

QUNIVERSITE MOULOUD MAMMERI TIZI-OUZOU
FACULTE DES SCIENCES ECONOMIQUES, COMMERCIALES ET DES
SCIENCES DE GESTION

DEPARTEMENT DES SCIENCES ECONOMIQUES



Mémoire de fin de cycle

En vue de l'obtention du diplôme de Master en Sciences Economiques
Spécialité : Economie et Finance Locales

Sujet :

***Valorisation de la filière figue dans les coopératives
agricoles dans la wilaya de Tizi-Ouzou***
-Etude prospective-

Réalisé par :
GHANEM Leila

Devant le jury composé de :

RAMDINI Samira	Présidente	MCB	UMMTO
AMEGHROUS Smail	Rapporteur	MCB	UMMTO
SAHALI Nourdine	Examineur	MCA	UMMTO

Promotion : 2019/2020



Remerciements

D'abord je remercie Dieu le tout puissant de m'avoir accordé la santé et la volonté pour accomplir ce modeste travail.

Je tiens à remercier M. AMEGHROUS pour son encadrement et ses orientation pour la réalisation de ce travail/

Ainsi, je remercie également M^{me} TADJINE pour sa compréhension et son soutien aux étudiants.



Dédicaces

Je dédie ce travail :

*A celle qui m'a couvert de tendresse et qui 'a rien épargné pour me voir
heureuse, à toi ma chère mère ;*

*A la source de ma persévérance, mon plus grand pilier, toi mon chère
père ;*

A mes frères ;

A ma sœur Karima et sa famille ;

A ma belle sœur Dyhia ;

A mes amis : Lynda, Soraya, Roza, Asmahan et Yacine

Liste des tableaux

Tableau N°01 : Les principales provinces productrices de figues de Turquie par années..	23
Tableau N°02 : Les produits à base de figues	45
Tableau N°03 : Les statistiques de la production des figues dans certains Communes de la wilaya de Tizi-Ouzou	62
Tableau N°04 : Production a Tizi-Ouzou	63
Tableau N°05 : La production dans les communes de Freha ; Aghrib et Timizart	63
Tableau N°06 : Production dans les communes :Tizi_Rached et Beni Douala	64
Tableau N°07 : La production de Ait Chafaa et d' Azffoun	64
Tableau N°08 : La moyenne de production dans la zone d'étude	69
Tableau N°09 : Le chiffre d'affaire annuel des agriculteurs.....	69
Tableau N°10 : Le degré de séchage des giques.....	70
Tableau N°11 : Vérification des hypothèses	80

Figure N°01 : La variété des figues.....	14
Figure N°02 : La distribution géographique du figuier dans le monde	15
Figure N°03 : L'Algérie troisième plus important producteur mondial en 2020.....	27
Figure N°04 : Production de la figue sèche dans Béni Maouche (Q).....	44
Figure N°05 : Stèle à l'honneur de la figue	66
Figure N°06 : Affichages de la 3ème et la 7ème édition de la fête de la figue dans le village Lemsella dans la commune d'Illoula-Oumalou.	67
Figure N°07 : Figues séchés	68
Figure N°08 : Un champ de figuiers dans la zone de LNI après les incendies de 2021.....	74

Liste des images

Image N°01 : Un figuier	09
Image N°02 : Les figues	10
Image N°03 : Figue noir.....	16
Image N°04 : Figue Vert.....	17
Image N°05 : Figue rouge	17
Image N°06 : Une maladie des figues	21
Image N°07 : Expérience de plantation.....	35
Image N°08 : La figue sèche de Beni-Maouche	42
Image N°09 : Figes-chocolat de Beni Maouche	44
Image N°10 : Tarte aux figes fraîches	47

Remerciements	
Dédicaces	
Liste des tableaux	
Liste des figures	
Liste des images	
Sommaire	
Introduction générale.....	01
CHAPITRE 1 : LA FILIERE FIGUE DANS SON PAYS D'ORIGINE ET SA PROPAGATION DANS LE MONDE	
Introduction	04
Section 1 : Signification et linguistique	05
Section 2 : Généralité sur les figes et les figiers.....	11
Section 3 : L'importance et la production des figes en Algérie et Dans le monde	22
Conclusion.....	31
CHAPITRE 2 : LA VALORISATION DE LA FILIERE FIGUE EN ALGERIE	
Introduction	32
Section 1 : La valorisation des filières figes	33
Section 2 : Les diverses utilisations du figuier	45
Section 3 : Les coopératives agricoles et leur rôle	50
Conclusion.....	60
CHAPITRE 3 : ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE FIGUE DANS LA WILAYA DE TIZI-OUZOU	
Introduction	61
Section 1 : La valeur des figes dans la wilaya de Tizi-Ouzou	62
Section 2 : Méthodologie, résultats d'enquête du terrain	69
Section3 : L'analyse des données (étude prospective).....	76
Conclusion.....	81
Conclusion générale	82
Bibliographie	
Annexes	
Table des matières	

Introduction Générale

La filière figue dans notre pays en particulier dans la wilaya de Tizi-Ouzou nécessite le développement qualitatif et quantitatif similaire aux exigences de beaucoup d'autres produits agricoles peu exploités. A rappeler, qu'avant les années 60 l'Algérie exportait vers toute l'Europe, la plupart, des produits agricoles de qualité supérieure, dont il faut réhabiliter car, la valorisation des produits agricoles soulève des enjeux essentiels pour le développement économique et social. Dans de nombreux pays, les ressources agricoles inexploitées ou sous-utilisées offrent un potentiel considérable pour améliorer les moyens de subsistance des populations, réduire la dépendance à l'importation des produits alimentaires et stimuler la croissance économique. La valorisation des produits agricoles consiste à transformer ces ressources souvent négligées en produits à haute valeur ajoutée, créant ainsi de nouvelles opportunités économiques et de développement durable. Ce mémoire de fin d'étude se concentre sur la recherche statistique, technique et de mécanismes nécessaires pour valoriser la filière de figue dans la région de Tizi-Ouzou, en mettant l'accent sur l'amélioration des chaînes de valeur, l'accès aux marchés, l'innovation technologique, le renforcement des capacités organisationnelles et le soutien financier. L'objectif ultime de cette étude est de contribuer à la promotion d'une agriculture durable, à la réduction de la pauvreté et à la création de revenus durables pour les agriculteurs et les communautés rurales, tout en exploitant pleinement le potentiel de la filière de figue comme ressources agricoles peu exploitées ou abandonnées.

Problématique

Notre problématique abordera la question suivante :

Quels sont les défis de la création de coopératives agricoles de valorisation de la filière figues dans la wilaya de Tizi-Ouzou, et comment peut-être mise en valeur afin de provoquer une dynamique entrepreneuriale ? pourquoi les agriculteurs de la wilaya de Tizi-Ouzou ne valorisent pas leurs produits via la création de coopératives ?

Pour tenter de résoudre notre problématique principale, nous devons nous pencher sur d'autres questions complémentaires à savoir :

1. Pourquoi une telle ressource importante n'est pas mise en valeur ? et quelles sont les raisons de son utilisation limitée ?
2. Comment peut-on valoriser cette ressource en Algérie et notamment à Tizi-Ouzou?

Hypothèses

Pour répondre à ces questions nous avons émis les hypothèses suivantes :

1. La culture de valorisation de telles ressources est nouvelle en Algérie et dans le monde entier
2. Les coopératives agricoles n'atteignent pas leurs objectifs, et l'agriculteur n'en profite pas comme il le souhaite.
3. Les quantités de figes produites dans la wilaya de Tizi-Ouzou sont limitées et ne suffisent pas pour créer une coopérative agricole (l'offre est insuffisante)

Méthodologie de travail

Pour vérifier nos hypothèses, nous allons procéder ainsi :

Nous allons collecter des données sur la filière figue auprès de la direction des services agricoles de la wilaya de Tizi-Ouzou, ensuite, nous allons réaliser des enquêtes auprès des agriculteurs dans les communes suivantes : Azeffoun, Freha, Timizart, Tizi-Ouzou, Maatkas, Beni Douala et Tizi Rached.

Les recherches seront basées sur les communes les plus productives.

Notre recherche bibliographique sera basée sur des : ouvrages, mémoires et thèses, des articles de revues, et les sites internet

Notre travail est composé de trois chapitres :

1-Le premier chapitre : représente une étude générale pour la filière figes et ses différents aspects, en Algérie et dans quelques autres pays producteurs. Ensuite on va faire l'étude sur les expériences d'utilisation et de valorisation de la filière figue en Algérie en citant les autorités concernées par la valorisation de cette ressource.

2-Le deuxième chapitre: représente une étude sur les expériences d'utilisation et de valorisation de la filière figue en Algérie en citant les institutions concernées par l'évaluation de cette ressource dans le but de découvrir leur travail, ainsi que leur rôle dans l'évaluation et le développement des ressources agricoles.

3-Le troisième chapitre : positionne sur l'état des lieux de la filière figes dans la wilaya de Tizi-Ouzou, et les opinions des agriculteurs de sa variété. Nous allons présenter les

résultats de notre étude sur le terrain et nous discuterons les causes réelles, et les raisons pour les quelles les agricultures n'investissent pas dans cette ressource et comment cela peut-être changé.

Chapitre 1

**La filière figue dans son pays
d'origine et sa propagation
dans le monde**

Introduction

Le figuier est une espèce caractéristique des zones méditerranéennes où sa culture et son utilisation constituent une ancienne tradition. En Algérie, c'est une culture revêtant une importance sociale et économique fondamentale, d'autant plus qu'elle a joué dans le passé un rôle décisif du point de vue de valorisation et sédentarisation de la population.

Le figuier compte parmi les productions fruitières principales de l'Algérie avec l'olivier, le palmier dattier et les agrumes, qui représentent à eux quatre plus de 66% des plantations avec une majorité des figueries en Kabylie.

Section 1 : Signification et linguistique

1.1. En Linguistique

Le fruit du figuier. La figue est un fruit à pulpe molle, délicate et sucrée. Figues blanches. Figues violettes. Figues grasses, grosses figues, brunes et visqueuses.

Le mot français **figue** est emprunté à l'occitan *figa* pour des raisons de provenance géographique et du manque de « corps » de l'ancien français *fie* issu, comme lui, d'un latin tardif *fica* pour *ficus* « **figue, figuier** » en latin classique.¹

En latin, le foie (jécur) d'oie engraisé aux figues se nommait ficatum ; ce nom est à l'origine des mots foie en français, fegato en italien, higado en espagnol.

