T)
France	9 529	Turquie	76 268
Inde	9 198	USA	4 586
Allemagne	8 662	Grèce	3 305
USA	7 043	Espagne	3 083
Italie	4 425	France	889
Canada	2 214	Iran	734
Monde	84 468	Monde	110 048

Source : FAOSTAT, 2017

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, la France et l'Inde (27 389 T) avec 32,42% du volume mondiale. Le second groupe concerne l'Italie et les USA (11 468 T) qui importent 13,57% de la quantité mondiale.

Quant à la Turquie, c'est le premier pays exportateur avec 76 268 tonnes représentant 69,30% des exportations mondiales, suivi par les USA, l'Espagne et la Grèce qui exportent à hauteur de 9,97%.

**Figure N°5: Volume des importations et des exportations de la figue sèche 2013**



Source : établie à partir des données du tableau N°7.

### III.2 Importance du secteur de figuier en Algérie:

#### III.2.1 La superficie du figuier en Algérie :

La majorité de la production est fournie par les régions de montagne (Bejaia 22%, Tizi-Ouzou 10% et Sétif 9%) qui détiennent respectivement : 25%, 13% et 11% de la superficie et 16%, 14% et 9% de l'effectif total des arbres. L'Algérie détient 12,19 % de la superficie mondiale (2014).

Ces trois wilayas regroupent 49% de la superficie totale occupé par le figuier et fournissent 41% de la production totale (données du Ministère de l'Agriculture et Développement Rural, 2016)

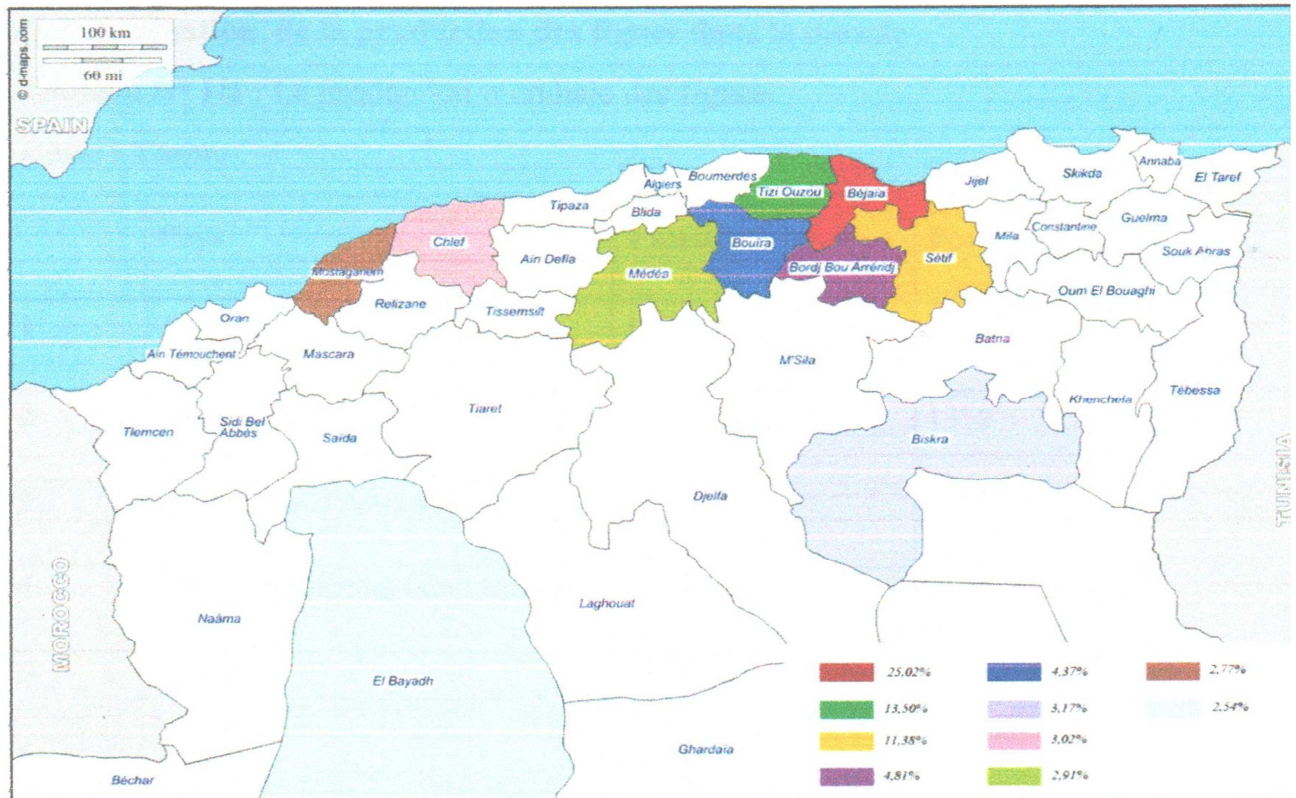


Figure N°6 : la superficie de figuier occupé en d'Algérie en 2014 (MADR, 2014)

### III.2.2 La production de la figue en Algérie :

#### III.2.2.1 Principales régions productrices de figes :

La culture du figuier en Algérie occupe 39 830 ha, environ 6,9 % des plantations fruitières. Le figuier est classé en quatrième place, après l'olivier (33%), le palmier (20%) et l'agrumes (9,1%). La production totale des figes est estimée à 606 900 Qx, dont plus de 80 % est consommée à l'état frais, le reste de la production est soumis au séchage. (A. Ferradji et al., 2011).

La carte géographique (Figure N°7) montre les principales wilayas productrices de figes en Algérie :

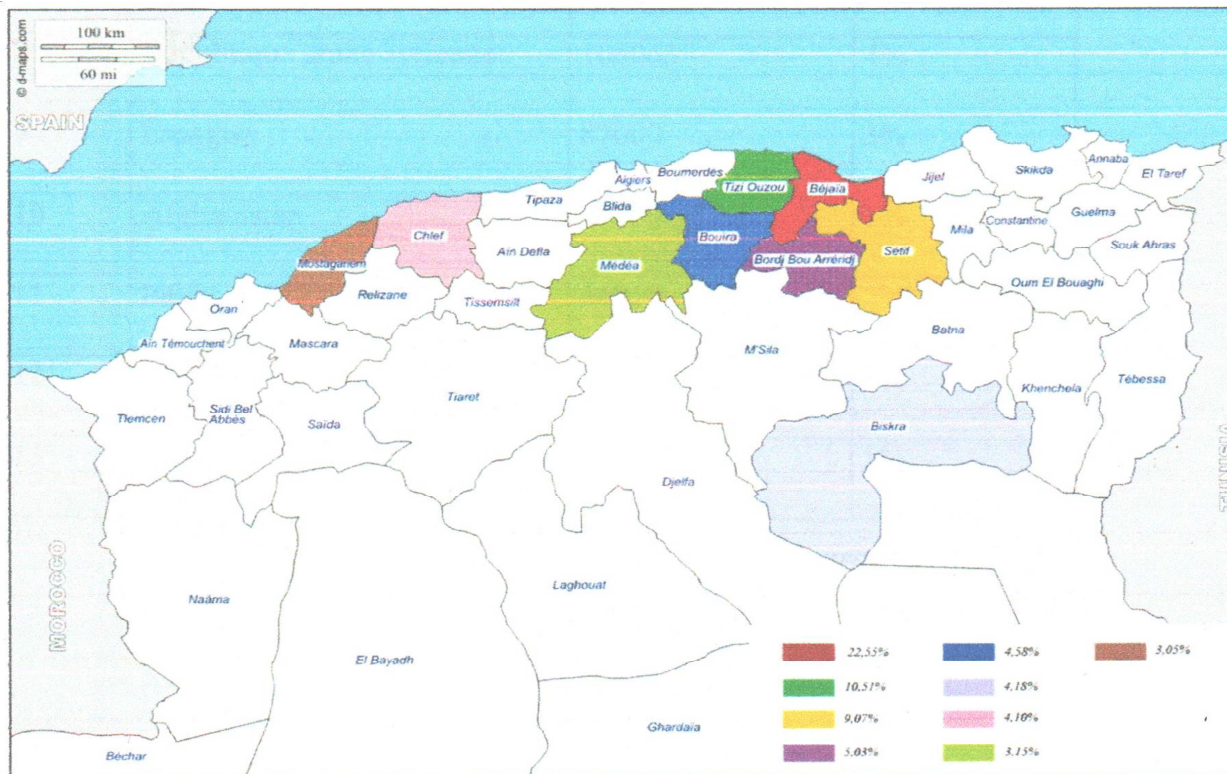


Figure N°7 : Principales wilayas productrices de figes en Algérie en 2014

Source : (MADR, 2014)

### III.2.2.2 Evolution de la production et de la consommation de figes :

Evaluation de la production et de la consommation des figes en Algérie est présentée dans le tableau suivant :

**Tableau N° 8 : Evaluation de la production et de la consommation de figes en Algérie :**

Année	Production							
	Totale (qx)	variation	Consommée en frais		Soumise au séchage		Figes sèches	
			qx	%	qx	%	qx	%
2003	632 660	-	522 100	82,5	110 560	17,5	41 460	37,5
2004	649 400	+16 740	582 400	89,7	67 000	10,3	25 810	38,5
2005	697 990	+48590	598 740	85,7	99 250	14,2	49 665	50
2006	919 270	+221 280	783 160	85,2	136 110	14,8	50 710	37,2
2007	638 830	-280 440	551 360	86,3	87 470	13,7	36 530	41,7
2008	787 350	+148 520	666 982	84,7	120 368	15,3	50 990	42,3
2009	838 006	+50 656	745 853	89	92 153	11	37 384	40,5
2010	838 006	+399 624	958 840	77,5	278 790	22,5	110 770	39,7
2011	1 201 870	-35 760	951 330	79	250 540	20,8	92 910	37,1
2012	1 100 580	-101290	964 812	87,6	135 768	12,3	57 297	42,2

**Source :** FAOSTAT, 2017

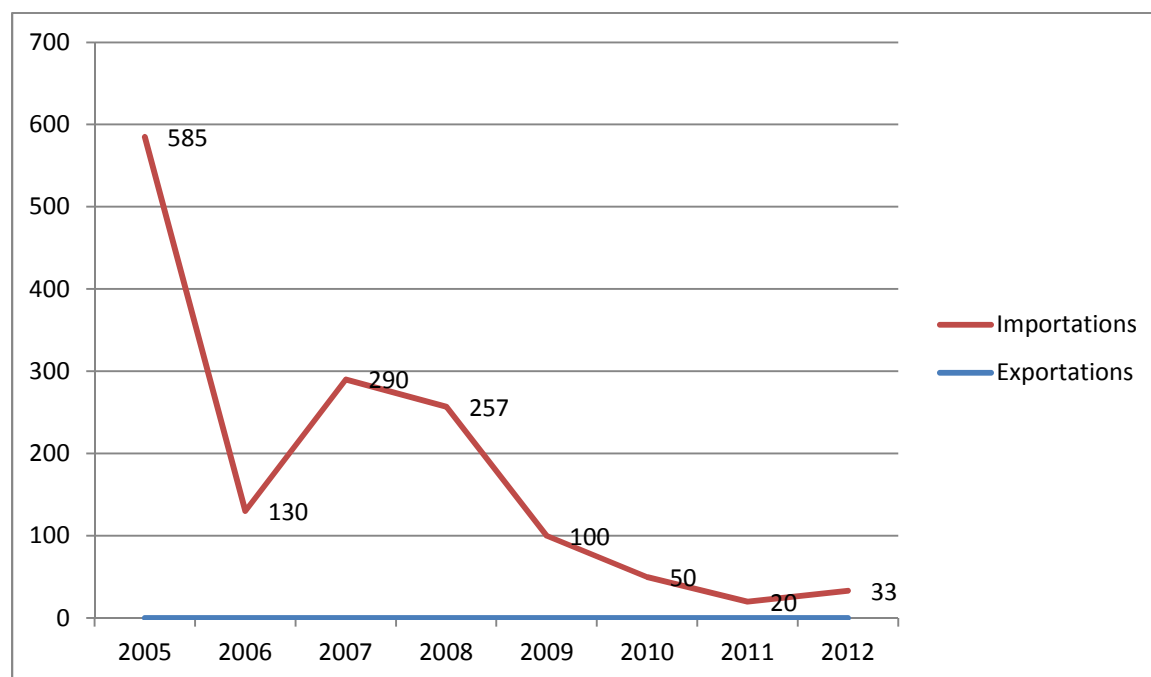
Le tableau ci-dessus présente les productions des figes aussi bien en frais que sèches sur une période de 10 années (2003-2012). La production en frais comporte deux périodes remarquables. La première de 2003 à 2006, où la production enregistre une augmentation d'une moyenne de 95 537 qx/an. La seconde période où la production augmente en volume en 2007 de 638 830 qx 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 (**MADR, 2017**)

La production de figes sèches est irrégulière, elle ne dépasse pas les 50% du volume soumis au séchage, elle oscille en moyenne entre un taux minima de 37.1% et maxima de 42.3%.

### III.2.3 Evaluation des importations et des exportations des figes sèches:

La figure suivante résume l'évaluation des importations et des exportations des figes sèches en Algérie.

**Figure N°8 : Importation et exportation de la fige sèche en Algérie en tonnes (2005 – 2012) :**



Source : FAOSTAT, 2017

Cette régression en chute libre des importations en fige sèche (96.58%) serait probablement d'une part due à un regain d'intérêt de consommateur et des commerçants algériens pour la fige sèche locale. D'autre part, les importations de fige sèches ne produiraient plus les profits escomptés par les importateurs.