La figue est aussi l'objet de nombreux jeux de mots et lapsus entre Français, Italiens et Corses : en effet, en italien, les mots *fica* et *figa* désignent vulgairement le sexe féminin, alors que le figuier et son fruit sont nommés *fico*, masculin pour l'arbre et pour le fruit et issu directement du latin classique. Le geste dit de la « figue », consistant à placer le pouce entre l'index et le majeur repliés, est particulièrement offensant dans de nombreux pays du monde. Au Portugal et au Brésil, une amulette représentant une figa est en revanche un porte-bonheur. Elle est couramment utilisée — notamment en collier — et censée protéger les nourrissons contre le « mauvais sort ».²

En latin, le foie (jécur) d'oie engraisé aux figues se nommait ficatum ; ce nom est à l'origine des mots foie en français, fegato en italien, higado en espagnol, et des mots de même sens dans les autres langues romanes.

En corse, *a fica* est le figuier, le fruit étant *u ficu* (*u fecatu* étant le foie).

Un *ficu* est également un détail anatomique, à savoir la pomme d'Adam.

1.2. Un peu d'histoire et de légendes

Porteur de fruits, reconnu pour ses bienfaits nutritionnels, le figuier est un arbre symbolique de l'histoire de l'Humanité.

¹ Aksoy U., 1997. Draft descriptors for fig (*Ficus carica* and related *Ficus* sp). In Advanced course on figproduction. Ege University of Agriculture, Department of Agriculture, Department of Horticulture, Izmir Turkey, CIHEAM, June, pp. 63-79.

²https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Centre_national_de_ressources_textuelles_et_lexicales

La figue est à l'heure actuelle le plus ancien fruit domestiqué, après la découverte en 2006, dans la vallée du Jourdain de neuf figes parhénocarpiques, c'est-à-dire ne produisant pas de graines et dont l'intervention de l'homme était nécessaire à sa culture en recourant à des boutures. Ces figes seraient vieilles de 11 400 ans.³

La culture du figuier était déjà bien connue dès 3 000 av. J.-C. par les Egyptiens qui voyaient dans la figue un présent des dieux et l'aliment qui dans l'histoire de l'humanité, avait succédé au gland comme nous le montrent une fresque égyptienne remontant à 2500 ans avant Jésus-Christ, du site de Beni Hassan où figure une cueillette de figes ou encore les 300 chapelets de figes dans la tombe d'un pharaon de la XIX^{ème} dynastie à Saqqarah et des textes royaux d'Ougarit qui mentionnent des gâteaux à la figue.

Chez les Grecs, vers -100 avant JC, Pline l'Ancien évoquait déjà la culture de 29 variétés de figes différentes. Dans la mythologie grecque, cet arbre est fils de Déméter, la déesse de la terre et des moissons. C'était la nourriture idéale avec l'huile, le pain et le miel offerts par le lopin de terre du paysan.

Ce sont d'abord les Carthaginois qui répandirent le figuier en Méditerranée. Les Romains, par la suite, étendirent considérablement son aire en le plantant sur tout le pourtour de la Méditerranée. A Rome, il était l'objet d'un véritable culte car la légende veut que les fondateurs de Rome, Romulus et Remus, aient tété le lait de la louve à l'ombre d'un figuier.

- **La figue à travers les livres**

- Ainsi le père Henri Genevois a écrit un ouvrage en 1917 ayant pour titre : « Sous les figuiers de Kabylie ».
- Le marocain Saïd el Bouzidi lui a consacré l'ouvrage : "Le figuier : histoire, rituel et symbolisme en Afrique du Nord".
- A. Ibazizen, dans son ouvrage « Le pont de Bereq'mouch'' ou le bond de mille ans, fait une véritable ode à cet arbre. On peut ainsi lire :

« Il existe, certes, beaucoup d'autres arbres fruitiers en Kabylie ; mais aucune de leurs récoltes n'a reçu un nom particulier, spécifique. Tandis que celle du figuier porte un vocable qui émeut tout vrai Kabyle où qu'il soit : Elekhريف ! Après le temps de pauvreté, sinon de

³ Carles L., 1985. Le figuier, précautions à prendre pour sa culture (1^{ère} partie). Revue Arboriculture fruitière, mai 1985, 374 : 37-38.

misère, que vivait la Kabylie en hiver et au printemps, il lui venait trois mois d'une abondance relative sous le règne du figuier. »⁴

Le grand romancier Mouloud Feraoun également vouait un culte à cet arbre nourricier :

« Il y a, près du village, un endroit qui appartient à tous. Les figuiers, les treilles, les cactus y sont à la disposition de tous. Le village en prend soin, les bergers le respectent. C'est pour les pauvres. Un endroit où par pudeur les riches et les moins riches ne mettent jamais les pieds. Il est là pour qui veut. Il n'y a vraiment que les nécessiteux qui veulent. Au village, personne n'est privé de figues. Quand on lève l'interdiction, nous sommes tous de la fête. Les maisons se vident avant l'aube ; les champs se renvoient l'écho des appels joyeux ; nous vivons un jour heureux, le premier jour de lekhrif ! Puis, qu'on ne demande plus après nous ! Nous sommes bien. Indiscutablement. Les figes fraîches et les raisins, nous savons les manger. Nous les mangeons par amitié pour nos figuiers et nos treilles.

Il faut arracher ce pédoncule, essuyer le lait qui suinte et se l'offrir tout entière. Telle qu'Allah vous la donne. Car elle est parfaite comme un mets divin qui n'a pas besoin d'apprêts. Lekhrif passe. Dans la bouche. Nous gardons quelque temps le doux parfum de la dernière figue et aussi, comme un regret, les picotements de la dernière sève d'octobre. Les arbres allégés se redressent sans enthousiasme, prennent une mine ravagée et frileuse. Les champs retrouvent le silence, les chemins perdent leur animation. Si-Mehammed erre, désolé au fond des ravines pour y découvrir quelque pauvre figue lavée de son suc et égarée sous les larges feuilles jaunes. Mais déjà il baisse l'échine. Lekhrif est fini. Il sait ce qui l'attend. »⁵

Durant la colonisation, dans les cahiers du centenaire (1830) on pouvait lire : « on estime à 700 kilos la quantité de figes sèches consommées annuellement par une famille kabyle de six personnes... on compte 5 à 6 millions de figuiers dans toute l'Algérie. L'exportation absorbe plus de cent mille quintaux. La majorité est destinée à la consommation de table, et concurrence heureusement les produits smyrniotes, espagnols et italiens. Mais une certaine quantité est destinée à des usages industriels dont l'un des plus curieux est la fabrication du café de figue ».⁶

⁴ <http://www.mcmto.dz/article.php?post=1253>

⁵ FERAOUN, Mouloud. *L'anniversaire*. FeniXX, 1972.

⁶ Idem

1.3. Définition de « figuier » et « figues »

1.3.1. Définition de figuier

Le figuier est un arbre endémique du milieu méditerranéen, présent à l'état sauvage. Il fait partie des plantes produisant du latex, c'est-à-dire un liquide blanc qui goûte lors d'éventuelles blessures, sert de pansement et de répulsif contre les attaques d'herbivores (le latex de figuier – toxique à haute dose – est utilisé en médecine pour soigner les blessures cutanées et verrues, il est aussi utilisé dans des médicaments à très faible dose, le latex peut donc également être récolté, bien que ce soit ici la figue qui nous intéresse).⁷

Le figuier a été domestiqué par l'Homme pour une production agricole, on suppose au début de l'Antiquité.

Son fruit, la figue, qui est présent de manière générale sur les tables Grecques et Romaines de l'Antiquité, est un met très apprécié déjà à l'époque.

➤ **L'arbre**⁸ :

- **Dimensions** : de 4 à 8 m de hauteur selon les milieux.
- **Croissance** : moyenne.
- **Silhouette** : son port est étalé, ou en cépée, souvent.
- **Feuillage** : ses feuilles plus ou moins lobées, de 15 à 25 cm de longueur, coriaces et rugueuses, sont vert foncé en été, jaunes en automne.
- **Fleurs** : les figuiers cultivés ne portent que des fleurs femelles, lesquelles sont groupées et cachées à l'intérieur du réceptacle de l'inflorescence, en forme de poire, qui constitue la figue.
- **Fruits** : la couleur des figues varie selon les variétés (brun, vert, violet...). L'arbre donne souvent deux récoltes : l'une en juillet et août ; l'autre, en septembre et octobre. Écorce : grise, lisse même sur les vieux arbres.

⁷ <https://jeunesagriculteurs83.fr/fiche-technique-production-vegetale-arboriculture-la-figue-de-sollies/>

⁸ M-L. Dufrenoy, « Le Fiquier en Californie », Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, 1018-1015 .pp ,160 1934 année

Image N°01 : Un figuier



La source : prise par nous même

1.3.2. Définition de figues

Fruit du figuier ordinaire, à pulpe molle, délicate et sucrée, présentant de nombreuses variétés dans la couleur, le volume, la saveur, l'époque de la maturité et qui se consomme frais ou sec.⁹

Pour que la figue soit produite il faut une fécondation, qui est principalement effectuée par une guêpe Agaonide mutualiste du Fiquier : Blastophagacsenes. Certains figuiers en effet se reproduisent seul, mais la plupart ont besoin de la fécondation par un Carpofiquier (Fiquier mâle), les plans cultivés étant eux, des pieds « femelles ».

La figue est un fruit cousin de la mûre. En effet, comme la mûre, le fruit est en réalité composé de plusieurs fruits, chaque graine correspondant à une ancienne fleur. Les fleurs du

⁹ DAF., 1960. Le figuier en « quatre fiches ». Agriculture algérienne N° 3. Ed. Directeur de L'agriculture et des forêts, pp.16-21.

figuier poussent en effet dans le creux de la « figue » verte où la femelle Blastophaga dépose ses œufs. Piégée dedans par la « figue », la guêpe meurt et la « figue » se referme au niveau de l'opercule...le fruit que l'on connaît est né et n'a plus qu'à se colorer en arrivant à maturité. Ses caractéristiques sont une peau violette foncée, une chair rouge-rosée et une forme arrondie et charnue.

Image N°02 : Les figues



La source : prise par nous-mêmes

Section 02 : Généralité sur les figues et les figuiers

Les figues tiennent une position symbolique dans de nombreuses religions du monde, y compris le christianisme, l'islam, l'hindouisme, le judaïsme et le bouddhisme, représentant la fertilité, la paix et la prospérité.

Les anciens olympiens gagnaient des figues pour leurs prouesses athlétiques, et Pliny l'Ancien vantait les pouvoirs réparateurs du fruit. Le prophète Mohamed aurait identifié la figue comme le fruit qu'il souhaiterait le plus voir au paradis.

Le figuier à feuilles caduques peut vivre jusqu'à 100 ans et atteindre 50 pieds de haut, mais ils restent généralement entre 10 et 30 pieds.

Les branches sinueuses se propagent plus large que la hauteur des arbres. Les figues fleurissent dans les climats chauds et secs et le fruit a besoin de soleil toute la journée pour mûrir.

Botaniquement, la figue n'est pas un fruit mais un syconium. C'est une partie de la tige qui s'est développée dans un sac contenant des fleurs qui poussent intérieurement. La figue commune ne contient que des fleurs femelles et se propage sans pollinisation. D'autres cultivars nécessitent la pollinisation.¹⁰

2.1. L'origine, domestication et la répétition géographique

2.1.1. Les figues et origines de chaque type

Avec plus de 800 variétés, le monde du figuier est bien achalandé ! Unifères ne produisant qu'une récolte, ou bifères en produisant deux par an, les variétés seront choisies en fonction du climat de votre région, mais aussi de vos goûts et de la taille de votre jardin.¹¹

- **Marseillaise**

Poétiquement nommée 'Couille du pape', 'Blanche Marseillaise' ou 'Petite grise', cette variété auto-fertile a besoin de beaucoup de chaleur pour fructifier pleinement. Ce figuier peut atteindre 6 m d'étalement s'il n'est pas régulièrement taillé. Unifère, la récolte

¹⁰ <https://www.lindependant.fr/2022/09/13/la-figue-nest-pas-un-fruit-mais-une-fleur-unique-et-vertueuse-10539162.php>

¹¹ <https://www.lalanguefrancaise.com/citations/bifere>

intervient tardivement en octobre, offrant alors des fruits clairs, vert/jaunâtre délicieusement parfumés et sucrés, pouvant être consommés frais ou séchés.¹²

- **Goutte d'Or**

Cette variété résiste bien au froid jusqu'à -15°C pourvu qu'elle soit installée en terrain très drainé. Bifère, elle produit une première récolte en juillet puis une seconde début septembre. Autrement nommée 'Dorée' en référence à la couleur de ses gros fruits charnus, cette variété produit des figues juteuses à souhait et divinement parfumées. Elle peut être cultivée dans les régions septentrionales et dans les petits jardins, car malgré son port étalé, elle n'atteint pas de grandes dimensions.

- **Ronde de Bordeaux**

Voici un figuier idéal pour orner un jardin du Nord de la France car il résiste au gel jusqu'à -20°C.

Il produit une fois dans l'année en abondance, à partir de début août, de petits fruits ronds, pourpres presque noirs très sucrés. Ce figuier apprécie les sols fertiles et calcaires, secs voire sablonneux. Il est auto-fertile et peut donc être planté en solitaire au jardin ! Les figues supportent très bien le séchage et gardent une excellente qualité gustative après celui-ci.

- **Jérusalem**

Cette variété autrement nommée 'Longue d'Août' ou 'Figuier banane' est auto-fertile et bifère. Elle produit donc deux fois dans l'année, en juillet, puis de septembre à octobre, des figues à la forme allongée ressemblant à des poires, tout d'abord verdâtres puis se colorant de jaune et de brun.

L'arbuste, de petit développement, peut convenir à la culture en bac ou en très petit jardin. Il résiste bien au froid si les gelées sont passagères (-15°C).

- **Solliès**

Cette variété à très fort développement peut atteindre 5 mètres de hauteur pour 8 mètres d'étalement, elle doit donc être réservée aux grands jardins et aux climats plutôt chauds et très ensoleillés. Très ornementale, elle peut être utilisée en sujet isolé pour la beauté

¹²Vidaud J., 1987. Le figuier, aperçu sur une culture en régression. Infos-Ctifl N° 33, Juillet – août 1987, pp. 4-10.

de son feuillage. Autrement nommée 'Bourjassotte noire', elle est auto-fertile et ne produit qu'une fois dans l'année mais sur une longue durée (de fin août à mi-novembre) de beaux fruits légèrement aplatis bleu ardoise presque noirs à la fine saveur. Il existe une variété panachée nommée 'Bourjassotte panachée' ou 'Stripped Tiger' qui présente des fruits verts striés de crème à chair rouge.

- **Rouge d'Argenteuil**

Connue sous le nom de 'Dauphine' cette variété précoce produit une récolte en juin puis un autre fin septembre. Bifère et auto-fertile, elle est à réserver aux jardins du Sud car sa rusticité est très moyenne. Ce grand arbuste à port retombant de 5 à 7 m en tous sens, offre de très grosses figues juteuses et parfumées jaune verdâtre en juin et violet foncé en automne.

- **Rouge de Bordeaux**

Cette variété de taille moyenne au port érigé, idéale pour les petits jardins ou la culture en bac, produit une seule récolte dès le mois d'août.

Autrement nommée 'Pastillière' elle tolère bien le froid et peut être cultivée dans les régions où le gel sévit plus que de manière épisodique. Les fruits de taille moyenne bleu/noir ont une chair fruitée, sucrée et juteuse. Cette variété est auto-fertile.

- **Madeleine des deux saisons**

Cette variété produit de grosses figues à la peau très fine et à la chair rosée au goût très fin, une première fois en juin puis à partir de la mi-août. Aussi nommée 'Angélique' ou 'Early Lemon' pour sa précocité et ses fruits dorés, cette variété au port érigé, n'a pas un fort développement et convient donc très bien à la culture en bac et dans les petits jardins où qu'ils soient situés car elle est rustique jusqu'à -15°C.

- **Noire de Barbentane**

Autrement nommée 'Boulbon', cette variété vigoureuse très ornementale se plaît dans les grands jardins où elle pourra s'étaler sur 10 mètres. Unifère, elle ne produit qu'une, mais très abondante, récolte par an, dès la mi-août. Les figues, de taille moyenne, noir violacé sont à la fois sucrées et parfumées. Elle est à réserver aux régions les plus douces car elle n'est pas très rustique.

- **Valleiry**

Cette variété est originaire de la commune de Valleiry en Haute Savoie, c'est dire ô combien elle est résistante au froid ! C'est une des meilleures variétés pour climat rigoureux.

Adaptée à la culture en pot et en petits jardins, son développement est limité et son port délicatement retombant. Bifère, elle produit deux fois l'an des figues de tailles moyennes brun rosé à la chair rouge, sucrée et juteuse. La récolte est toujours très abondante même si les températures élevées ne sont pas au rendez-vous ! Les figues une fois séchées ont une saveur de framboise ou de fraise très originale.

Figure N°01 : La variété des figues



La source : Google Chrome

2.1.2. La domestication de la figue

Avec la datte, le raisin et l'olive, la figue était à la base de l'alimentation des anciennes populations du bassin méditerranéen.

D'après des fouilles récentes dans la vallée du Jourdain, en Israël, la domestication de la figue remonterait aussi loin que 11 000 ans, ce qui en fait le plus ancien fruit domestiqué.

Comme ce fut le cas pour d'autres plantes alimentaires, les Romains l'introduisirent dans le reste de l'Europe et les conquérants espagnols en Amérique.

Plante des climats chauds, le figuier est encore aujourd'hui surtout cultivé dans les pays du bassin méditerranéen, en Turquie, en Iran et au Maroc. Seule une petite partie de la production des figues destinées à l'exportation est vendue à l'état frais. Le reste de la production est séché.

D'un point de vue botanique, la figue n'est pas un fruit mais plutôt une inflorescence : ce sont les petites graines croquantes dans la pulpe qui en sont les véritables fruits.

2.1.3. La distribution géographique du figuier dans le monde

Bien qu'origine du Moyen-Orient le figuier est cultivé dans d'autres zones géographiques en Amérique, en Afrique du sud ou en Australie. Mais c'est du bassin méditerranéen que provient l'essentiel de la production mondiale.¹³

Figure N°02 : La distribution géographique du figuier dans le monde



La source : NEFFAR, S, 2012, p.15.

¹³ <http://dspace.univ-tlemcen.dz/bitstream/112/7284/1/BENSALAH-KORIB.pdf>

2.2. Les caractéristiques et les conditions de culture

2.2.1. Les caractéristiques

2.2.1.1. Les caractéristiques physiques

Les variétés de figes sont classées en trois catégories : les figes vertes (ou blanches), les figes grises (ou rouges) et les figes noires (ou violettes). Ces variétés peuvent être plus ou moins productives : ¹⁴

- **Figes noir**

Image N°03 : Figue noir



La source : prise par nous même

- Peau extérieure noir foncé
- Peau fine à modérément épaisse
- Chair blanche
- Rouge avec de légères nuances de brun

¹⁴Assaf R., 2001. Sélection des variétés locales et techniques de culture du figuier en Israël. Fruits 56 (2) : 101-121.

- **Figues Vert**¹⁵

Image N°04 : Figue Vert



La source : prise par nous même

- Peau extérieure rayée vert clair
- Intérieur rose vif à rouge intense
- Goût extra doux
- Plus petites que les noires

- **Figues Rouges**

Image N°05 : Figue rouge



La source : prise par nous même

- Peau extérieure rouge à jaune
- Peau modérément épaisse

¹⁵ <http://faostat.fao.org/>

- Douceur intermédiaire entre la noire et la verte
- Plus grosse que la noire

2.2.1.2. Les caractéristiques biologiques du figuier

Latex : C'est un liquide blanc ressemblant au lait caractérisant certaines familles de plantes ligneuses et herbacées. Chez le figuier, ce latex recèle des enzymes protéolytiques et provoque des démangeaisons ou dermatoses aux mains non gantées (Rivales, 1979).

Racines : L'activité racinaire est un des points forts dans l'écologie du figuier. Outre son grand développement rappelant sa parenté avec les figuiers tropicaux, qui ont des racines aériennes et parfois étranglantes, la densité extraordinaire du chevelu racinaire lui permet une exploitation optimale de l'eau disponible dans le sol, ce qui explique sa pertinence dans des situations apparemment très sèches (Vidaud, 1997).