L'Algérie et malgré son potentiel naturel n'écoule pas sa production sur le marché international, elle présente une balance commerciale négative pour ce produit, malgré les quantités produites non négligeables (128 620T en 2014). Les raisons de cette situation est sans doute causé par l'absence de la reconnaissance officielle de qualité (**Hélène Ilbert, Juin 2005**) et il apparait que des efforts institutionnels s'impose pour moderniser la filière à tous les niveaux, conduite des vergers, séchage et emballage des fruits, création d'une image de marque et promotion des exportations (**L. khiali, 2006**)

### III.3 La certification IG à travers le projet de la figue sèche de Béni Maouche :

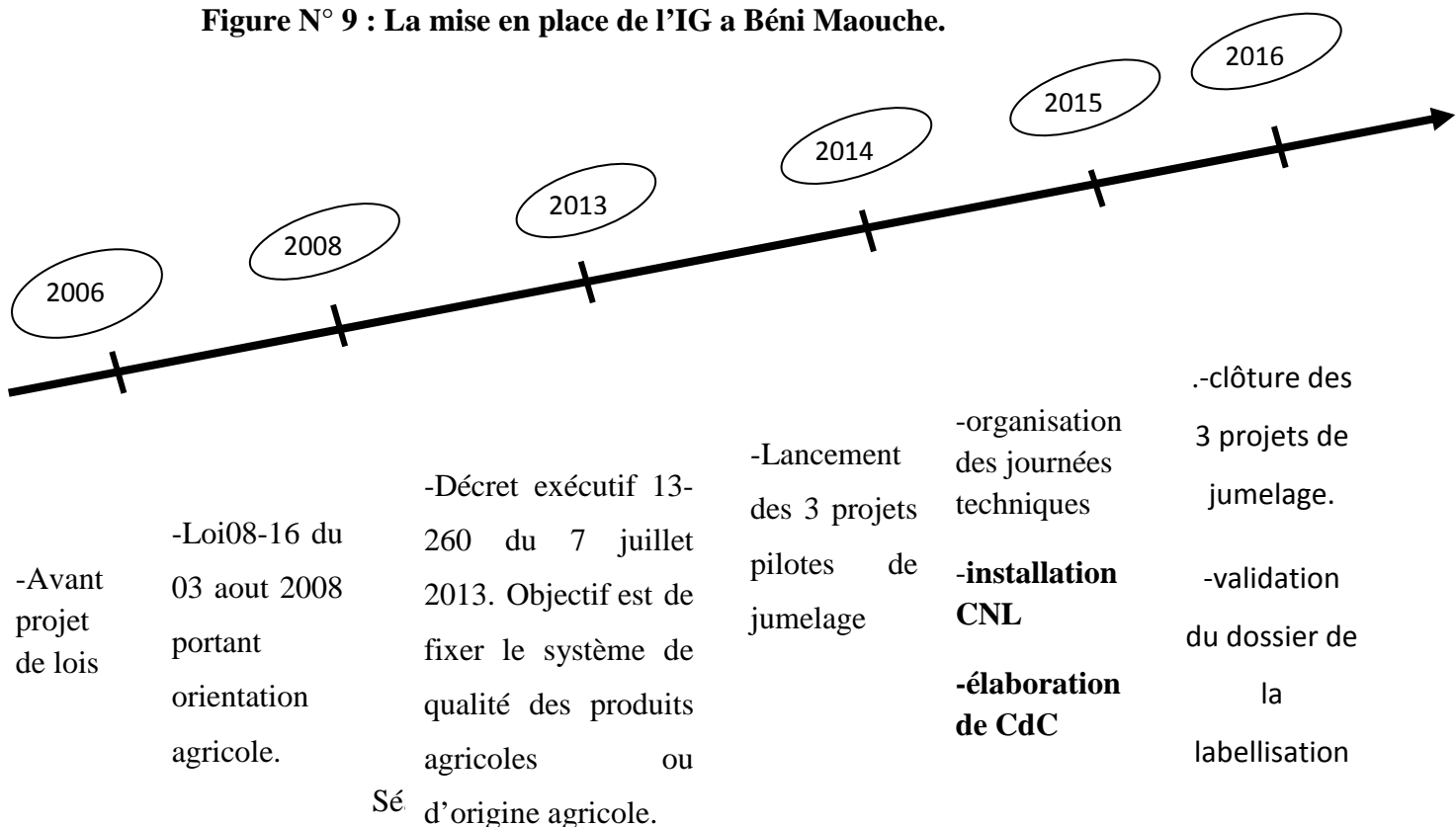
Pour aborder la perception et les motivations d'adoptions de l'IG, nous nous sommes intéressés au cas de la certification IG de la figue de Béni Maouche. Ce choix se justifie par le fait que la région et le produit ont été retenus par le MADR en 2006 dans le projet la valorisation des produits agricoles. Les acteurs ainsi impliqués dans ce projet sont :

- Le Ministère d'Agriculture de Développement Rural (MADR)
- La Direction des Services Agricoles de la wilaya de Bejaia (DSA)
- La subdivision de daïra de Seddouk
- L'Institut technique de l'Arboriculture fruitière et de la vigne (ITAFV)
- La Chambre Agricole de la wilaya de Bejaia (CA)
- L'Association Communale de Béni Maouche.

Le rôle de ces acteurs quant à lui est défini à travers la loi d'orientation agricole 2008.

La mise en place du projet de la certification de la figue sèche de Béni Maouche a duré plusieurs années, la figure ci-après présente les étapes essentielles du projet.

Figure N° 9 : La mise en place de l'IG a Béni Maouche.



MADR (Inspection générale) sur les 3 projets pilotes.

Bien que des efforts institutionnels ont été mis en place à travers les textes juridiques, la certification IG quant à elle ressort des projets d'accompagnement menés par l'UE et le MADR et financé par l'Union européenne dans le cadre de la politique de voisinage européen et de l'accord d'association UE-Algérie.

L'essentiel de ces travaux concerne l'animation d'ateliers de travaux et de séminaires, la réalisation d'expertises et de formation sur terrain, l'échange d'expérience entre les producteurs du nord et du sud de la méditerranée. Ainsi la concrétisation de la certification est passée par les étapes suivantes :

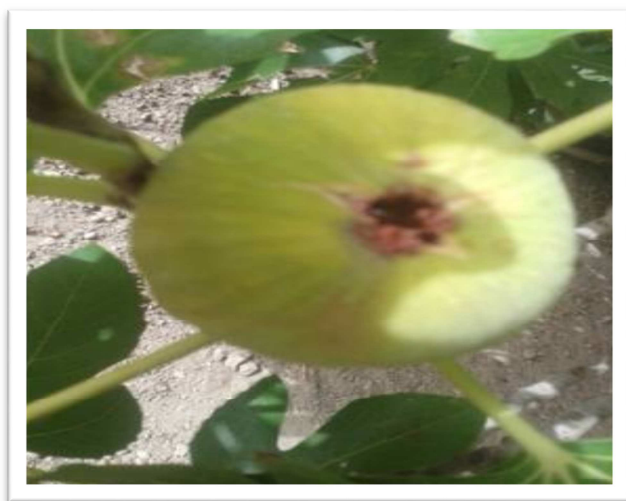
- **12/10/2014** : Séminaire de lancement des 3 jumelages sur la sécurité alimentaire, la protection et la labellisation des projets agricoles ou d'origine agricole (programme DIVECO UP 3A)
- **17 au 19/11/2014** : programmation des activités de formation dans le cadre du projet pilote « figue sèche », siège INRAA D.G.
- **01 au 05/12/2014** : organisation des 1eres journées techniques de la figue sèche (Maison de la culture de Béjaia) 1<sup>ere</sup> mission d'experts (01 au 04/02/2014)
- **09 au 11/02/2015** : 2eme mission d'experts activité A.A.2.3 « structure des professionnels »
- **23 au 25/03/2015** : 3eme mission d'experts : activité A.4.2.
- **25 au 27/05/2015** : 4eme mission d'experts, activité A.4.3 « accompagnement du montage de dossiers de reconnaissance et rédaction des fiches de vulgarisation, des cahiers de charges ».
- **30/07/2015** : Installation de comité National de labellisation au siège MADR par Monsieur le Ministre de l'Agriculture du Développement Rural et de la Pêche, en présence des représentants des 03 Wilaya concernées par le projet de pilot.
- **07-08 et 09/09/2015** : 5eme mission d'experts, activité A 4.3 portant accompagnement du montage de dossiers de reconnaissance et rédaction des fiches de vulgarisation, des cahiers de charge.
- **27 au 02/10/2015** : voyage d'étude en Italie qui a vu la participation des producteurs de la figue et des encadrants techniques de la DSA, de la chambre d'agriculture, de l'ITAFV et des cadres du Ministre de l'agriculture, du Développement Rural et de la pêche. La visite d'étude avait pour objet l'échange des expériences sur le

développement de la figue sèche, notamment en termes de réglementation et d'organisation des acteurs pour l'obtention d'un signe de reconnaissance.

- **26-27 et 28/10/2015** : 6<sup>ème</sup> mission activité A 4.3 portant accompagnement du montage de dossiers de reconnaissance et rédaction des fiches de vulgarisation, des cahiers de charge.
- **13-14-15 et 16/12/2015** : 7<sup>ème</sup> mission activité A 4.3 portant accompagnement de la montage de dossiers de reconnaissance et de vulgarisation, des cahiers de charge.
- **25-26 et 27/01/2016** : Réunion du Comité de Pilotage du projet de jumelage, au niveau de willaya de Bejaia.
- **14-15 et 16/03/2016** : 8<sup>ème</sup> mission, formation des conseillers technique agricoles (CTA)
- **26-27 et 28/04/2016** : 9<sup>ème</sup> mission, formation sur la dégustation de la figue sèche.
- **08-09-10 et 11/05/2016** : 10<sup>ème</sup> mission ; appui à l'élaboration des plans de contrôle.
- **10-11-12 et 13/07/2016** : 11<sup>ème</sup> mission, sensibilisation des acteurs.
- **19/07/2016** : Séminaire de clôture des trois projets de jumelage.

#### III.3.1 Présentation du produit :

Le produit, figue séchée de Béni Maouche, est obtenu à partir des fruits séchés de l'espèce *Ficus carica* L. et dont les variétés concernées sont : **Taamriout**, **Aberkane**, **Azendjeret** qui est destiné à la consommation directe.



**Figure N°10 : La variété Ta3mriwth ( Taamariout)**

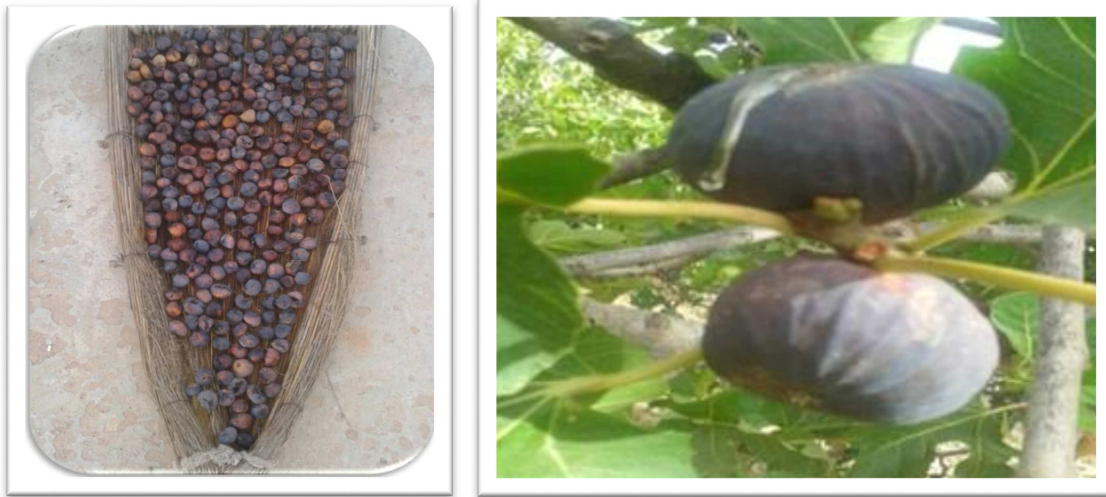


Figure N°11 : La variété Aberkane

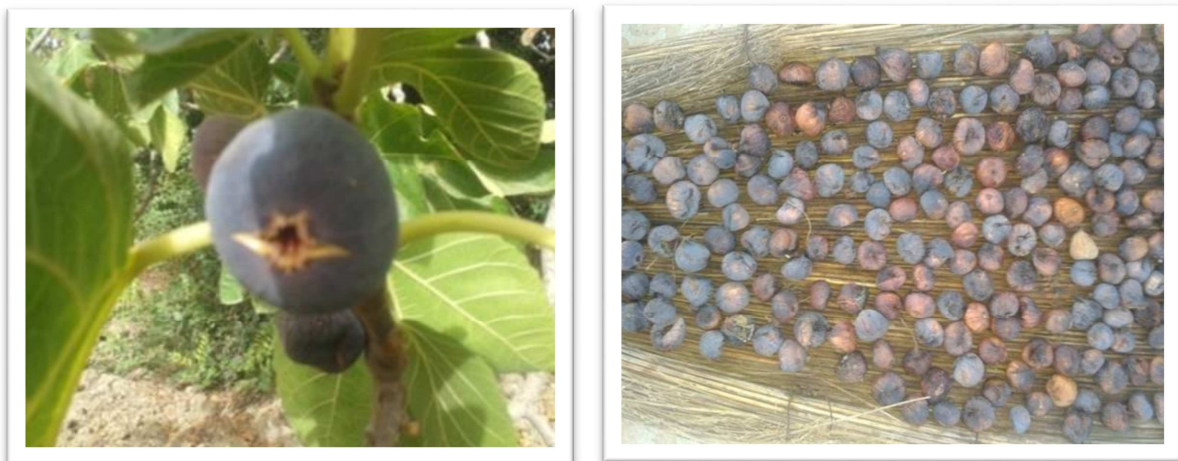


Figure N°12 : La variété Ajanjar (AZendjer)

### III.3.1.1 La dénomination :

Amazigh: Tazart n'Ath Maouche

+ ◦ ✂ ◊

◦ + ◻ ◦ : ◻

Arabe : التين الجاف بني معوش

Français « Figue sèche de Béni Maouche » « Figue sèche de AithMaouche »

Beni Maouche est située au sud de la wilaya de Bejaia, elle est au milieu d'une grande aire de production de figue sèche. Elle dispose d'un grand marché hebdomadaire et organise chaque année une « Fête de la figue sèche ». La tradition de vendre cette figue à travers une foire locale a permis de commercialiser cette figue sous la dénomination « Figue sèche de Béni Maouche ».