Tige et feuille : La tige issue du figuier montre des feuilles entières, de taille croissante présentant un limbe profondément marqué. La nervation de la feuille associée à ce limbe découpé est de type palmatinervée, signifiant que toutes les nervures principales partent d'un même point à la jonction du limbe et du pétiole (Vidaud, 1997). La ramification est peu exprimée, mais très fréquemment, on peut observer, au niveau des toutes premières feuilles, la mise en place de nouvelles tiges. La tige présente une moelle creuse, particularité qui lui donne une certaine souplesse à la traction mais qui la rend soudainement cassante (Bouche, 1999).

Bourgeon : L'extrémité de toute tige présente un bourgeon terminal contenant tous les éléments de la future tige, ainsi que le méristème terminal qui assure la fabrication des nouvelles parties de la plante. À l'aisselle de chaque feuille, ou de la cicatrice qu'elle laisse après sa chute, existe un bourgeon qualifié de latéral ou auxiliaire. Un examen plus minutieux montre l'existence en fait de deux bourgeons, l'un est pointu et à destination végétative appelé "Œil à bois", l'autre est arrondi et à destination florale. Parfois, deux bourgeons arrondis sont présents de part et d'autre du bourgeon végétatif.¹⁶

Ramification : Au cours du temps, la croissance du figuier se traduit par la construction d'un tronc portant chaque année des branches à port dressé. Ces branches, elles même, portent des rameaux en petit nombre qui sont généralement peu ou pas ramifiées

¹⁶ IPGRI-CIHEAM., 2003. Descriptors for fig : *Ficus carica*. IPGRI- CIHEAM, 53 p.

(Vidaud, 1997). Tous les rameaux de l'arbre peuvent porter des figes, mais l'importance des fruits par rameau dépend de l'âge du rameau et de la variété.¹⁷

Ecorce : Au fur et à mesure de sa croissance, la plante revêt une texture spécifique, une écorce gris clair conservant longtemps les traces d'insertion des feuilles et la cicatrice annulaire caractéristique laissée par les stipules. Cette écorce se manifeste sur les parties âgées de deux à trois ans. Les parties plus jeunes passant d'un épiderme vert tendre à un brun vernissé, ornementé de nombreuses lenticelles de grande taille.¹⁸

Inflorescence : La figue ou la sycone est un ensemble de fleurs regroupées dans une même structure dite inflorescence. La particularité de cette dernière réside dans le fait que les fleurs ne sont pas visibles de l'extérieur, elles sont enfermées dans une sorte d'urne et présentent un orifice appelé ostiole qui s'ouvre à l'opposé du court pédoncule portant la figue. À la base de cette figue se trouve deux écailles, ou bractées, qui la protègent quand elle n'est qu'un bouton. Ces écailles sont en fait les pré-feuilles de l'axe de l'inflorescence initiale. L'intérieur de la figue est tapissé d'une multitude de petites fleurs, tandis que la partie proche de l'ostiole présente de nombreuses petites écailles ou bractée ostiolaires. Parfois, selon les variétés, de petites écailles s'observent aussi à la surface de la figue.¹⁹

Les fleurs, rencontrées dans la figue, peuvent être de deux types mâles ou femelles. Selon leur distribution, l'individu qui les porte sera qualifié de mâle ou de femelle. Chez les individus femelles, la figue est constituée uniquement de fleurs femelles. Chez l'individu mâle, la figue contient à la fois des fleurs femelles et des fleurs mâles. Ces dernières étant peu nombreuses et situées tout autour de l'ostiole (Vidaud, 1997).

2.2.2. Les conditions des figes

Le figuier s'adapte bien à une large gamme de sols, il se développe sur les sols lourds argileux et aussi sur les plus légers comme les sols sableux, mais préfère les sols limono-argileux.²⁰ Pour un bon séchage, la culture du figuier est à privilégier dans des régions à faible hygrométrie avec un fort ensoleillement et des étés chauds et secs. Les températures de 32 à

¹⁷ Pierre Rivals (1911-1979) page 183.

¹⁸ Vidaud J., 1997. Le figuier : monographie. Ed. Centre technique inter professionnel des Fruits et légumes, Ctifl (Paris), 263 p.

¹⁹ Truet H., 1946. Arboriculture fruitière en Afrique du Nord. Ed. Maison des livres, 419 p.

²⁰ Roger J.P. 2002. La Conduite Du Fiquier *Ficus Carica* L. Famille Des Moracees Genre Ficus. Actes de la Journée Fiquier -Potentialités et perspectives de développement de la figue sèche au Maroc. Meknès, 27 Juin 2002, 87p.

37°C sont très favorables au développement et la maturité des fruits et l'arbre adulte peut résister jusqu'à -12°C.²¹

2.3. Maladie et ennemis

Comme tous les êtres vivants, le figuier est exposé à de nombreuses maladies

2.3.1. Principales maladies du figuier

Dans les vergers mal entretenus (pas de taille), la cochenille du figuier ou Kermès (*Lepidosaphesulmi*) se développe sur l'écorce, les feuilles et les fruits, sécrétant une substance cireuse blanc-rosâtre. Suite à ces attaques, la fumagine se développe sur les arbres ; les fruits récoltés sont alors impropres à la consommation.

Une autre maladie due à *Roselliniaecatrix*, se manifeste par un feutrage mycélien blanc sur les racines et l'extrémité des rameaux qu'il dessèche. D'autres maladies sont aussi fréquentes telles que l'*Aspergillus niger* et *Botrytis cinerea*. Un poudrage au soufre, le Zineb ou le Dithane M45 permettent un contrôle de ces maladies. Parmi les insectes, on peut citer le psylle du figuier qui s'attaque aux feuilles et aux jeunes pousses et la mouche noire des figues qui peut faire chuter certaines années jusqu'à 60 à 70% des fruits. Traiter avec les insecticides appropriés.

Une incidence économique est le chancre du figuier (*figcanker*) causé par le champignon ascomycète *Diaporthe cinerascens* (anc. *Phomopsis cinerascens*, *Sordariomycetes*). C'est un parasite de blessure qui n'atteint les arbres que par les plaies de taille.²²

Si le figuier est plus ou moins résistant à l'armillaire (*Armillaria mellea*), il est plus sensible au champignon responsable du pourridié laineux, *Roselliniaecatrix*.

Dans les zones à climat plus humide, on peut observer une rouille sur feuilles causée par le champignon *Cerotelium fici* (anc. *Physopella fici*) qui fait tomber les feuilles prématurément et cause des baisses de rendement.

²¹Oukabli A. 2003. Le figuier : un patrimoine génétique diversifié à exploiter. MADER/DERD, PNTTA. P.123

²²Carles L., 1985. Le figuier, précautions à prendre pour sa culture (1^{ère} partie). Revue Arboriculture fruitière, mai 1985, 374 : 37-38.

Les viroses (mosaïque transmise par l'acarien du figuier *Aceria ficus*, figrust mite), quoique fréquemment visibles, semblent peu nuisibles.

2.3.2. Les principaux ravageurs européens

Le céroplaste du figuier (*Ceroplastesrusci*, cochenille) est le ravageur le plus important. Le scolyte du figuier (*Hypoborus ficus*) est un ravageur commun dont la larve creuse des galeries dans les jeunes branches. La teigne du figuier, *Choreutisnemorana* (*Lepidoptera* *Choreutidae*, anc. *Eutromulanemorana*) dont la larve ronge les feuilles est un ravageur occasionnel.

Le psylle du figuier, *Homotoma ficus* (Linnaeus 1758) (*Hemiptera* *Homotomidae*) attaque les feuilles et produit du miellat favorisant le développement de la fumagine, mais ne provoque généralement pas de dégâts majeurs.

Le frelon européen (*Vespa crabo*) et les guêpes (*Hymenoptera*, *Vespidae*) sont responsables de la dégradation des fruits sur l'arbre dont ils se nourrissent.

Image N°06 : Une maladie des figues



La source :Google Chrome

Section 3 : L'importance et la production des figues en Algérie et Dans le monde

La figue est riche en minéraux et oligo-éléments : potassium, fer, cuivre, et constitue une bonne source de vitamines du groupe B. Sa chair et sa peau apportent différents composés phénoliques antioxydants : des flavonoïdes et des caroténoïdes, ainsi qu'une quantité intéressante de fibres.²³

La Turquie est le premier pays producteur de figues au monde avec plus de 306.499 tonnes en 2018. Viennent ensuite, l'Égypte, le Maroc, l'Algérie, l'Iran, l'Espagne, la Syrie ; les États-Unis d'Amérique, la Tunisie, l'Albanie, le Brésil, la Grèce, l'Inde, le Japon, la Chine, l'Azerbaïdjan, l'Italie, la Libye et le Mexique. Enfin, l'Afghanistan ferme le top 20 des principaux pays producteurs de figues.²⁴

3.1. La production des figues

3.1.1. La production et la commercialisation des figues dans le monde

Les principaux pays producteurs de figues se situent sur le pourtour méditerranéen et au Moyen-Orient (Turquie, Égypte, Iran, Algérie, Maroc, Tunisie, Espagne).

- **La production des figues a la Turquie**

La figue turque a une couleur qui varie du brun au violet, et elle a la forme d'une petite poire. D'autres types de figues sont de couleurs différentes, comme la figue verte de l'Adriatique. La Turquie, leur pays d'origine, est leader dans la production de figues sèches. La figue turque et d'autres variétés, telles que les figues Mission et Calimyrna, sont disponibles aussi bien confites et en conserve que fraîches ou séchées. Les personnes qui aiment cuisiner avec des figues doivent les utiliser dans les quelques jours suivant leur achat car elles se détériorent rapidement, et elles doivent être réfrigérées jusqu'à utilisation. Les figues sont également utilisées sous forme de concentré ou de pâte dans certains desserts.

Figues turques sont très populaires dans le monde en raison de sa qualité et de ses bienfaits pour la santé. Le moyen le plus pratique d'acheter des figues turques et d'en profiter est la forme de figues séchées.

²³Joannet H., 2002. Mémoires de la figue. Edition Equinoxe. 143 p.

²⁴<https://www.agrimaroc.ma/maroc-producteur-figues/>

La Turquie est le premier pays producteur et exportateur de figes sèches dans le monde.

Environ 50% de la production mondiale de figes a lieu en Turquie et près des 2/3 des exportations de figes séchées dans le monde sont réalisées par les exportateurs turcs de figes séchées.

La figue turque est très célèbre dans le monde principalement en raison de la qualité des fruits secs de la très délicieuse variété Sarılop (également connue sous le nom de Calimyrna).²⁵

Les figes turques sont principalement produites dans l'ouest de la Turquie dans les villes d'Aydın et d'Izmir. Près de 75% des figes sont produites dans cette zone. La production de figes se déroule donc principalement dans cette région.²⁶

Tableau N°01 : Les principales provinces productrices de figes de Turquie par années.

Province	2014		2015		2016		2017		2018	
	Tons	%	Tons	%	Tons	%	Tons	%	Tons	%
Aydın	184.548	61,46	186.124	61,92	182.775	59,84	185.412	60,65	186.346	60,80
Izmir	35.883	11,95	38.753	12,89	43.741	14,32	42.576	13,93	45.652	14,89
Bursa	29.189	9,72	22.541	7,50	25.734	8,42	25.456	8,33	26.385	8,61
Mersin	6.773	2,26	8.426	2,80	7.202	2,36	7.425	2,43	7.693	2,51
Hatay	6.123	2,04	6.244	2,08	6.585	2,16	6.495	2,12	3.756	1,23
Gaziantep	3.207	1,07	2.870	0,95	2.913	0,95	2.235	0,73	1.992	0,65
Others	34.559	11,51	35.642	11,86	36.500	11,95	36.090	11,81	34.675	11,31
Total	300.282	100,00	300.600	100,00	305.450	100,00	305.689	100,00	306.499	100,00

La source :Ministère de la coopération. Mémento de l'agronome. Collection « techniques rurales en Afrique », Quatrième édition,135 p.

²⁵Kjellberg F., Aljibouri A. Et Valdeyron G., 1983. Observations récentes sur laPollinisation du figuier. Revue Fruits, 38 (7-8) : 567-569.

²⁶ <https://gungorkaya.com/fr/dried-figs-from-turkey/>

- **La production de figues au Maroc**

Le figuier occupe une superficie totale de 46.000 hectares (ha), soit 5% du patrimoine arboricole marocain. La production nationale est estimée à 57.000 tonnes et atteint un rendement moyen de 1,2 tonnes/ha.²⁷

La culture est principalement localisée dans les zones montagneuses, sur des sols pauvres, schisteux-marneux (dans le Rif et à Chefchaouen) ou calcaires. Mais aussi, dans des terrains souvent accidentés et bénéficiant de très peu de soins. Les cinq grandes zones de production sont : Taounate (22.230 ha), Chefchaouen (7.050 ha), Al Hoceima (5.000 ha), Ouazzane (3.150 ha), Tétouan (2.000 ha). Les autres plantations sont réparties entre Taza, Nador, Essaouira, El Jadida et Safi. Cependant, la culture du figuier est en régression et elle souvent remplacée par des céréales.²⁸

- **La production des figues en Tunisie**

Des agriculteurs trient des figues pour l'exportation dans la ville tunisienne de Djebba, au sud-ouest de la capitale Tunis.

La production totale moyenne de figues en Tunisie est estimée à 27350 Tonnes en 2018 principalement dans les gouvernorats de Béja (3630 T), Siliana (3500 T), Gafsa (2600 T) et Gabes (2800 T) (source : DGPA, 2018).

- **La production des figues dans le reste de monde**

Quelques pays hors de cette zone comptent parmi les producteurs les plus importants, comme les Etats-Unis et le Brésil. Les dix premiers pays producteurs concentrent 80 % de la production mondiale (source FAO).²⁹

La figue est largement consommée dans les pays producteurs et n'intervient que de façon marginale dans le commerce international. En effet, sur une production de près d'un million de tonnes par an, les échanges internationaux ne drainent que 20 000 tonnes de fruits

²⁷Oukabli A., Khadari B., 2005 . Caractérisation des variétés polyclonales marocaines de figuiers *Ficus carica* L. *Fruits*, 60 (1) : 1-8.

²⁸Actes de la deuxième journée nationale sur la culture du cactus, 30 mai 2000, El Kelaa des Sraha Maroc. Disponible sur : www.webafrica.org/anfasse/fichiers/doc/cactus.doc (Consulté Le 05/09/2015).

²⁹<https://www.fao.org/3/x8002f/x8002f04.htm>

environ. La moitié de ces exportations est dirigée vers l'Union européenne. Si la Turquie, premier producteur mondial, est également premier exportateur, l'approvisionnement du marché européen provient également d'Italie, d'Espagne, de Palestine, etc. Les origines plus lointaines comme le Brésil et l'Argentine permettent une fourniture à contre-saison de la production méditerranéenne. Les périodes de plus fort approvisionnement se situent en mai-juin puis de septembre à décembre, les pays de l'hémisphère Sud prenant le relais de décembre à avril.³⁰

Les figues se déclinent en de multiples variétés selon leur forme et leur coloration externe et interne. On en dénombre plus de 700, mais le commerce en répertorie un nombre beaucoup plus réduit. On citera la Dauphine (violette ronde), la Goutte d'or (allongée jaune doré à rouge), la Dame noire, la Dottato (Italie) ou la figue de Solliès implantée dans le sud-est de la France.

La figue sèche fait l'objet d'une production naturellement plus modeste, avec 113 500 tonnes par an. Les principaux fournisseurs restent de loin la Turquie et l'Afghanistan (40 000 à 50 000 tonnes). Parmi les producteurs secondaires (entre 1 000 et 3 000 tonnes), on trouve l'Espagne, les Etats-Unis, la Syrie, l'Iran, le Maroc et la France. Le marché communautaire est pour sa part essentiellement approvisionné par la Turquie et l'Iran, la fourniture complémentaire venant des pays méditerranéens de l'UE (Espagne, Grèce, France, Italie). Les importations européennes annuelles de figue sèche s'élèvent à près de 26 000 tonnes, auxquelles il convient d'ajouter les flux internes à l'Union.

La place de la figue dans le marché mondial, serait de 1 million de tonnes provenant à 90% des pays méditerranéens et du Moyen-Orient. Jadis planté quasi exclusivement autour de la Méditerranée, le figuier a fait carrière dans monde et si Turquie, Grèce, Italie, Algérie, Espagne et Portugal figurent toujours dans le peloton de tête des pays producteurs, les U.S.A font désormais partie de ce groupe, grâce à la Californie qui est aujourd'hui un important producteur de figues qu'elle exporte très largement. Avec 40 000 ha et 4,3 millions d'arbres productifs à 80%, la part de notre pays dans la production mondiale s'élève à 7% loin derrière la Turquie (27%), l'Egypte (18%) et la Grèce (8%).³¹

³⁰ <https://www.fruitrop.com/Articles-par-theme/Analyses-economiques/2009/La-figue>

³¹ <https://www.sante-dz.com/conseils/2008/6/15/la-figue-lekhrif-embleme-de-la-mediterranee>

3.1.2. La production de la figue en Algérie

La culture du figuier en Algérie est concentrée dans les wilayas de Tizi-Ouzou, Béjaïa et Sétif représentant 7 % de la superficie arboricole du pays très largement dominée par l'olivier (33%), les arbres fruitiers à pépins et noyaux (30%) et le palmier-dattier (21%).³²

Depuis l'année 2015, l'Algérie fait partie des plus grands producteurs de figes fraîches au monde. Pour cette année, elle est classée 3^{ème} avec une production supérieure à 131 000 tonnes. Ainsi, l'Algérie vient juste derrière la Turquie, premier producteur mondial avec 260 508 tonnes et l'Égypte, deuxième avec 165 483 tonnes. Sur ce sujet, la production de figes fraîches a graduellement augmenté depuis 2006 et ce, grâce au Plan de Proximité de Développement Rural Intégré (PPDRI) mis en place depuis 2008.³³

L'Algérie était le troisième plus important producteur mondial grâce aux efforts des agriculteurs et l'orientation vers l'arboriculture. Il dira encore que les performances réalisées ont permis à l'Algérie de déclasser le Maroc, connu pour sa forte production.³⁴

À propos de la production nationale, la Région de Kabylie vient en tête des producteurs. Bejaia, notamment la Commune de Béni Maouche³⁵, vient en tête du peloton, couvrant près de 34% du marché national algérien, suivie par Tizi-Ouzou et Boumerdès avec 23 %, et de Sétif avec une part de marché de 13 %.

Pour ce qui concerne la figue sèche, la Région de Kabylie vient en tête du classement national. D'ailleurs, les figiculteurs de Beni Maouche (Béjaïa) ont mis en place avec l'appui du ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et de la Pêche et aussi l'Union Européenne, un Label de la figue de Béni Maouche.³⁶

³² <https://www.aps.dz/regions/159661-figuiculture-a-tizi-ouzou-une-filiere-ancestrale-remise-au-gout-du-jour>

³³ <https://lapatrienews.dz/figues-fraiches-lalgerie-troisieme-plus-important-producteur-mondial/>

³⁴ DE Mazieres E. (1913). Le figuier. Revue horticole de l'Algérie, juillet 1913, 7 : 253-269.

³⁵ DE Mazieres E. (1913). Le figuier. Revue horticole de l'Algérie, juillet 1913, 7 : 253-269.

³⁶ <http://www.made-in-algeria.com/news/lalgeacuterie-est-le-troisiegraveme-producteur-mondial-de-figues-98872.html>

Figure N°03 : L'Algérie troisième plus important producteur mondial en 2020

Rank	Country	Production Volume	Production Share
1	 Turkey	305.45K	29.2%
2	 Egypt	167.62K	16.0%
3	 Algeria	131.80K	12.6%
4	 Iran	70.18K	6.7%
5	 Morocco	59.88K	5.7%
6	 Syria	43.10K	4.1%
7	 United States	31.60K	3.0%
8	 Brazil	26.91K	2.6%
9	 Spain	25.22K	2.4%
10	 Tunisia	22.50K	2.1%

Source : <https://lapatrienews.dz/figues-fraiches-lalgerie-troisieme-plus-important-producteur-mondial/>

3.2. Consommation de la figue

Consommées fraîches, en ingrédients de plats cuisinés ou séchées, elles. Étaient destinées à la consommation familiale mais aussi commercialisées. Leurs qualités gustatives, énergétiques, et digestives en font depuis toujours un aliment très prisé. Les figues séchées étaient consommées en guise de dessert ou le soir au cours de veillées. Le séchage était fréquemment pratiqué, il se faisait en plusieurs opérations, les fruits étaient séchés au soleil sur des claies de roseau.

Il faut 3 kilos de figues fraîches pour faire 1 kilo de figues sèches.

La figue entre aussi dans la préparation des pâtisseries, où elle peut remplacer le sucre. À partir de la première moitié du 20^e siècle, la confection de confitures de figues s'est répandue un peu partout, de même que sa conservation au sucre. Les figues peuvent être cuites en sirop pour calmer les maux de gorge.