### III.3.1.2 La notoriété de la figue :

En plus des résultats remarquables en terme de qualité et de productivité que donne la variété Taamriout, donne dans la vallée de la Soummam et le Guergour et en particulier dans le douar des Béni Maouche (Mauri 1942 et Rebour 1968), les producteurs en collaboration avec les autorités locales ont réussi à promouvoir cette variété à travers de nombreuses foires<sup>1</sup> locales organisées pour célébrer les saisons de la récolte et annoncer ainsi sa commercialisation.

### III.3.2 Présentation du territoire IG :

La superficie actuelle du figuier au niveau de la wilaya de Béjaia est estimée à 10 302 ha pour 986 811 figuiers en rapport pour une densité de 92 figuiers/ha. 08 communes sur 52, détiennent 55% des superficies, dont 4 communes de la subdivision de l'agriculture de Seddouk (Amalou, M'cisna, Beni-Maouche et Bouhamza), et 04 communes de la subdivision d'Amizour (Barbacha, Béni-Djellil, Feraoun, Kendira).

\*Le maintien du figuier et ce qu'il véhicule comme culture, savoir faire et histoire, s'inscrit en droite ligne avec la préservation du renouveau agricole et rural.

Le territoire de production de la figue de Béni Maouche sous IG dépasse les limites administratives de commune de Béni Maouche, il se localise à l'altitude supérieure à 400 m dans les communes suivantes :

◆ **Wilaya de Bejaia** représentée par 11 communes :

Beni Maouche, M'Cisna, Seddouk, Amalou, Bouhamza, Beni Djelilil, Barbacha, Feraoun, Kendira, Timezrit, Semaoun.

---

<sup>1</sup> La commune de Béni Maouche en collaboration avec ses habitants a réussi à ce jour d'organiser 14 fêtes de la figue et ce depuis 24 octobre 1996

◆ Wilaya de Sétif représentée par 10 communes ;

Beni Ourtilane, Beni Chebana, Ain Legradj, Beni Mouhli, .Bouandas, Ait Noual M'zada, Ait Tizi, Boussellam, Tala Ifacène, Draa Kebila.

Les caprifiugiers sont généralement des variétés Nit N'Tsekourth et Berzel. Ils peuvent être cultivés en dehors de la zone délimitée.

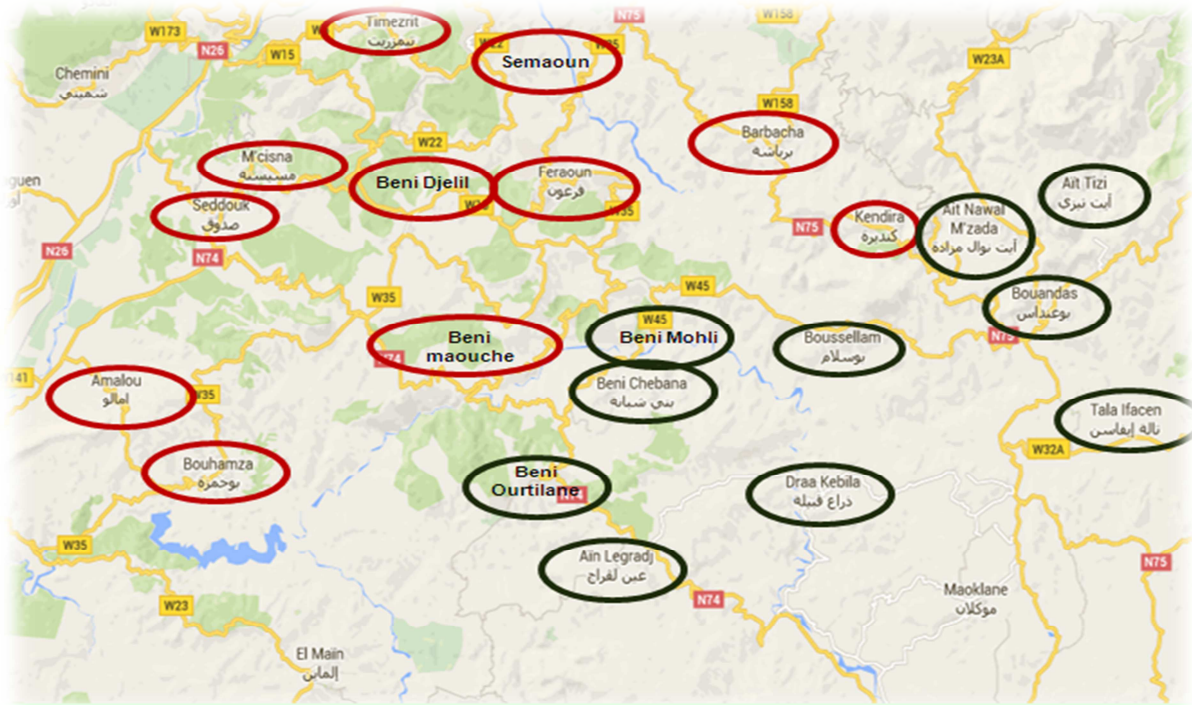
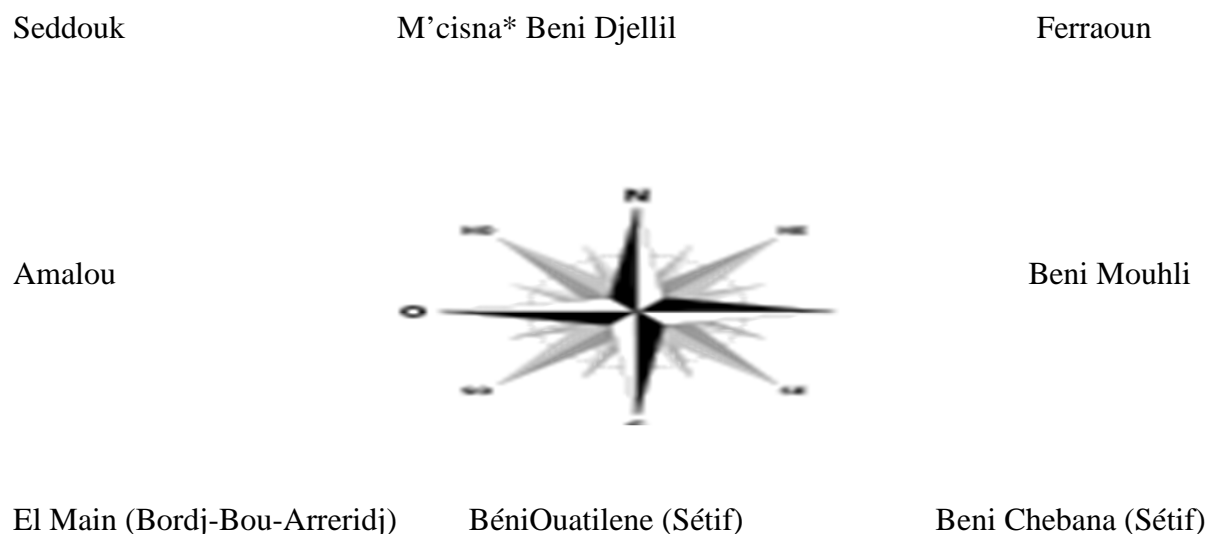


Figure N° 13: L'aire géographique des communes (11 communes de Bejaia et 10 communes de Sétif) produisant des figes ou l'altitude est supérieure à 400 m.

### III.3.3 Présentation du territoire IG de la figue séché à travers la commune de Béni Maouche :

La commune de Béni Maouche est située à 80 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 de chef-lieu de la commune.

**Figure N° 14 : la localisation géographique de la commune Béni Maouche.**



### III.3.3.1 Surface agricole :

**Tableau N° 9 : Répartition des superficies au niveau de la commune de Béni Maouche (2016).**

	Superficie (ha)	%
Superficie Agricole Utile (SAU)	5310	56
Superficie Agricole Irrigué (SAI)	82	0,86
Superficie des forêts	1044	11
Superficie Totale	9486	

**Source :** APC de Beni Maouche, 2017

Selon les données du tableau, la commune dispose de 5 310 ha de surface agricole utile, soit (56%) du total communal, 4176 ha (44%) représentent les parcours de forêt, et les terres improductives.

**III.3.3.2 Productions Végétales :**

Le tableau ci-dessous montre la répartition des superficies selon différentes spéculations de la commune Béni Maouche (2016)

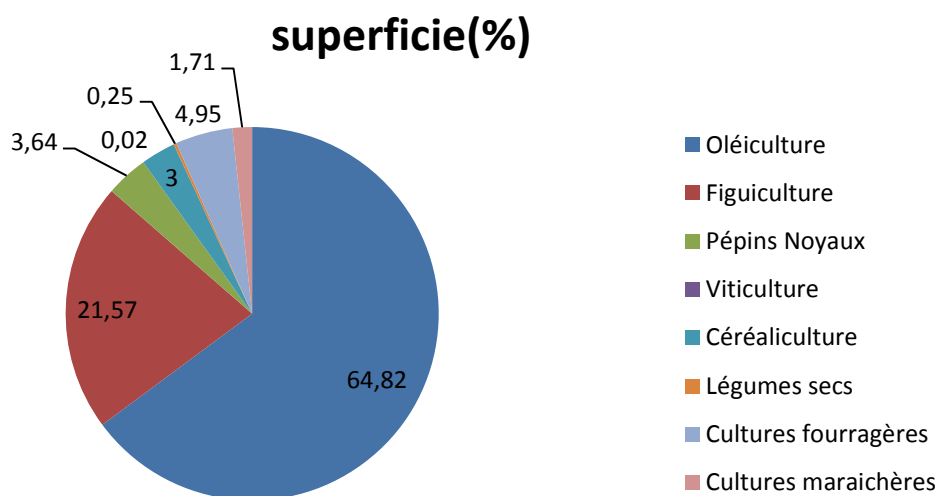
**Tableau N° 10 : Répartition des superficies selon les différentes spéculations de la commune Béni Maouche (2016) :**

Spéculation	Superficie (ha)	superficie(%)
Oléiculture	3022	64,82
Figuiculture	1006	21,57
Pépins Noyaux	170	3,64
Viticulture	1	0,02
Céréaliculture	140	3
Légumes secs	12	0,25
Cultures fourragères	231	4,95
Cultures maraichères	80	1,71
Totale	4662	100

**Source :** APC de Béni Maouche, 2017

Le tableau ci-dessus montre la répartition des superficies selon différents spéculations de la commune Béni Maouche année 2016, l'oléiculture est classé la première avec 64,82% et 35460 qx de production, la figuiculture en second avec 21,57%. viticulture, céréaliculture, culture fourragères, cultures maraichères, pépins noyaux, légumes secs représentent presque le même pourcentage 13,61.

**Figure N°15 : La répartition des superficies selon différentes spéculations de la commune Béni Maouche (2016)**



De même, l'élevage occupe une place importante. Il constitue la principale source revenue pour quasi-totalité des agriculteurs de la commune (bovin, ovin, apiculture, caprins).

### III.3.4 Le figuier à Béni Maouche :

La culture de figuier à BENI MAOUCHE remonte à une époque très lointaine. Les nombreux vestiges de vergers indiquent qu'elle a connu une période florescence, sa superficie était probablement le quadruple, ou le quintuple de celle d'aujourd'hui.

Lorsqu'on évoque l'agriculture à Béni 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.

#### III.3.4.1 L'évolution des superficies du figuier à Béni Maouche :

Pour les figuiers en masse, les superficies augmentent lisiblement à faible variation pour se stabiliser à 1006 hectares durant les 3 dernières années. Cette augmentation correspond aux nouvelles plantations.

La majorité écrasante des figuiers sont en rapport, ce qui veut dire que l'ensemble des vergers sont en production. Comme nous le montre le tableau suivant :

**Tableau N°11 : Evaluations des superficies des figuiers àBéniMaouche:**

Année	Figuiers en masse				Figuiers isolés (2)	Totale figuiers (1+2)	Figuiers en rapport
	Superficie totale (ha)	variation	Nombre de figuiers (1)	Densité moyenne par ha			
2013/2014	1004	-	136 050	135	1900	137950	135 300
2014/2015	1005	+1	136 200	135	1900	138100	135 300
2015/2016	1006	+1	136 500	135	1900	138400	135 600

**Source :** DSA wilaya de Bejaia, 2017 (subdivision de Seddouk, 2017)

#### **III.3.4.2 Evolution de la production de la figue fraiche et sèche à Béni Maouche :**

Le tableau ci-dessous présente l'évolution des productions de figues sur une période de 3 ans. Les écarts entre les années sont trop importants pour être le seul fait des agricultures. Même les arrachages des vieux vergers n'auraient pu causer d'aussi grandes fluctuations dans les volumes qui ont variés d'un minima d'un 11000 qx à un extrême de 19200 qx. Ce sont les conséquences conjointes des aléas climatiques (sécheresse, vents etc.) et des incendies dues aux négligences des agricultures, qui n'éliminent pas les herbes sèches qui sont les résidus des cultures intercalaires au sein des vergers durant la belle saison.