La figue constitue la matière première d'une eau-de-vie maghrébine : la Boukha tunisienne.

Les feuilles du figuier peuvent servir d'aliment de bétail, et le latex, séché et poudré, est utilisé pour la coagulation du lait, et sert aussi pour l'isolation d'une enzyme digestive. La figue est avec le raisin l'un des fruits les plus riches en sucre (après la datte évidemment).

La consommation de la figue est répandue dans de nombreux pays à travers le monde. Ce fruit est apprécié pour son goût sucré et sa texture délicate. La figue peut être consommée fraîche, séchée ou cuite, et elle est souvent utilisée dans la préparation de desserts, de confitures ou de plats salés.

Sur le plan nutritionnel, la figue est une excellente source de fibres, de potassium, de calcium et de vitamine K. Elle contient également des antioxydants, tels que les polyphénols, qui peuvent contribuer à réduire le risque de maladies cardiovasculaires et de certains types de cancer.³⁷

De plus, la figue est réputée pour ses bienfaits sur la digestion. Les fibres qu'elle contient favorisent le transit intestinal et peuvent aider à prévenir la constipation.

Cependant, il convient de noter que la figue est également riche en sucre naturel, ce qui signifie qu'elle doit être consommée avec modération par les personnes atteintes de diabète ou qui souhaitent contrôler leur poids.

3.3. L'importance de la figue

3.3.1 Importance économique

L'importance économique de cette ressource réside dans la production du fruit destiné à l'alimentation humaine, son usage fourrager pour l'alimentation animale et est générateur de revenus et d'emplois au profit des habitants. Ces avantages économiques se résument en :

- **Production des fruits comestibles**

Le commerce mondial des fruits connaît depuis les années 80, le taux de croissance des échanges des productions alimentaires le plus élevé après celui de la viande. Les fruits

³⁷<https://fac.umc.edu.dz/snv/bibliotheque/biblio/mmf/2020/>

représentent plus de 15% des échanges mondiaux de produits alimentaires ce qui les place au même rang que les céréales du point de vue de leur poids économique.³⁸

« la première importance économique du cactus dans le monde réside dans la production du fruit comestible. Les fruits sont connus par leur teneur élevée en sucre, minéraux et vitamine C et leur valeur nutritionnelle est semblable à celle de la plupart des fruits comme les oranges, les pommes, les poires, l'abricot, les cerises, Les figues . Ils sont produits et vendus en été –automne, selon la précocité de la variété. Leur production est importante dans plusieurs pays : Mexique, Italie, Israël, Afrique du sud, Tunisie, Maroc, etc. Et le marché de leur commercialisation est bien organisé dans ces pays ».³⁹

• Utilisation dans la médecine

Dans plusieurs pays les raquettes du cactus sont utilisées pour le traitement de plusieurs maladies. La figue soulage la toux et l'enrouement (notamment en cas de rhume ou de bronchite) mais aussi la coqueluche et la pneumonie. Les gargarismes de décoction de figues (100 g de figues sèches par litre d'eau) se révèlent très efficaces contre les inflammations et les abcès dentaires.

• Importance de la figue dans l'alimentation

De nombreuses études ont démontré qu'une consommation élevée de légumes et de fruits, dont la figue, pouvait diminuer le risque de maladies cardiovasculaires, de certains cancers, et d'autres maladies chroniques. Leurs vitamines, minéraux, et composés antioxydants ainsi que leurs fibres joueraient un rôle protecteur significatif.⁴⁰

- Elle contient beaucoup de fibres alimentaires. Les fibres alimentaires contribuent de manière significative à une bonne digestion. Étant indigestes pour l'intestin humain, les fibres assurent également une sensation de satiété plus durable.
- La figue est métabolisée de manière alcaline dans le corps. En tant qu'aliments alcalins, elles contribuent à maintenir l'équilibre acido-basique.
- Outre sa teneur en fibres, la figue est également source de nombreuses vitamines. En plus de la vitamine A, elle contient des vitamines B telles que l'acide folique et la

³⁸ <https://agritrop.cirad.fr/389582/>

³⁹ Arba: Le cactus opuntia, une espèce fruitière et fourragère. 2009, p 217

⁴⁰ Bazzano LA, Serdula MK, Liu S. Dietary intake of fruits and vegetables and risk of cardiovascular disease. *Curr Atheroscler Rep* 2003 November ;5(6) :492-9.

biotine. Astuce de notre rédaction : pour un apport optimal en vitamines – notamment en vitamine c.

3.3.2. L'importance écologique

Les arbres des figues jouent un rôle très important dans la protection et aménagement des sols dans les zones en pente et semi-érodées. L'entrée est autorisée l'effet de ces racines est de maintenir le sol en place et ainsi de réduire l'érosion du sol grâce à ça richesse permet à l'eau de fertiliser le sol au fil du temps. C'est aussi l'un des arbres qui fournissent le plus d'oxygène à la nature.

Compte tenu de l'importance agricole, économique, environnementale et médicale de cette ressource. La

Les figues peuvent effectivement jouer un rôle important dans le développement de zones rurales marginalisées.

Conclusion

La figue est l'une des plus anciennes espèces de fruits domestiqués qui pousse généralement dans les zones climatiques, elle est une excellente source d'énergie et de fibres alimentaires. Elle permet de stimuler le transit. Quelles sont ses vertus

En conclusion, la figue est un fruit savoureux et nutritif qui peut être intégré à une alimentation équilibrée. Il est recommandé de consommer la figue en tant qu'aliment frais ou séché, et de limiter la consommation de produits transformés qui contiennent des figues, tels que les pâtisseries ou les confitures, en raison de leur teneur en sucre ajouté.

Chapitre 2

La valorisation de la filière figue en Algérie

Introduction

Malgré les avantages que le figuier présente, peu d'intérêt lui a été accordé. Il aura fallu attendre les années 70, grâce au développement du marché des fruits exotiques, pour que le figuier développe un intérêt économique et social.

La culture des figues est très facile à réussir, pour qu'il se développe, le figuier doit être dans un sol frais. Le figuier peut vivre jusqu'à 100 ans et n'est pas compliqué à cultiver.

De plus, il joue un rôle environnemental, économique et même médical. Par conséquent, la valorisation des figuiers ne nécessite pas beaucoup d'efforts.

La culture de ces fruits a commencé à être active et a attiré l'attention et l'adoption des agriculteurs, une fois qu'ils ont compris la faisabilité économique de la plantation et de la productivité de la figue, et sont ensuite passés des montagnes aux vallées fertiles.

Selon des études et des recherches agricoles, la culture de la figue dans les montagnes était marginale et n'a été cultivée que récemment, lorsque les agriculteurs ont compris l'importance économique de ce fruit, qui est devenu une source de revenus. Alors on peut dire que la valorisation de la production de figues est très importante pour l'économie nationale.

Section 1 : La valorisation des filières figues

1.1. La répartition géographique et la valorisation des figues

Le figuier se développe bien dans des zones à faible hygrométrie, fort ensoleillement et des étés chauds et secs. Au stade jeune, les pousses en croissance peuvent être endommagées (à -1°C). Mais l'arbre adulte peut résister jusqu'à -12°C . Les températures de 32 à 37°C sont très favorables au développement et la maturité des fruits. Si la température s'élève jusqu'à 43°C , le fruit durcit. Le figuier s'adapte à une large gamme de sols, depuis les sols lourds argileux jusqu'aux sols sableux, mais préfère les sols limono-argileux. Il tolère des pH de 6 à 7,7, mais craint les fortes concentrations en sodium et en bore.

Le figuier se rencontre en petites plantations un peu partout en Algérie ; en Oranie, aux environs de Mostaganem, El Matmar, Perrégaux, Mascara, dans le Constantinois, mais sur les 7.600.000 figuiers que compte l'Algérie, plus de 6.000.000 d'arbres sont concentrés dans les seuls arrondissements de Tizi-Ouzou et de Bougie.⁴¹

Pour cette raison il est d'usage de s'attacher plus spécialement à l'étude de figueraies kabyles qui forment le fonds de la production algérienne. Si la culture du figuier en Kabylie revêt un caractère ancestral et si l'esprit de tradition, si fortement empreint chez le paysan, lui fait encore appliquer certaines vieilles méthodes qui ne cadrent pas toujours avec les connaissances actuelles, particulièrement en ce qui concerne la caprification⁴² et le séchage des récoltes, il faut toutefois reconnaître qu'il a fort souvent tiré parti au maximum de ses ressources et qu'il ne faudra pas espérer de son éducation et de la généralisation des améliorations culturelles une influence très sensible sur la production car d'autres facteurs tels que les facteurs climatiques, le facteur chaleur et froid et le sol interfèrent. Avec la fabrication.

Certes, les figueraies kabyles sont parfois établies sur des terrains argileux, peu propres à cette culture, la densité des plantations y est souvent excessive, la taille gagnerait à y être effectuée d'une manière plus soignée et la plantation par Culture de l'hybridation devrait être généralisée. Cependant, il est un facteur sur lequel L'homme n'a aucun pouvoir, et qui est Capital, dans cette culture, c'est le climat.

⁴¹ http://alger-roi.fr/Alger/documents_algeriens/economique/pages/68_figuier.htm

⁴² Intervention humaine dans la pollinisation des fruits du figuier : des figues mâles contenant un insecte pollinisateur *Blastophagapsenes* sont installées dans le figuier ce qui accélère et améliore la fructification.

Une production bennant sous un climat peu favorable au développement d'une industrie du séchage. Certes, les meilleures variétés pour l'exportation, Tanimt et Tameriout se sont étendues mais certaines années le séchage est si difficile que la qualité du produit final s'en ressent fortement.

La mise en place d'une filière figue en Algérie qui puisse réussir sur les marchés internationaux nécessite de chercher des solutions, comme explorer des régions où la culture du figuier peut prospérer malgré un climat plus sec. Il est fort probable que ces zones soient considérées comme des extensions potentielles pour la culture de la figue dans les années à venir.

1°/ au Sud de Sidi-Bel-Abbés, Mascara et Uzès-le-Duc dans les vallées des oueds El-Abd et El-Taht;

2°/le long des cours du Chélif, de l'oued Riou et de la Mina, depuis Lavigerie jusqu'à Perrégaux en passant par les Attafs, Orléansville⁴³, Relizane, Saint-Aimé⁴⁴, les contreforts sud de la Kabylie:

3°/quelques périmètres entre Guelma et Constantine et au Nord du Djebel Onk (un prochain Document Algérien. Mais ces déplacements de culture constituent des projets d'avenir assez lointains.