Tableau N° 12 : Evolution de la production de la figue fraiche et sèche.

années	Production							
	(1)Production totale (qx)	Ecart/an (qx)	Consommer en frais (qx)	(2)Destinée à sécher (qx)	(% : 2/1)	(3)Figue sèche (qx)	(% : 3/2)	Rendement qx/ha
2013/2014	11 800	-	4000	7800	66	2600	33	11,75
2014/2015	31 000	+19200	11000	20000	64	10000	50	30,85
2015/2016	20 000	-11000	5000	15000	75	4500	30	19,88

Source : DSA wilaya de Bejaia, 2017 (subdivision de Seddouk, 2017)

La reprise fulgurante de la production de figue en 2014/2015 est caractéristique du fort pouvoir du figuier à se régénérer en tant que espèce rustique certes, auquel doit s'ajouter l'entrée en plein production des jeunes figuiers..

Contrairement à la consommation élevée de figues fraiches en Algérie à 80% (données de tableau N°13) on observe à Béni Maouche des niveaux de consommation beaucoup plus faibles de l'ordre de 25% à 35% en générale.

Les quantités destinées au séchage sont très importantes, elles représentent entre 64% à 75% de la production frais, c'est dire l'importance accordée par la population à la figue sèche, produit une bonne tenue au séchage et à la conservation. La production des figues séchés proprement dite varie quant à elle de 30% à 50% soit environ 1/3 du volume en figue fraiches. Quant au rendement ils demeurent faibles (12qx/ha) et rarement moyens (30 qx/ha) conséquence bien évidemment de plusieurs facteurs dont plus important demeure les conditions climatiques.

La région Béni Maouche occupe la première place, dans la plupart de compagnes enregistrées, en termes de production de la figue sèche au niveau de la wilaya de Bejaia.

### III.4 Présentation des résultats de l'enquête :

Notre échantillon est composé de 30 producteurs membres de l'association « producteur de la figue séché sous IG » et porteur du projet de la certification IG Béni Maouche. Ces producteurs représentent 39% des adhérents à la certification IG, et leur superficie cumule 173 ha de la SAU de Béni Maouche. La sélection des producteurs a été faite après un tirage au sort sans remise des fiches signalétiques des agriculteurs ayant plus de 1ha de figuier.

Il est important de signaler qu'on a effectué aussi des entretiens avec d'autres acteurs institutionnels, notamment avec ; l'ITAFV, l'INRA, la DSA, la CAW de la wilaya de Béjaia, ceci afin de collecter d'autres informations et comprendre leurs relations avec les producteurs et les acteurs de la filière.

#### III.4.1 Profil des exploitants:

Définir le profil des producteurs nous permet d'identifier les liens directs permettant d'influencer la gestion et la concrétisation d'un projet innovant tel la certification IG d'un produit retenu par les politiques comme un produit de terroir<sup>2</sup>.

##### III.4.1.a L'âge des exploitants :

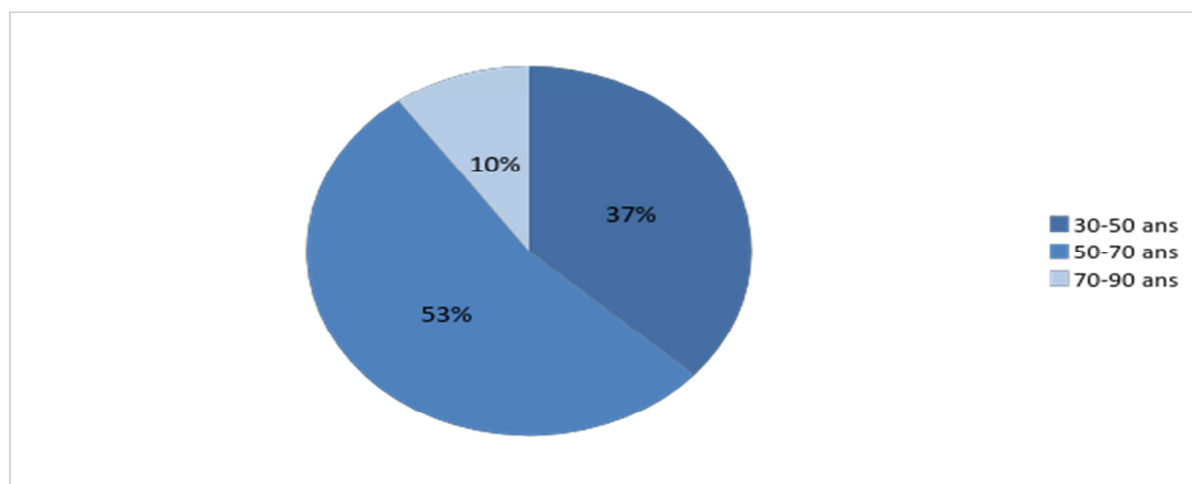


Figure N°16 :L'âge des exploitants.

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017.

<sup>2</sup> La notion produit de terroir est mentionnée dans la loi d'orientation 2008 Art. 4 qui se dispose de la préservation des spécificités agricoles locales et valorisation des terroirs et dans l'Art. 32 « de définir des mécanismes de traçabilité pouvant et garantissant leur origine ou terroir ».

Les résultats de l'enquête révèlent que la population porteuse du projet de certification IG a un âge de 30 ans et plus et dont 53% d'entre eux ont un âge entre 50 et 70 ans. Cette tranche d'âge avancée peut être attribuée d'une part à l'attachement des producteurs de Béni Maouche à cette activité agricole et aux limites d'attractivité pour la population jeune.

#### III.4.1.b Type d'emplois des exploitants de la figue :

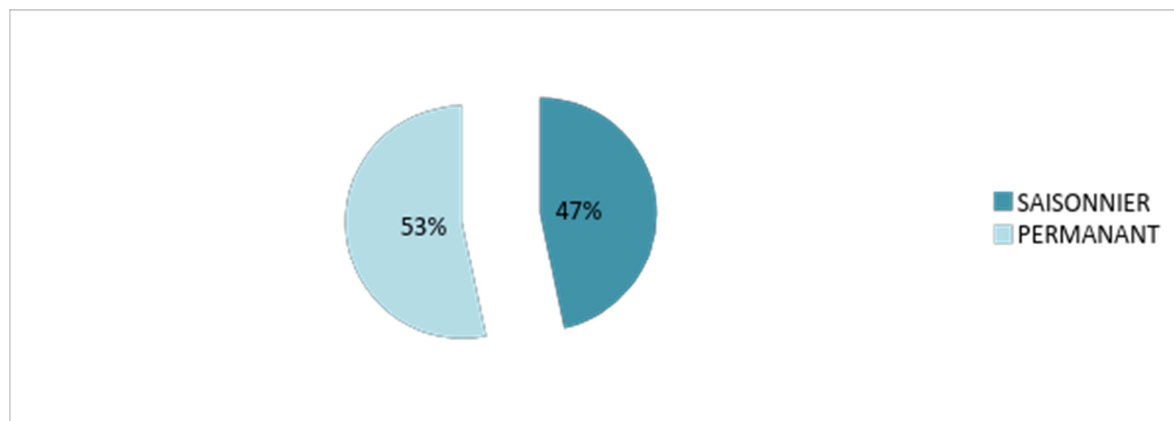


Figure N°17 : Type d'emplois des exploitants de la figue.

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017.

Le statut de l'activité de la production de la figue sèche est mitigé où on constate que seulement 53% de l'échantillon occupe cette activité en plein temps et la considère comme un métier à part entier. Les autres producteurs qui représentent 47% de l'échantillon occupent cette activité à mi-temps et la considèrent comme un complément de revenu.

#### III.4.1.c Niveau de formation :

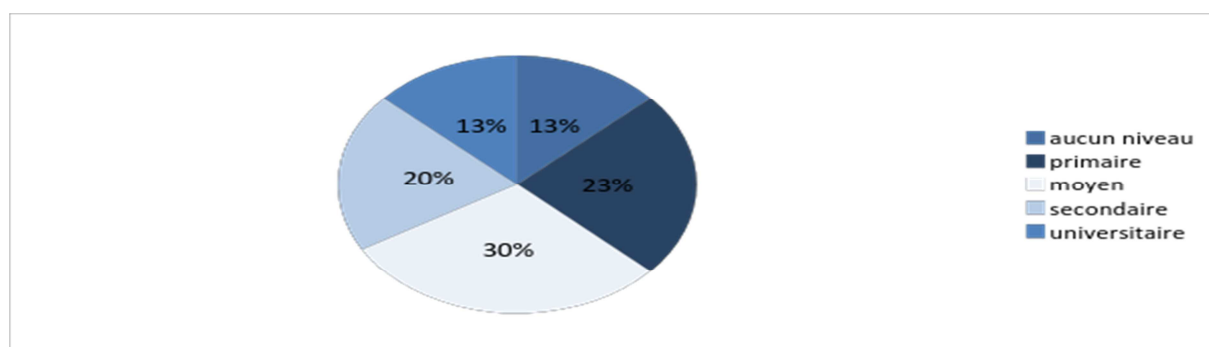
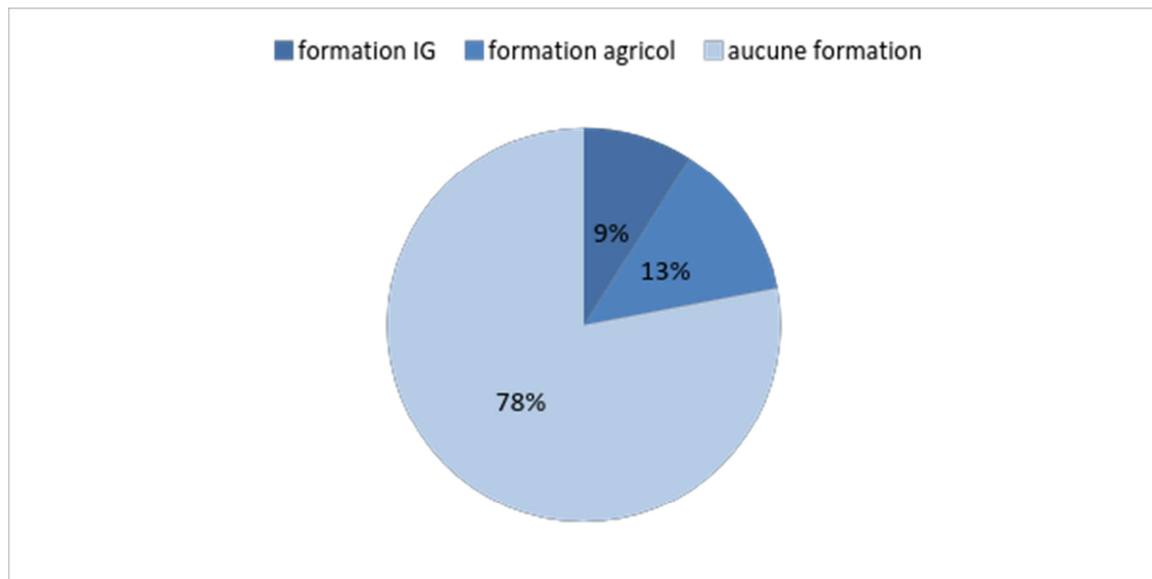


Figure N°18 : Présentation des niveaux de formation des producteurs

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017.



**Figure N°19 : les formations des exploitants dans le domaine agricole.**

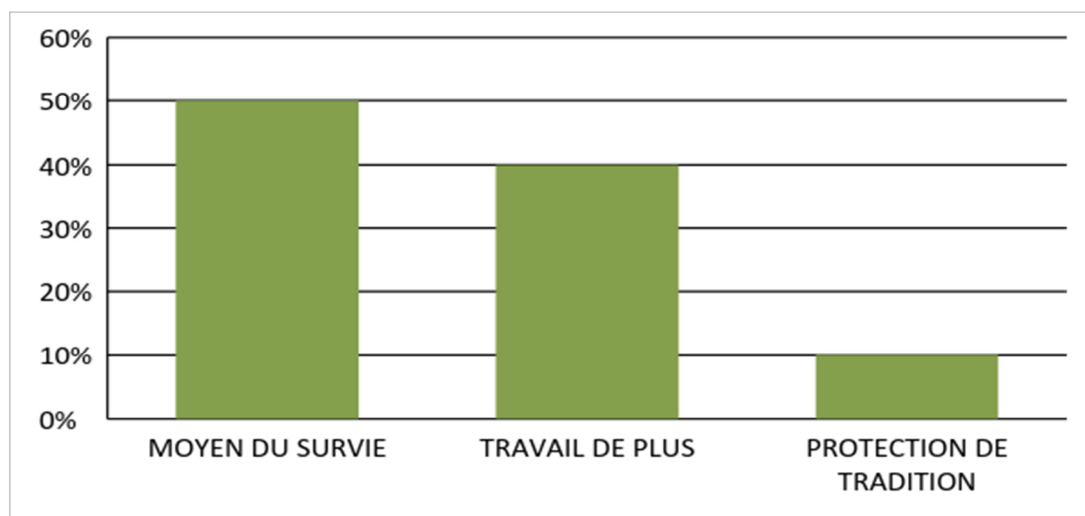
**Source :** Résultats de l'enquête Avril 2017.

Selon les deux figures N°18 et N°19 :

L'activité de la production des figes séchées n'exige pas un niveau de formation particulier ce qui est en effet confirmé par les résultats de notre enquête où 30% des producteurs ont un niveau moyen. Il est aussi intéressant de voir que 33% des producteurs ont cependant des niveaux secondaires et supérieurs.

Concernant les formations spécifiques, il est à noter que seul 13% de la population étudiée a suivi une formation dans le domaine agricole. Et que 9% d'entre eux ont eu le privilège de suivre une formation sur la valorisation de la qualité des produits de terroirs et la mise en place de l'indication géographique.

#### III.4.1.d Les motivations pour le métier agriculteur :



**Figure N°20 : Les motivations pour le métier agriculteur.**

**Source :** Résultats de l'enquête Avril 2017.

50% des producteurs de l'échantillon considèrent que le métier d'agriculteur est un héritage qui se maintient et se justifie comme un moyen de survie dans la région vu ses caractéristiques plutôt qu'un choix professionnel.

40% quant à eux justifient leurs motivations par des arguments pécuniaires, ainsi la vente des figes séchées leur permet de compléter leurs revenus annuels.