- **Multiplication du figuier**

Les mutations gemmaires⁴⁵ n'étant qu'exceptionnelles chez le figuier, la multiplication par bouture ne présente aucun inconvénient. Par contre, le semis susceptible de procurer par sélection des sujets encore plus rustiques ne donne souvent naissance, en raison de la fécondation par le caprifigier⁴⁶, qu'à des sujets ne présentant aucun intérêt et d'une mise à fruits bien plus longue.

Les cultivateurs kabyles multiplient en général le figuier par boutures effectuées en pépinières où les sujets séjournent deux ou trois ans. Mais trop souvent les jeunes plants ont un tronc trop élevé occasionnant une plus grande évaporation de leurs réserves aqueuses pendant la reprise.

⁴³ Ville d'Algérie, dans la plaine du Chélif (135000 habitants ; centre agricole).

⁴⁴ Saint-Aimé, est une commune de la wilaya de Relizane en Algérie.

⁴⁵ De très nombreuses variétés fruitières actuellement recherchées pour leur intérêt commercial

⁴⁶ Forme sauvage du figuier commun. Ils en cultivent deux espèces : le figuier domestique, et le figuier sauvage ou caprifigier.

Le greffage en couronne et surtout en écusson est pratiqué couramment pour la transformation d'un dokkar ou d'une variété sans intérêt en figuier.

- **Plantation**

Les plants d'un an doivent recevoir 9 kg de fumier bien décomposé et 35 g d'azote sous forme d'urée. Chaque année, on doit ajouter 7 kg de fumier et 35 g d'azote supplémentaires. A cinq ans, l'arbre doit recevoir 40 kg de fumier et 150 g d'azote. Chez le figuier, l'azote est essentiel pour la croissance végétative et la fructification ; le phosphore agit sur la couleur et la maturité du fruit et le potassium sur le rendement et la qualité de la figue.⁴⁷

Le plus grave défaut des plantations kabyles est la hauteur des troncs de leurs arbres qui, soumis au sur chauffage par le soleil, vieillissement prématurément. Il est évident que dans ce pays où les températures d'été sont extrêmement élevées, les formes basses présentent le double avantage d'éviter le dessèchement des troncs et du sol et de faciliter les récoltes et les soins culturaux.

Image N°07 : Expérience de plantation



Source : www.vulgarisation.net

⁴⁷Niir Board, Cultivation of fruits, vegetables and floriculture, National Institute Of Industrial Re, 2004, p. 109.

1.2. Reproduction et culture du figuier

Le figuier se reproduit avec une très grande facilité. Quatre modes de reproduction sont en usage en Kabylie :⁴⁸

1. La bouture immédiate. On casse des branches qui sont déposées pendant quelques jours dans la terre humide, puis on les plante. Les plantations ainsi faites ont l'inconvénient de ne donner des fruits qu'au bout de plusieurs années.

2. Les boutures mises en pépinières. Ces pépinières sont établies dans des terrains irrigables. A la fin de la deuxième ou troisième année, les jeunes plants sont arrachés et transplantés. Ceux qui sont restés trois ans en pépinière produisent dès la deuxième année après la transplantation.

3. Les rejetons pris sur les racines (ušlikan).

4. Les marcottes (urkilen).

Lorsqu'on plante un figuier on creuse toujours une tranchée et non un trou rond ou carré comme pour les autres arbres. Le jeune sujet est couché dans cette tranchée et l'on a soin de faire plusieurs incisions sur l'écorce de la partie enterrée, afin de faciliter, pense-t-on, l'émission des racines. Les plantations se font depuis la fin d'octobre jusqu'au commencement de mars. Les figuiers obtenus par ces procédés donnent les mêmes fruits que les arbres dont ils proviennent. Il est inutile de les greffer.

On n'emploie la greffe que pour changer l'espèce ou rajeunir un vieux tronc. Les greffes en usage sont celles pratiquées dans le monde méditerranéen : la greffe en fente sur la tige ou sur la racine, faite en février-mars et la greffe en écusson, en avril-août.

Aux approches de l'hiver, tous les bourgeons des figuiers et les extrémités des tiges sont recouverts, par les femmes, d'une couche de bouse de vache destinée à les préserver du gel. Dès les premiers jours de janvier, les travaux commencent dans les vergers de figuiers ; ils se continuent ensuite presque sans interruption jusqu'à la récolte.

La première opération consiste à déchausser le pied de l'arbre et à établir une cuvette qui retiendra les eaux pluviales. Si la famille dispose de fumier, il sera placé dans cette cuvette. On fait ensuite un premier labour qui sera suivi de trois autres, séparés par un mois

⁴⁸Haddadou M., Structures lexicales et significations en berbère (kabyle), Thèse de doctorat de 3^e cycle, Université de Provence, 1985, p. 304-314 : "Le vocabulaire kabyle de la figue".

d'intervalle. Les époques réputées les plus favorables pour ces labours sont : du 10 au 23 janvier, du 13 au 19 février, du 10 au 22 mars, du 10 au 20 avril et du 1^{er} au 21 mai. Les propriétaires qui n'ont pas de bœufs de labour et sont trop pauvres pour en louer, se contentent de piocher deux ou trois fois le terrain autour des arbres. L'émondage⁴⁹ se pratique en hiver, mais l'époque recommandée comme étant de bon augure va du 25 février au 4 mars.⁵⁰

les figuiers sont attaqués par une maladie dont les symptômes sont assez semblables à ceux de l'une des maladies du froment⁵¹ pour lui faire donner le même nom. Les Kabyles l'appellent, suivant les localités, maras, kawsses, ou taylalt. Les feuilles jaunissent, se dessèchent et l'arbre meurt, parfois en peu de jours, parfois après une ou deux années de dépérissement.

La taylalt apparaît surtout dans les bons terrains et s'attaque de préférence aux plus beaux arbres ; elle peut dépeupler totalement un verger, les Kabyles attribuent cette maladie à un ver qui rongerait les racines de l'arbre ; en fait elle semble plutôt d'origine cryptogamique. Lors du solstice d'été (leinsla), de grands feux d'herbes humides sont allumés dans les vergers. La fumée qui se répand sur les figuiers chasse la maladie. Un autre moyen de lutter contre elle consiste à suspendre aux branches des crânes d'animaux.

➤ **Exploitations agricoles nécessaires à la réussite de la culture de la figue**

• **Préparation du sol et transplantation de figues**

La terre destinée à la culture des figues est préparée en labourant deux fois, puis en déterminant les sites de plantation et en creusant des trous aux dimensions de 50 cm de long x 50 cm de large x 50 cm de profondeur. Le sol de la surface du trou est placé d'un côté et le sol du fond du trou de l'autre côté. Avant de planter la jardinière, les extrémités cassées et longues sont coupées et placées dans le trou préparé à cet effet. Le sol est remblayé autour du système racinaire, de sorte que le sol de la surface est rempli en premier, puis le sol de son fond est bien tassé autour du planteur, et il est irrigué abondamment, immédiatement après la plantation. Il convient de noter que le semis doit être planté dans le sol permanent à la même profondeur qu'il a été planté dans le sol de la pépinière. La distance entre une plantation et

⁴⁹ L'émondage est une taille d'entretien courant qui consiste à supprimer les pousses herbacées, les jeunes rameaux ligneux et branches basses latérales d'un arbuste ou d'un arbre, et parfois raccourcir les branches de la cime voire éteindre l'arbre.

⁵⁰ <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/docannexe/image/2051/img-1.png>

⁵¹ Le froment ou blé tendre est une céréale du genre *Triticum*, il appartient à la famille des Poacées (anciennement les graminées).

l'autre varie selon le cultivar et le type de sol, et varie entre 3 et 6 mètres d'un arbre à l'autre, et 5 et 9 mètres entre les lignes.⁵²

- **Binage**

Le but du binage des terres du verger de figuiers est de se débarrasser des mauvaises herbes qui concurrencent les figuiers pour les nutriments et l'eau, et de les protéger des maladies et des insectes qui poussent et se multiplient sur les herbes sauvages.

Le binage se fait à l'automne lorsque des engrais organiques et chimiques sont ajoutés afin qu'il soit superficiel afin que les racines du planteur ne soient pas endommagées.

- **Irrigation**

Les figuiers peuvent résister à la sécheresse dans une plus grande mesure que les autres arbres fruitiers à feuilles caduques, car il est à noter que la culture de la figue s'étend aux zones désertiques.

Les jeunes arbres sont irrigués à intervalles fréquents jusqu'à ce que leur système racinaire s'étende et soit bien établi dans le sol. Quant aux arbres adultes, ils sont irrigués une fois début mars (si la quantité de pluie n'est pas suffisante), puis irrigués une deuxième fois deux à trois semaines avant la floraison, et une troisième fois à l'arrivée des fruits, jusqu'au tiers de sa taille normale, en gardant à l'esprit qu'il ne faut pas exagérer l'irrigation pendant la période de maturation des fruits, car cela conduit à la fissuration et à la pourriture.

- **Fertilisation**

Les figues n'ont pas besoin d'une fertilisation abondante, mais la disponibilité de l'irrigation se répercute positivement sur la quantité et la qualité de la récolte. L'ajout d'engrais organiques contribue à améliorer les propriétés du sol et à augmenter sa capacité à retenir l'eau. Il augmente également les activités des organismes vivants dans le sol, qui à leur tour fournissent l'élément de fertilité et de renouvellement du sol. Les engrais azotés aident à augmenter la croissance du système végétatif, les engrais phosphorés contribuent au début de la grossesse, de la production, de la mise en place et de la maturité, tandis que les engrais potassiques augmentent la taille des fruits et améliorent leur qualité.

⁵² M-L. Dufrénoy, « Le Figuier en Californie [article] », Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, a née 1934 160, pp. 1015-1018

Les quantités d'engrais ajoutées varient en fonction de l'âge des arbres, de la fertilité du sol, de la pluviométrie et du type d'agriculture (irriguée ou pluviale).⁵³

- **Tailler les arbres fruitiers**

Cette taille comprend la suppression des branches chevauchantes, cassées et infectées, la suppression de certaines branches dont la longueur varie entre 5 et 10 cm, et le raccourcissement des branches longues (âgées d'un an), en coupant un tiers ou un quart pour former de nouvelles branches qui portent le tronc principal.