Seulement 10% des producteurs avance que le choix de cette activité est fait pour maintenir cette tradition dans la région.

#### III.4.2 Identification des exploitations :

##### III.4.2.a Le statut juridique des exploitations :

Toutes les exploitations enquêtées relèvent du statut juridique privé. Situées sur les collines les exploitations sont un héritage familial de pères aux fils, où très peu d'investissement en matière de réseaux d'irrigation ou de nouvelles plantations est réalisé.

Les jeunes plantations présentent 30% des vergers avec une production plus ou moins bonne, les vieilles plantations représentent 60% avec une production faible, dont 10% ne sont que des vestiges.

Ces terres ne sont pas irriguées, et le figuier couvre ses besoins en eau grâce aux pluies et à la neige.

### III.4.2 b Occupation des terres :

Sont occupées principalement par l'olivier avec 42% et le figuier avec 33%.

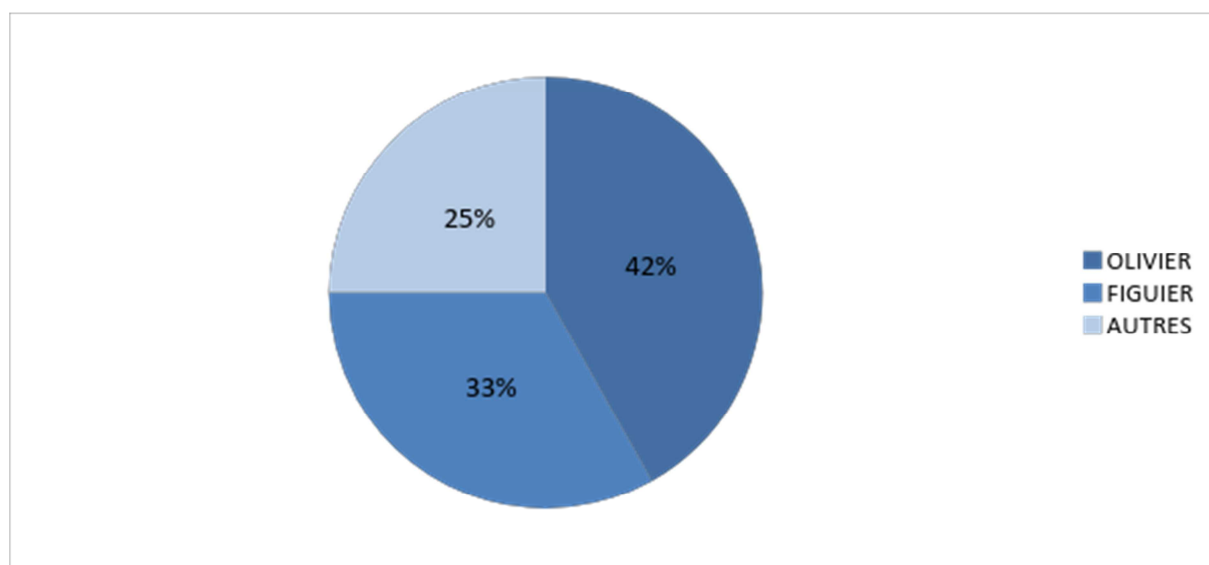


Figure N°21 : Les principales cultures.

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017

Tableau N°13 : Répartition de superficies exploitées et les superficies IG :

	1-5 ha	6-10 ha	11-15 ha	TOT
<b>Superficie des exploitations</b>	58 ha	88ha	27ha	173 ha
<b>Rapport superficie des exploitations / total des superficies</b>	33.52%	50.87%	15,61%	100%
<b>Superficies IG</b>	20,5ha	29,5ha	13ha	63ha
<b>% IG</b>	32,54%	46,83%	20,63%	100%

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017.

Les superficies des exploitations sont réparties comme suit ; 33,52 % des exploitations ont une superficie de moins de 5ha, suivi par 15,61% des superficies exploitées ayant entre 11 et 15 ha et enfin 50,87% des exploitations ont une superficie entre 6 et 10ha.

Les exploitations certifiées IG quant à elles représentent 63 ha et concernent essentiellement les exploitations ayant une superficie de moins de 10ha, où il apparaît que les propriétaires des grandes exploitations ayant entre 11 et 15 ha restent méfiants quant aux apports de ce projet de valorisation de la qualité en sachant que leurs exploitations sont plus occupées par les oliviers.

Les superficies certifiées IG concernent uniquement les surfaces occupées par les variétés : Tamerout, Aberkan, Azenjer.

#### III.4.2.c La part des produits commercialisés par rapport aux productions :

Les résultats de l'enquête révèlent que l'essentiel des productions est commercialisé à un taux de 78% pour l'olivier et à 72% pour le figuier. Ces chiffres confirment l'importance économique de l'activité agricole dont la production des figues pour la population locale.

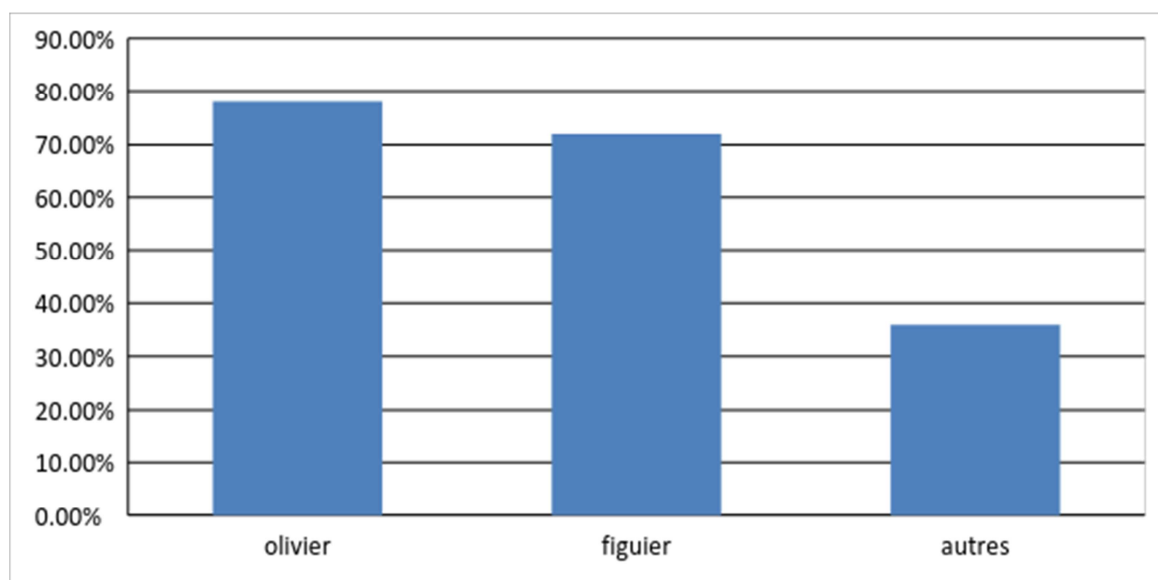


Figure N°22 : La commercialisation des principales cultures.

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017

### III.4.2.d La place de l'élevage et production animale :

L'élevage ovin occupe une place importante chez les producteurs de Béni Maouche avec 43%, et de bovin avec 37%.

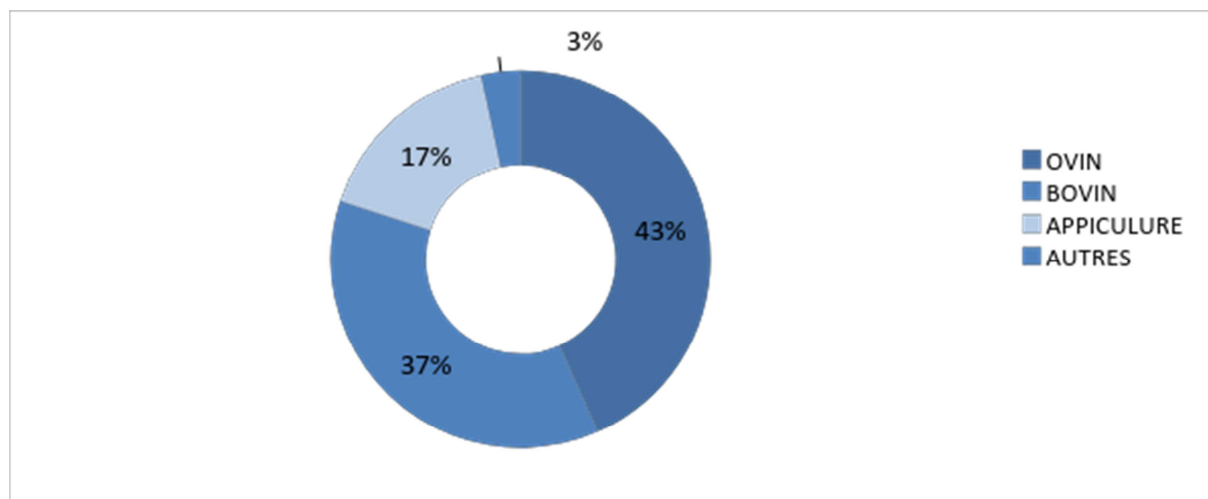


Figure N°23 : Les principales productions animales

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017

### III.4.3 La valorisation de la figue :

#### III.4.3.a Signification du produit de terroir:

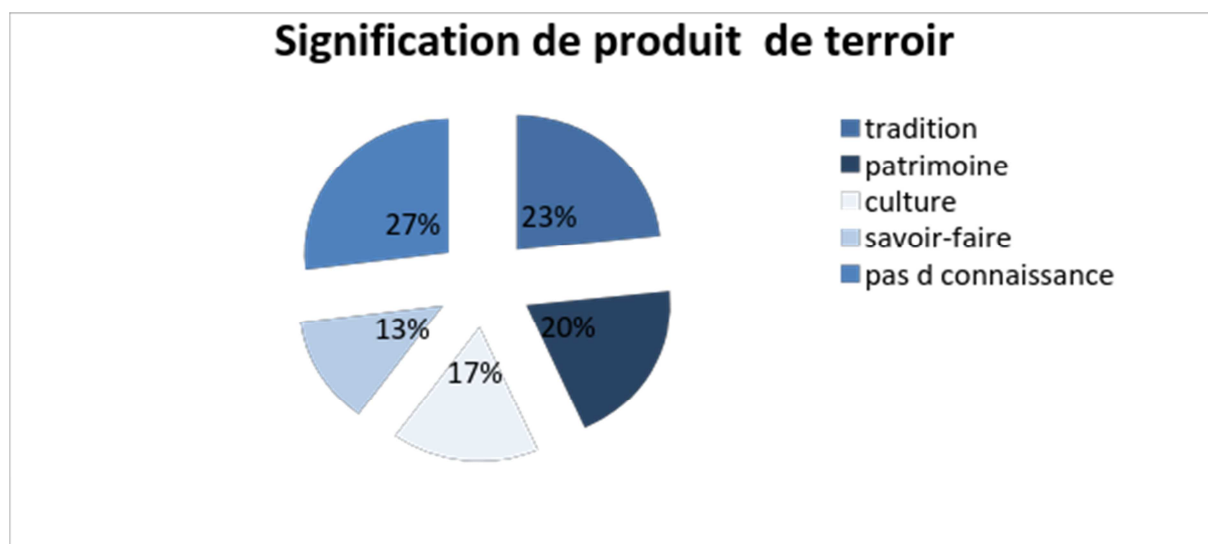
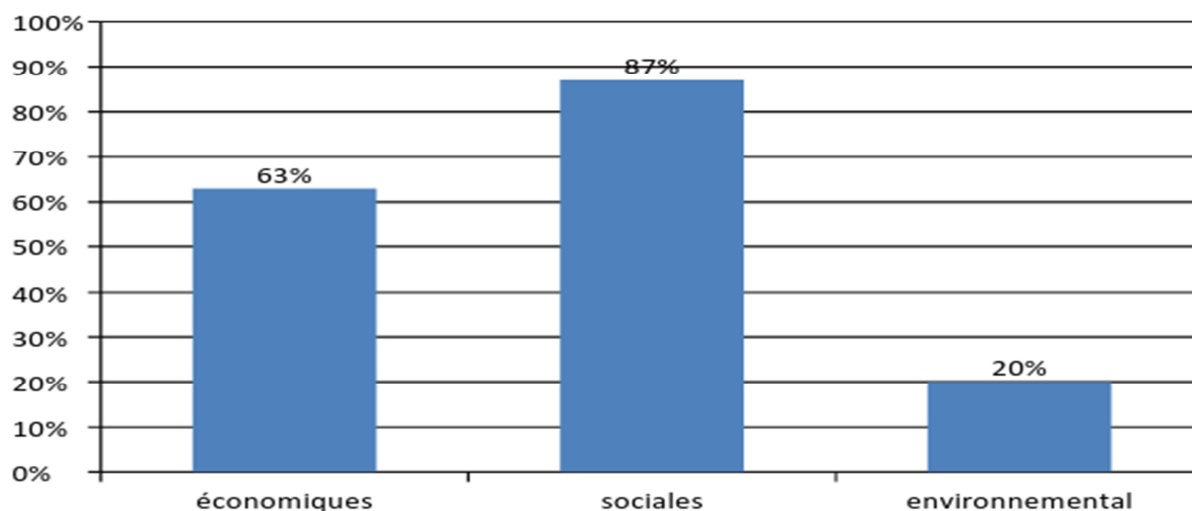


Figure N°24 : Les différentes significations de produit terroir.

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017.

Les producteurs de la figue de BM ne sont pas indifférents à la notion produit de terroir, 63% de notre population étudiée associe à cette notion plusieurs synonyme dont la tradition 23%, patrimoine cité à l'ordre 20%, la culture 17% et le savoir-faire 13%. La notion de l'aire géographique n'est pas évoquée. Cependant 27% de notre échantillon avancent qu'ils n'ont aucune connaissance de cette notion.

#### III.4.3.b les motivations d'adoption de l'IG :



**Figure N°25 : Les différentes motivations pour l'adoption d'IG.**

Source : Résultats de l'enquête Avril 2017.

Les motivations principales sont bien d'ordre social à l'ordre de 87% suivi par les motivations économique et environnemental à l'ordre de 63% et 20% .

Ses motivations sociales sont représentées par le besoin de pérenniser l'activité dans la région avec tous ce qu'elle induit en termes d'échange et d'organisation sociale et de solidarité. Quant aux motivations économiques, elles se manifestent par elles la valorisation du produit sur le marché mondial.

#### III.4.3.c Les craintes d'adoption d'IG :

Les exploitants n'ont pas de craintes particulières pour label IG. Cette souplesse d'adoption de l'IG revient en premier lieu au travail de sensibilisation et de vulgarisation réalisé par les autorités locales dont l'association des producteurs.

III.4.3.d Délais de réflexion pour l'adoption de l'IG :

Tableau N°14 : La répartition des exploitants selon l'année de réflexion et d'engagement à l'IG :

Année	Nombre d'exploitants	Pourcentage (%)	Année d'engagement
2009	4	14%	0
2012	7	23%	0
2013	6	20%	0
2014	7	23%	7
2015	3	10%	5
2016	3	10%	18
<b>Le total</b>	<b>30</b>	<b>100%</b>	<b>30</b>

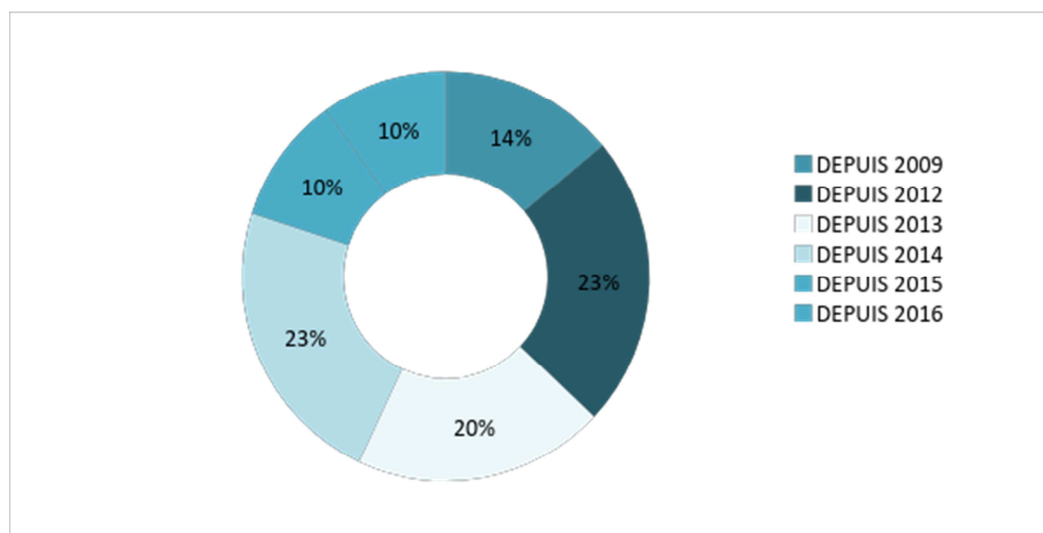
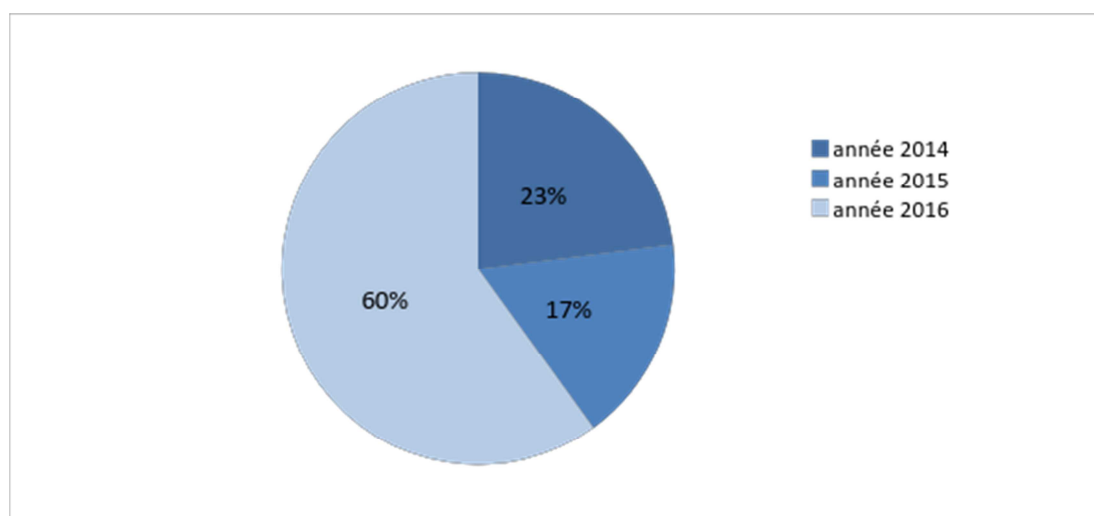


Figure N°26 : L'année de réflexion des exploitants à IG

Source : Résultats de l'enquête.

Bien que le projet de la labellisation de la figue de BM a été lancé en 2006, nous constatons que à partir de 2009 les producteurs commencent à s'intéresser sérieusement au label qualité IG. Cette année coïncide avec la création de l'association communale des producteurs de la figue qui avait l'objectif de porter de le projet de la labellisation.

66% des producteurs enquêtés datent leurs engagement au projet entre 2013 et 2014, en effet l'aboutissement de l'effort institutionnel à travers l'adoption du décret de 2013 constitue un facteur non négligeable si ce n'est le principale pour la construction collective du label qualité IG.



**Figure N°27 : La répartition des exploitants selon l'année d'engagement à IG**

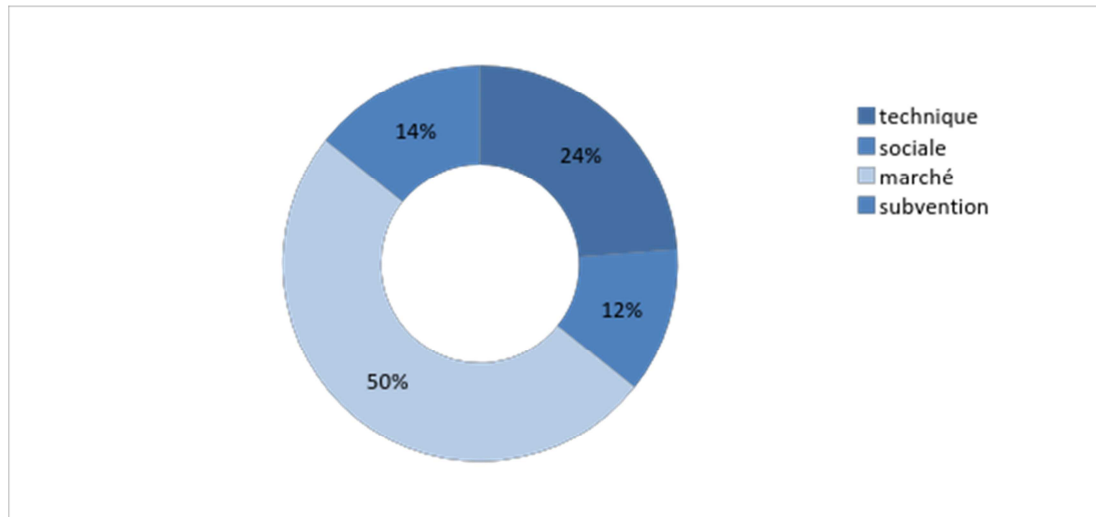
**Source :** Résultats de l'enquête Avril 2017.

Cependant et comme tous les projets qui tardent à se mettre en œuvre, on constate moins d'adhérent entre 2014 et 2015, cette situation s'explique par un sentiment de désintéressement vu le retard qu'a accusé le comité de la labellisation pour l'adoption et la validation du logo IG.

#### **III.4.3.e Facteurs d'aide à la décision d'adoption d'IG :**

Les membres de l'association ont joués un rôle déterminant pour l'adoption d'IG à travers la sensibilisation des agriculteurs sur les résultats économiques et sociaux qui peuvent être dégagés de la valorisation de la figue séchée de BM. Ce rôle s'est matérialisé par le biais de l'organisation annuelle de la fête de la figue et l'animation des séminaires et des journées d'échange pour informer les producteurs de la région.

L'intérêt de débouché reste pour 50% de la population étudiée le principal facteur d'adoption de l'Indication Géographique. D'autres facteurs sont aussi cités avec moins d'intérêt tel technique 24%, sociale 12%.



**Figure N°28 : Les facteurs d'aide à la décision d'adoption d'IG.**

**Source :** résultats de l'enquête.

### III.4.4 les acteurs de la filière IG Figure BM :

#### III.4.4.a Organisme accompagnateur :

Les organismes locaux représentés par l'association communale et les institutions étatiques de recherche et d'exécution se sont vu joué chacun un rôle afin d'aboutir le projet de la labellisation ainsi :

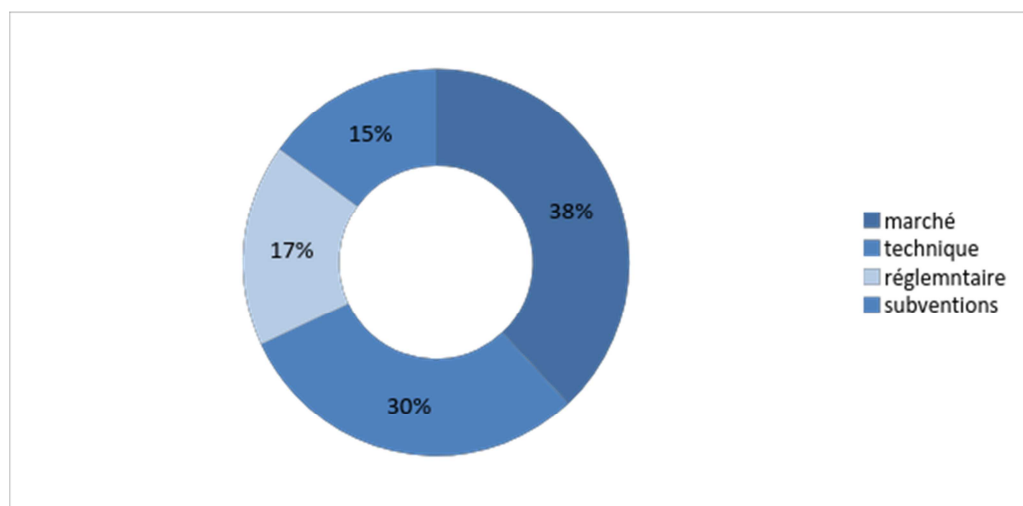
- Association communale
- ITAFV
- DSA
- CAW

#### III.4.4.b Les sujets abordés ;

Les sujets abordés par les adhérents du projet de la certification de la figure BM révèlent leurs inquiétudes vis-à-vis d'une innovation. En effet, le respect des clauses du cahier des charges leur demande plus d'implication dans les techniques de production et de respect des délais pour l'application des bonnes pratiques de production. Cet engagement de leur part

exige en contrepartie la garantie d'un marché en termes de quantité et de rémunération d'où le facteur débouché ou marché revient à chaque échange avec les producteurs et entre producteurs et association.

**L'aspect technique** est le deuxième élément d'échange entre les producteurs et les autres acteurs, vu qu'il implique des dépenses supplémentaires et des pratiques nouvelles que les producteurs n'ont pas forcément l'habitude d'appliquer. Tels celles liées à la conservation et l'entreposage de produit dans des bonnes conditions.



**Figure N°29: Les sujets abordés par les organismes accompagnateurs**

Source : Résultats de l'enquête 2017

### III.4.4.c Nouvelles pratiques :

La certification de la figue séchée de béni Maouche s'est accompagnée par l'exécution de certaines pratiques agricoles tels :

- le suivi du calendrier agricole imposé par les instituts agricoles ;
- la caprification obligatoire ;
- l'utilisation des claies industrielles ;
- la séparation des variétés.
- le séchage à l'ombre

On précise que ces exigences ne sont pas considérées comme nouvelles ou innovantes, cependant elles restent indispensables pour assurer un volume de production et une qualité recherchée.

#### III.4.4.d L'aspect réglementaire :

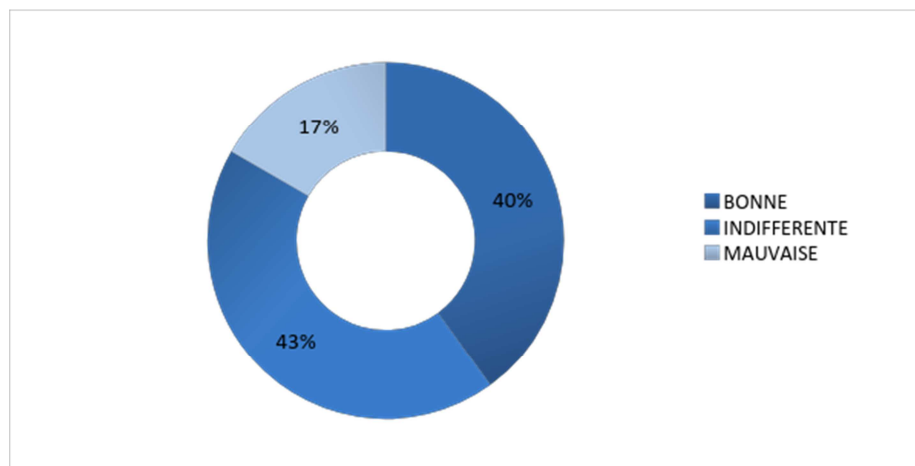


Figure N°30 : Appréciation du cadre réglementaire

Source : Résultats de l'enquête 2017

La connaissance de la législation réglementant la certification IG est plutôt négligée par 43% des producteurs, cependant 40% de notre échantillon confirme qu'il a pris le temps de la consulter et suit toute évolution dans ce sens. Cet intérêt s'explique par le fait que les producteurs de la figue sous IG cherchent une protection et une reconnaissance institutionnelle.

#### III.4.4.e Raisons de réussite :

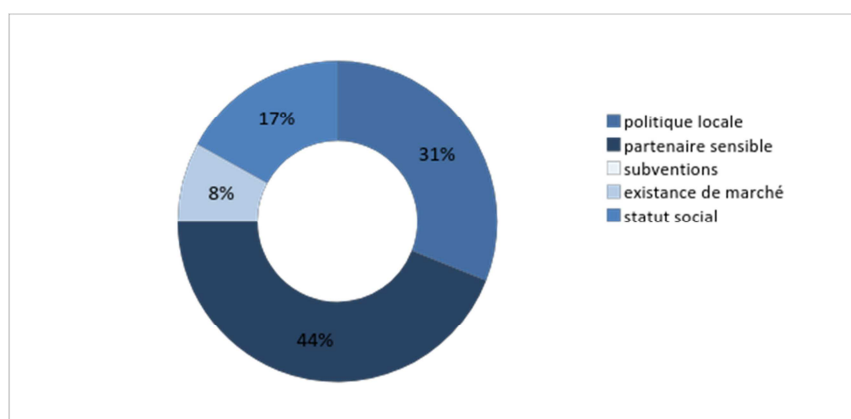


Figure N°31: Raisons de la réussite d'IG dans la région. Source : résultats de l'enquête.

L'une des raisons de la réussite de l'adoption d'IG dans la région, selon 44% des producteurs de la figue, est l'existence des partenaires sociaux économiques sensibilisés à cette démarche de valorisation des produits. Les membres de l'association qui représentent le collectif des producteurs et à qui on a attribué l'élaboration du cahier des charges avec les institutions techniques constituent un déterminant incontournable de la réussite du projet certification IG.

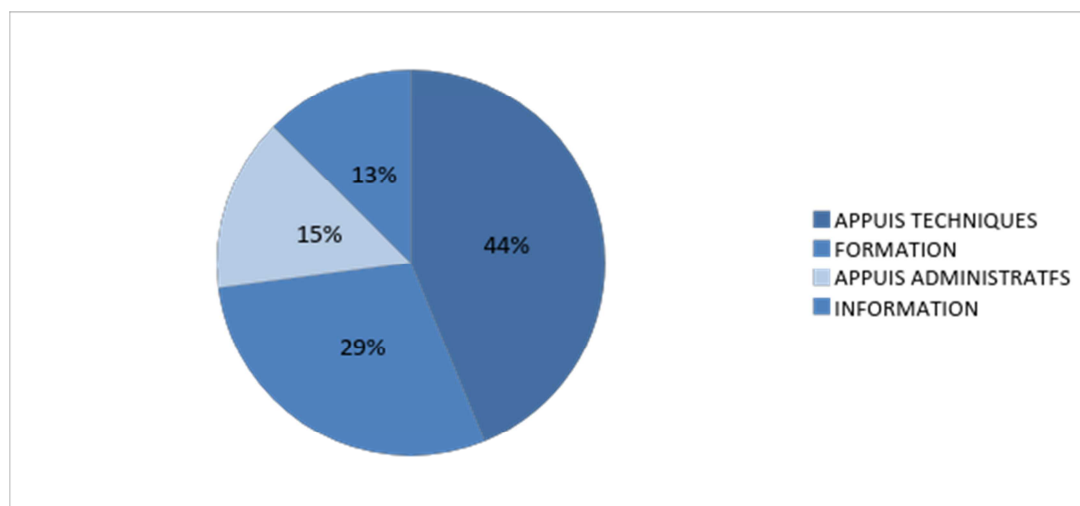
La garantie d'un marché rémunérateur n'a pas laissé 33% des producteurs indifférents à la démarche de la certification.

### III.4.4.f Rôle de l'APC :

Les collectivités locales représentées par l'APC Béni Maouche a joué un rôle d'accompagnement à travers la mise à disposition des porteurs du projet :

- un siège social qui est devenu un lieu d'échange et d'enseignement.
- Les moyens techniques et humains pour la promotion de la figue séchée de Béni Maouche à travers l'organisation des fêtes de la figue.

### III.4.4.g Les besoins dans le cadre d'IG :



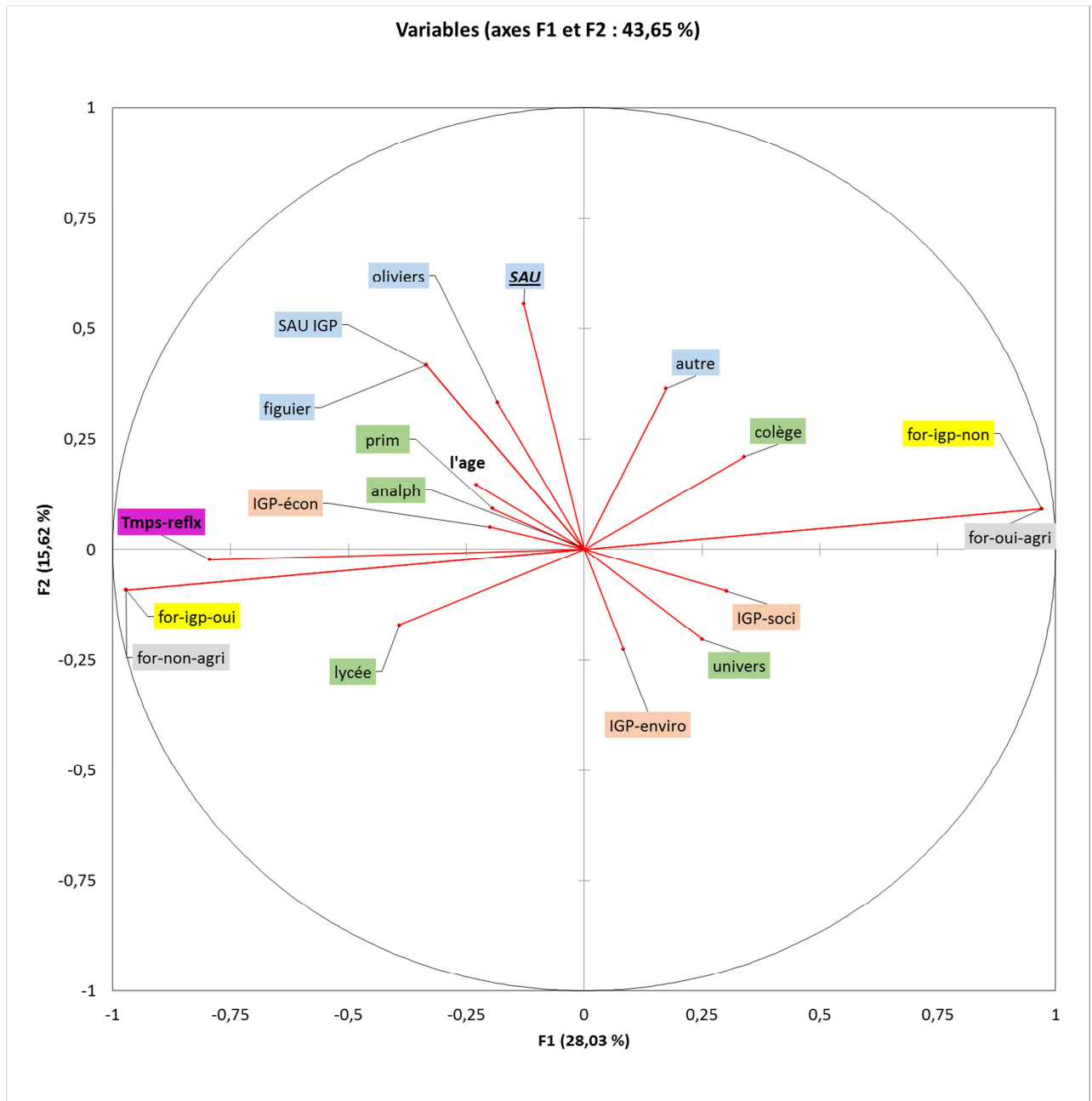
**Figure N°32 : Les besoins dans le cadre d'IG.**

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

Dans le cadre de la certification IG, 44% des agriculteurs expriment le besoin en appuis technique et en formation (29% de l'échantillon) pour mener et pérenniser ce processus de certification.

**III.5 Interprétation des résultats :**

L'analyse factorielle nous permet de révéler les interrelations entre les caractères ; les motivations d'adoption de IG, le profil des exploitants et les caractéristiques des exploitations.



**Figure N° 33 : Représentation des résultats de l'enquête selon l'analyse factorielle.**

A l'aide de cette représentation graphique, on pu repérer des groupes d'individus, homogènes vis-à-vis de l'ensemble des caractères de la motivation, où nous distinguons :

- Un groupe des motivations socio-environnementales pour l'adoption de l'IG ;
- Un groupe de motivation économique pour l'adoption de l'IG.

Ces deux groupes mettent en relief des approximations par rapport au profil de l'exploitant et les caractéristiques de l'exploitation.

Ainsi ;

1. Le groupe des motivations socio-environnementales est représenté principalement par des producteurs moins âgés, ayant un niveau de formation universitaire ou secondaire, et bénéficiant de formation dans le domaine agricole. Il est intéressant aussi de signaler que ce groupe occupe de petites exploitations ne dépassant pas les 10 ha. Bien que ce dernier n'a pas bénéficié de formation spécifique dans la démarche certification IG, son délai de réflexion pour adhérer au projet de labellisation est court.
2. Le groupe de motivation économique pour l'adoption de l'IG quant à lui est représenté par les producteurs les plus âgés ayant un niveau de formation primaire. Ce sont principalement les porteurs du projet vu qu'ils ont bénéficié d'une formation spécifique sur la démarche de certification IG et chez qui le temps de réflexion pour l'adhésion au projet de labellisation est plutôt long. Ce sont des producteurs qui occupent des exploitations avec des superficies plus importantes

Ainsi nous pouvons avancer que la démarche certification Indication Géographique de la figue Béni Maouche au niveau local relève de deux types de motivation à savoir les motivations sociaux-environnementales et les motivations économiques. Ces motivations dépendent principalement du profil des producteurs et des caractéristiques de l'exploitation.

#### **Conclusion :**

L'exemple du projet certification IG Béni Maouche confirme une fois de plus le caractère de la construction sociale de la qualité Indication géographique. On retient aussi que la certification IG n'a pu avoir le jour qu'après l'adoption de la loi portant sur la valorisation des produits agricole de 2013. Cet effort institutionnel s'est accompagné dans la région de production de la figue séchée par la création de l'association des producteurs de la figue qui avait pour rôle de construire, avec la population locale et les institutions techniques, la qualité spécifique et à travers la délimitation du territoire de la production, la caractérisation des variétés et l'harmonisation des savoirs faire.

La notion de la protection du territoire de la production et la garantie de débouchés constituent pour les producteurs de la figue des facteurs déterminants pour l'engagement dans un processus de valorisation de la qualité.

# **Conclusion Générale**

### Conclusion Générale :

En accord avec l'idée de plusieurs recherches scientifiques, qui considère que les produits de terroirs sont le résultat d'une combinaison harmonieuse entre un milieu naturel, des hommes et leurs savoir-faire depuis des siècles, la figue sèche de Béni Maouche labélisée sous le signe IG constitue une des nombreuses facettes de l'identité socioéconomique et culturelle de la population de cette région.

Pour évaluer les motivations de l'adoption du standard IG et comprendre le mécanisme de la mise en place de cette certification géographique nous avons, en premier lieu, basé notre recherche sur les ressources bibliographiques existantes relatives à notre sujet, en second lieu, nous avons réalisé une enquête auprès des producteurs de la figue sèche de Béni Maouche labélisée sous le signe IG.

La valorisation des produits du terroir par le canal de labellisation sous IG joue un rôle important dans le développement local et durable. Ce signe repose sur un engagement volontaire des professionnels et des agriculteurs, il est le résultat d'une démarche collective.

Notre étude nous apporte la confirmation que la qualité spécifique en Algérie est aussi l'aboutissement d'une construction institutionnelle et d'une volonté politique. Pour la réussite de ce projet ces éléments sont indispensables : solides structures organisationnelles et institutionnelles, une participation équitable des producteurs de la région et un cadre juridique effective.

Et bien que ce processus est encore à son début en Algérie, les réglementations et les institutions se mettent peu à peu en place et l'adoption de la loi d'orientation agricole 2008 et du décret exécutif 2013 fixant le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole viennent confirmer les efforts de notre pays pour bâtir sur le plan juridique et réglementaire un système de labellisation géographique.

Les motivations d'adoption de signe IG se résument en motivations socio-environnementales et économiques dépendent principalement du profil des producteurs et des caractéristiques de l'exploitation.

# **Références Bibliographiques**

## **Références bibliographique:**

AIT KADI M, BRULHENT J., (2010).Terroir et origine, leçons d'une lecture croisée des expériences, du Maroc et de la France pour une méditerranée durable.

ALGEX, (2011). Terroir d'Algérie Produit 100% Algérien. Premiers résultats d'un recensement général. Revue de l'agence National de promotion du commerce extérieur, N° 08

APICS Dictionary. 7 th Edition. 1992.

BENOIT M, DEFONTAINES, J\_P., Lardon, S., (2006). « Acteurs et territoires locaux : vers une géoagronomie dde l'aménagement ». Edition Inra : Savoir faire.174 p.

BERARD L. et P. MARCHENAY,(200). Le vivant. Le culturel et le marchand : les produits de terroir, Mai 2000. Vives compagnes. Le patrimoine rural, projet de société. Autement, N° 194, p.191-216.

BOUTONNET J.P et al.,(2016). Renforcement du dispositif de reconnaissance de la qualité des produits agricoles par les signes distinctifs

CATTAN M., N. IDRISSE et P. KNOCKAERT. Maîtriser les processus de l'entreprise. Edition d'organisation, 2006.

CHOVE J. la dernière avancée de l'école française de la qualité. Dans « gérer et assurer la qualité ». tome1. 1992

DOMINIQUE H. Apport des méthodologies d'analyses systémiques dans la préparation à la certification ISO90001:2000 d'une PMI. Diplôme postgrade en informatique et organisation. Université de LAUSANNE, France, 2003.

FAO, (2010). Manuel de Procédures pour la Commission Nationale des Signes Distinctifs d'Origine et de QualitéA.

FERRADJI A., H. CHABOUR et A. MALEK, 'Séchage solaire des figes: Bilan thermique et isotherme de désorption', Revue des Energies Renouvelables, Vol. 14 N°4 (2011) 717 – 726.

FORT-F et RASTOIN J.L, Marchés agroalimentaires, choix du consommateur et stratégies d'entreprise est fondée sur le territoire : le modèle européen des indications géographiques, Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens ; N°89, 2009.

GEUZE M., (2009). Indications géographiques : moyens actuels de protection et cadre juridique international, Options Méditerranéennes, n°89. p.147-167.

GIOVANNECCI D., JOSLING T., KERR W., O'CONNOR B., YEUNG M.T., (2009). Guide des indications géographiques: faire le lien entre les produits et leurs origines. Genève. ITC. 221 p.

ILICALI G., (2009). Les indications géographiques en Turquie, Options Méditerranéennes, n°89. p.343-345.

[ISO 8402 50] Norme NF EN ISO 8402. Management de la Qualité et Assurance de la Qualité: Vocabulaire. Edition ISO, 1995.

KEBAILI S, (2014). Entrepreneuriat social et valorisation des produits du terroir dans la Wilaya de Tizi Ouzou (cas de la filière oléicole).Mémoire de Master en science économique, Université Mouloud Mammeri de Tizi Ouzou.124p

KHIALI L., (2006). Les conditions de la labellisation des produits agricoles et agroalimentaires en Algérie " cas de la figue de Béni Maouche", thèse de magister, INA, El-harrche, Alger.

MARCEL M., D. CINIÉRI, (2015). Rapport d'information sur les signes d'identification de l'origine et de la qualité. Assemblée nationale.

LAURENT L., (2008). Les pratiques de l'aminagement : de l'observation aux projets . Educagri Editions, 2008. 199 pages

LEGRAND.S, BOURGOIS.M, BLANC K, GUERRA J, Le pillage des terroirs : ses différentes formes, pistes de réflexion pour les enrayer ... Mastère Marketing Management, BUSINESS SCHOOL PARIS-SINGAPORE, Décembre, 2010.

LESPINASSE JM ; LETERME E., 2005 : De la taille à la conduite des arbres fruitiers. Ed. Rouergue-Parc Saint-Joseph, 104p.

LOPEZ, R. D'un système de management de la qualité basé sur l'amélioration à un système de management de la qualité basé sur les connaissances. Thèse de doctorat de l'Institut National polytechnique de Grenoble, France, 2006.

[NF X 50 1992] norme NF X 50-120. "Qualité, vocabulaire in "gérer et assurer la qualité"- tome 1. Edition AFNOR-paris, 1992.

RAMEAU J-C ; MANSION D ; DUME G ; GAUBERVILLE C., 2008 : Flore forestière française : Région méditerranéenne. Ed. France. Institut pour le développement forestier ; 631p.

P NEYRAT, (2008) <http://www.esante.fr/figueseche/2/guide/1642#TCj8EgeRWfyMILTP.99>

REEVES, C. A. et D. A. BEDNAR. Defining quality. Alternatives and implications. Academy of Management Review, Vol 19(3), pp. 419-445, 1994.

SALHI Z., (2009). Produits de terroir et développement local en Algérie : cas des zones rurales de montagnes et de piémonts, Montpellier : CIHEAM Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 89 ,2009 pages 305- 338.

SALAIS R. et STORPER M. (1990). Une industrie: des rationalités multiples: flexibilité et production de masse dans l'industrie automobiles des années 1980, Document de travail. CNRS-INSEE. Paris.

SCUDELLER A., (2009). Les produits sous indications géographiques. Avantages et inconvénients pour les producteurs ; le rôle des institutions régionales et locales, Options Méditerranéennes, n°89. p.67-71.

SYLVANDER B. (1991).- La segmentation du marché du naturel : un paradoxe ? Résultats d'enquête sur le marché des produits de transformation fermière. Revue Les Papiers, Cahiers du GRESE, Université de Toulouse Le Mirail.

SYLVANDER B. (1992). - 9Conventions on quality in the fruits and vegetable sector : results on the organic sector, XIIth International Symposium on Horticultural Economics, Montpellier. 7-11 September .

SYLVANDER B., MELET I. (1993).- Marchés des Produits de qualité spécifique (AOC, Labels, Biologique) et conventions de qualité dans quatre pays de la CEE. INRA. Toulouse.267p

SYLVANDER B. et LASSAUT B. (1994).- L'enjeu de la qualité sur les marchés des produits agro-alimentaires, in J.L. MULTON ed. (op. cit.).

VIDAUD J., 1997 : Le figuier monographie du CTIFL (centre technique interprofessionnel des fruits et légumes),

# **Annexes**

## Annexe 1 : - Plan général de contrôle

*Indiquer les principaux points à contrôler par les organismes de certification et de contrôle qui sont indispensables à la certification de l'origine du produit : vérification de l'élaboration dans l'aire, variétés ou races spécifiques, principales caractéristiques du produit (couleur, acidité, taux de sucre par exemple), principales pratiques culturales, pratiques d'élevage ou méthodes de transformation ou de conditionnement déterminantes pour les caractéristiques ou la réputation du produit..*

*Ces points résultent normalement directement des éléments fournis dans les sections C - Description du produit, D - Description de la méthode d'obtention et E - Liens entres caractéristiques et aire géographique*

Points à contrôler	types d'opérateur	valeur cible	méthode d'évaluation
<u>Élaboration dans l'aire :</u>  Production du fruit	Figiculteur	verger situé dans les limites administratives de l'une des communes de l'aire géographique et à une altitude supérieure à 400 m.	sur plan ou sur place
<u>Élaboration dans l'aire :</u>  Séchage	Figiculteur	aires de séchage situé dans les limites administratives de l'une des communes de l'aire géographique et à une altitude supérieure à 400 m.	sur place
<u>Variété</u>	Figiculteur	Taamriout, Aberkane, Azendjer.	Sur place : les arbres et les fruits  visuel, documentaire, gustatif
	Conditionneur	Taamriout, Aberkane,	fruits

		Azendjer.	visuel, documentaire, gustatif
<u>Caractéristiques du produit</u>	conditionneur et figuiculteur		
peau	«	fine et souple	sensoriel
chair	«	abondante et riche en akène	sensoriel
aucun	«	absence de toute substance ajoutée	analyse en laboratoire
humidité	«	<30 %	labo
<u>Pratiques culturelles</u>	Figuiculteur		
densité des arbres	«	< 200 arbres / ha	mesure géométrique
caprification	«	obligatoire	visuel sur l'arbre et/ou sur le fruit
transport des fruits après récolte	«	dans des nasses ou caisses à parois rigides d'une capacité < 20 kg	visuel
<u>Pratiques de séchage</u>	Figuiculteur		
conduite du séchage naturel	«	sur claies en matériaux non contaminants  Pas de contact direct entre le sol et la figue  en monocouche  Les claies sont mises à l'abri le soir.	visuel  visuel  visuel  visuel

## Annexe 2 :



Pour bénéficier de la dénomination « Figue Sèche de Beni Maouche », je m'engage à :

- respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges,
- réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle,
- participer aux frais liés aux contrôles susmentionnés (après la période transitoire prévue par le décret exécutif n° 13-260 du 7 juillet 2013),
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités,
- informer l'ITAFV en cas de nouvelle plantation ou d'arrachage d'une parcelle listée dans la présente déclaration d'identification.

Je certifie que ma déclaration comporte \_\_\_\_\_ pages (annexes comprises)

Fait, le :

Nom du producteur ou de l'opérateur : \_\_\_\_\_

Signature :

Cette déclaration d'identification peut être dénoncée sur simple courrier adressé à l'ITAFV.

Déclaration reçue par l'ITAFV	Le :	Déclaration transmise par l'ITAFV [au secrétariat] du CNL	Le :
-------------------------------	------	---	------

**FICHE DE SUIVI D'UN OPERATEUR  
DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE FIGUE SECHE DE BENI MAOUCHE**

Nom de l'opérateur :	
Parcelle (commune, lieu-dit) :	
Année :	

Les opérations enregistrer	à	Du 16 au 31 mai	Du 1 <sup>er</sup> au 15 juin	Du 16 au 30 juin	Du 1 <sup>er</sup> au 15 juillet	Du 16 au 31 juillet	Du 1 <sup>er</sup> au 15 août	Du 16 au 31 août	Du 1 <sup>er</sup> au 15 septembre	Du 15 au 30 septembre	Du 1 <sup>er</sup> au 15 octobre	Du 16 au 31 octobre	Du 1 <sup>er</sup> au 15 novembre
<b>Caprification</b>													
<b>Récolte</b>													
<b>Séchage</b>													

Trempage des figues avant séchage :      OUI       NON

**Arrêté du 29 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 1er septembre 2016 modifiant l'arrêté du 7 Rabie El Aouel 1435 correspondant au 9 janvier 2014 portant nomination des membres du conseil d'administration de l'office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers (ONIL).**

Par arrêté du 29 Dhou El Kaâda 1437 correspondant au 1er septembre 2016, l'arrêté du 7 Rabie El Aouel 1435 correspondant au 9 janvier 2014, modifié, portant nomination des membres du conseil d'administration de l'office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers (ONIL), est modifié comme suit :

« Chérif Benhabiles, représentant du ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche, président ;

Laadjal Doubi Bounoua, président de la chambre nationale de l'agriculture ».

**Arrêté du 20 Dhou El Hidja 1437 correspondant au 22 septembre 2016 portant attribution du signe distinctif de reconnaissance de la qualité du produit agricole en indication géographique de la « Figue sèche de Béni Maouche ».**

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche,

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990, modifié et complété, fixant les attributions du ministre de l'agriculture ;

Vu le décret exécutif n° 13-260 du 28 Chaâbane 1434 correspondant au 7 juillet 2013 fixant le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole ;

Vu l'arrêté du 6 Rabie El Aouel 1436 correspondant au 28 décembre 2014 fixant la liste nominative des membres du comité national de labellisation ;

Vu l'arrêté du 27 Rajab 1437 correspondant au 5 mai 2016 portant dispositions relatives au fonctionnement et à l'organisation du système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole ;

Vu l'arrêté du 27 Rajab 1437 correspondant au 5 mai 2016 fixant les règles relatives à la procédure de reconnaissance des appellations d'origine, des indications géographiques et des labels agricoles de qualité ;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 30 du décret exécutif n° 13-260 du 28 Chaâbane 1434 correspondant au 7 juillet 2013 fixant le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole, le présent arrêté a pour objet l'attribution du signe distinctif de reconnaissance de la qualité du produit agricole en indication géographique de la « Figue sèche de Béni Maouche », obtenu selon les conditions fixées dans le cahier des charges du produit.

Art. 2. — L'indication géographique est attribuée au produit agricole « Figue sèche de Béni Maouche » demandée par « l'association des figuiculteurs de la commune de Béni Maouche ».

Art. 3. — L'association, citée à l'article 2 ci-dessus, doit préserver la dénomination attribuée au produit.

A ce titre, elle :

— assure la veille inhérente à la protection du signe concerné ainsi que les droits de propriété intellectuelle qui lui sont directement liés (surveillance du marché, saisine des autorités de contrôle, action judiciaire ... ) ;

— exerce les activités de promotion et d'information envers le public et les consommateurs ;

— initie les actions visant à garantir la conformité du produit aux clauses de son cahier des charges telles que définies par le plan de contrôle ;

— fournit des conseils à tous les acteurs concernés par le cahier des charges ;

— participe aux activités de contrôle du respect du cahier des charges.

Art. 4. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 20 Dhou El Hidja 1437 correspondant au 22 septembre 2016.

Abdesselam CHELGHOUIM.

**Arrêté du 20 Dhou El Hidja 1437 correspondant au 22 septembre 2016 portant attribution du signe distinctif de reconnaissance de la qualité du produit agricole en indication géographique de la « Datte Deglet Nour de Tolga ».**

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et de la pêche,

Vu le décret présidentiel n° 15-125 du 25 Rajab 1436 correspondant au 14 mai 2015, modifié, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990, modifié et complété, fixant les attributions du ministre de l'agriculture ;

**Résumé :**

On entend par indications géographiques des indications qui identifient un produit comme provenant du territoire d'une partie ou d'une région ou localité de ce territoire, lorsqu'une qualité donnée, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit sont essentiellement attribuables à son origine géographique. La certification en IG permet de créer une plus-value économique et commerciale : l'accès aux marchés européens, un avantage concurrentiel, une valeur ajoutée supplémentaire pour le produit; ainsi que la protection de savoir-faire et des traditions.

**MOTS CLES :**

Produits de terroir, qualité spécifique, label, Indication géographique, Figue sèche de Béni Maouche.

**Summary:**

Geographical indications are indications which identify a product as coming from the territory of a part or region or locality of that territory where a given quality, reputation or other characteristics of the product are essentially attributable to its geographic origin. GI certification creates economic and commercial added value: access to European markets, a competitive advantage, additional added value for the product; as well as the protection of know-how and traditions.

**KEYWORDS :**

Local products, specific quality, label, Geographical indication, Dry fig of Beni Maouche.