➤ *L'objectif de la valorisation de la culture des figues*

- Maintenir et valoriser une agriculture humaine et de proximité, favoriser l'installation de nouveaux producteurs, le lien social, l'emploi et le tissu économique qui en découle,

- Raccourcir les échanges commerciaux, limiter les transports et la pollution induite,

- Répondre à une demande croissante de la population quand à la transparence sur l'origine des produits, qui a pour effet de « rassurer » le consommateur

- Déterminer conjointement le prix des produits avec le producteur, souvent moins élevé qu'en passant par des intermédiaires.

La valorisation des figues contribue à la réduction de la pauvreté rurale, par l'amélioration significative de la compétitivité du secteur agricole, l'augmentation des revenus des populations et la promotion de la création d'opportunités économiques inclusives et durables dans les zones rurales dans le but d'encourager la création d'emplois à long terme. En promouvant l'émergence d'un secteur entrepreneurial moderne et compétitif, il vise à dynamiser le secteur agro-alimentaire national au niveau de la production, de la transformation et de la commercialisation.⁵⁴

1.3. Valorisation de la filière figue en Algérie

Le figuier (*Ficus carica* L.) a évolué à travers les âges d'une plante sauvage à un arbre cultivé et très apprécié pour sa rusticité et les valeurs nutritives de son fruit. Sa citation dans le coran « Sourat Attine » lui a conféré un caractère sacré dans la civilisation arabomusulmane.

⁵³ Andreia P. Oliveira, Patrícia Valentão, José A. Pereira et Branca M. Silva, « *Ficus carica* L. : Metabolic and biological screening », *Food and Chemical Toxicology*, vol. 47, no 11, 1^{er} novembre 2009, p. 2841–2846

⁵⁴ Mordechai E. Kislev, Anat Hartmann, Ofer Bar-Yosef, « Early Domesticated Fig in the Jordan Valley », *Sciences*, vol. 312, no 5778, 1374-1372 .p ,2006 juin 2

Le processus de domestication a permis au patrimoine génétique marocain de marquer son originalité et son importante diversité à l'échelle du bassin méditerranéen.

La culture du figuier en Algérie est conduite généralement dans un cadre vivrier avec l'exploitation d'un matériel végétal hétérogène avec plusieurs variétés portant des dénominations locales attribuées selon les zones de culture ou les spécificités du fruit. Aussi, le figuier contribue à une meilleure mise en valeur et conservation des terres marginales et par conséquent à la protection de l'environnement.

En Algérie, la culture du figuier est ancestrale ; cette espèce fruitière s'accommode presque à tous les étages bioclimatique algériens. Elle occupe ainsi une superficie de 46331 ha (FAO STAT, 2013). La majorité de la production est fournie par les régions de montagne de Kabylie (Bejaia, Tizi-Ouzou et Sétif) qui détiennent respectivement : 34%, 23%, 13% de l'effectif total des arbres. Selon les statistiques de la FAO (2013), l'Algérie détient environ 12% de la superficie mondiale et occupe la quatrième place. Bien que notre patrimoine figuicole recèle une grande diversité variétale. Cette espèce fruitière se trouve marginalisée à cause de non valorisation des productions de la figueraie.

Cette situation a engendré une régression des superficies figuicole. La préférence des agriculteurs est pour des cultures qui assurent des rendements élevés donc beaucoup plus rémunératrices.

Les produits du terroir sont le résultat d'un ensemble d'interactions entre les communautés humaines (savoirs faire, culture....) et l'espace géographique (sol, climat, Ressources naturelles...). Ils sont qualifiés d'authentiques car leur fabrication nécessite un savoir faire local et des compétences régionales qui se transmettent de génération en génération, ils résultent donc une longue tradition.

La valorisation de ces produits est une manière de sauvegarder le patrimoine génétique des régions. Ainsi, le développement et la promotion des différents produits de terroir est une alternative prometteuse pour le développement local qui est basé sur la capacité des acteurs locaux à mener une stratégie efficace d'innovation et de partenariat pour valoriser et promouvoir les produits du terroir.⁵⁵

De ce fait la transformation de la figue pour la production d'autres produits typiques et innovants constitue une bonne initiative, et parmi ces produits on a :

⁵⁵ IDIR, Mohamed Sofiane. *Valorisation du patrimoine, tourisme et développement territorial en Algérie: cas des régions de Béjaïa en Kabylie et Djanet dans le Tassili n'Ajjer*. 2013. Thèse de doctorat. Grenoble.

- La figue sèche
- Confiture de figue
- Café de figue
- La pâte de figue
- Le vinaigre de figue

Actuellement, le figuier connaît un regain d'intérêt en raison d'une demande croissante sur les marchés et surtout à cause des changements climatiques en défaveur d'espèces comme le pommier et le prunier.

La commercialisation des figues est confrontée à de nombreux défis, parmi lesquels les changements climatiques que les agriculteurs ne peuvent pas contrôler

Elle passe nécessairement par le recours aux variétés performantes, à l'optimisation des conduites techniques culturales, la mise au point de technologies de valorisation des figues.

La stratégie de développement de la filière du figuier dans la région de la Kabylie, menée dans le cadre du Plan Algérie Vert, s'articule autour de l'amélioration de la productivité, la mise à niveau du secteur coopératif et la valorisation des figues et de ses dérivées dont principalement les figues fraîches et sèches. Dans cette optique, les figues sèches seront conditionnées pour commercialisation. D'autres voies de valorisation peuvent être à savoir la fabrication des produits alimentaires (confiture, etc)..⁵⁶

- **La valorisation de la figue sèche de Beni Maouche**

La figue sèche de Beni Maouche est une figue cultivée dans la région de Beni Maouche, commune de la wilaya de Béjaïa en Kabylie, en Algérie.

Les figuiers et les oliviers sont une source de revenus depuis des générations pour les familles berbères vivant dans la ville de Beni Maouch à Bejaia, dans le nord de l'Algérie.

Les figuiers et les oliviers représentent jusqu'à 80% des terres cultivées à Beni Maouche.

Malika Bekouche, une agricultrice, a déclaré : « Nous collectons et stockons les figues, puis nous les vendons. C'est notre source de revenus, et lorsque la saison des figues se

⁵⁶ <https://www.fao.org/3/cc2067fr/cc2067fr.pdf>

termine, la saison des olives arrive. Nous le récoltons, le stockons, puis en extrayons de l'huile d'olive, mais nous gagnons plus d'argent que les figues.

Beni Maouche est un terroir réputé pour sa variété de figues qui se prête excellemment au séchage. La région s'est distingué depuis toujours dans la production de ce fruit autrefois appelée la BLANCHE DE BOUGIE. Le procédé de séchage est le résultat d'un savoir-faire ancestral et d'un milieu naturel très favorable, ce qui confère au produit des qualités nutritives et gustatives exceptionnelles.

Pourtant, le produit a été longtemps marginalisé, avec une production irrégulière (figure 02) soumise aux aléas climatiques, une filière désorganisée et une absence de reconnaissance comme produit du terroir. Cette Situation avait bien failli causer la disparition du produit dans les années 1990.

Image N°08 : La figue sèche de Beni-Maouche



La source : prise par nous même

En effet, c'est une commune réputée pour sa figue sèche, et ce, grâce aux efforts des habitants de toute la région, qui ont travaillé sur le processus de labellisation de sa variété. La plantation de cette variété s'étend sur une aire géographique de 21 communes, 10 dépendant de la wilaya de Béjaïa et 11 de la wilaya de Sétif. En fait, pour simplifier les choses et

contourner la réglementation, qui ne permet pas de créer une association de wilaya, le ministère de l'Agriculture nous a fait une faveur en nous accordant un agrément d'association communale. L'essentiel pour nous est de veiller à la préservation et la promotion de la figue sèche dite de Beni Maouche.⁵⁷

Suivant le développement de la production et la commercialisation des figues sèches de Beni Maouche depuis des années 1962, a reçu des appels téléphoniques des chercheurs universitaires algériens qui ont travaillé sur le processus de sa labélisation au mois de septembre 2016 à partir de la France. Afin de s'informer sur l'évolution de la figue sèche et autres questions d'actualités, producteurs et acteurs du développement locale, répondent chacun par son expérience et point de vues dans le respect mutuels.⁵⁸

Les figues sèches de Béni Maouche ont réussi par excellence à atteindre les objectifs et les ambitions de producteurs et commerçants fictifs et autres intermédiaires enthousiastes. Les prix ont été augmentés à plus de 2000 Da/kg.

- **La fête de la figue de Béni Maouche**⁵⁹

Avec la participation de plus de 170 exposants la fête de la figue à Beni Maouche attire les visiteurs 173 exposants ont récemment participé à Beni Maouche (Bejaïa) à l'ouverture de la 15^e édition de la fête de la figue, qui s'est déroulée cette année au regard de la dualité de la valorisation des vergers de figues avec la qualité du produit et la multiplication de ses dérivés.

Cette manifestation organisée, dans l'espace habituel du marché hebdomadaire de la commune, a réuni des producteurs de plusieurs wilayas, telles que Bouira, Tizi-Ouzou, Bordj Bou Arreridj, et surtout Sétif, qui sont venus dans dix communes, toutes regroupées sous la même marque, Figue Beni Maouche.

La confirmation de cette fête a suscité le bonheur de l'association locale des producteurs de figues, qui parie sur l'exportation à l'étranger et l'amélioration de sa qualité par la production et le conditionnement, en plus d'introduire des moyens techniques plus avancés dans la préparation des terres agricoles, la plantation d'arbres et le séchage. Figue, ce qui se fait actuellement de manière traditionnelle.

⁵⁷<http://www.tsa-algerie.com/20161228/figue-seche-de-beni-maouche-deglet-nour-de-tolga-protégees-label-officiel/> publié le 20 juin 2020 par Djamil Seddiki

⁵⁸<https://www.algerie62.dz/>

⁵⁹http://www.elwatan.com/hebdo/magazine/des-figueraias-de-la-kabylie-aux-hypermarches-de-l-europe-29-10-2016-331752_265.php

Cet événement commercial a également été l'occasion pour les professionnels d'échanger leurs expériences et d'échanger sur les problématiques rencontrées par la culture du figuier et moyens de les développer. A l'occasion, des interventions seront faites et des tables rondes et réunions seront organisées pour élaborer une feuille de route sur les étapes à suivre sur le terrain.

Image N°09 : Figs-chocolat de Beni Maouche



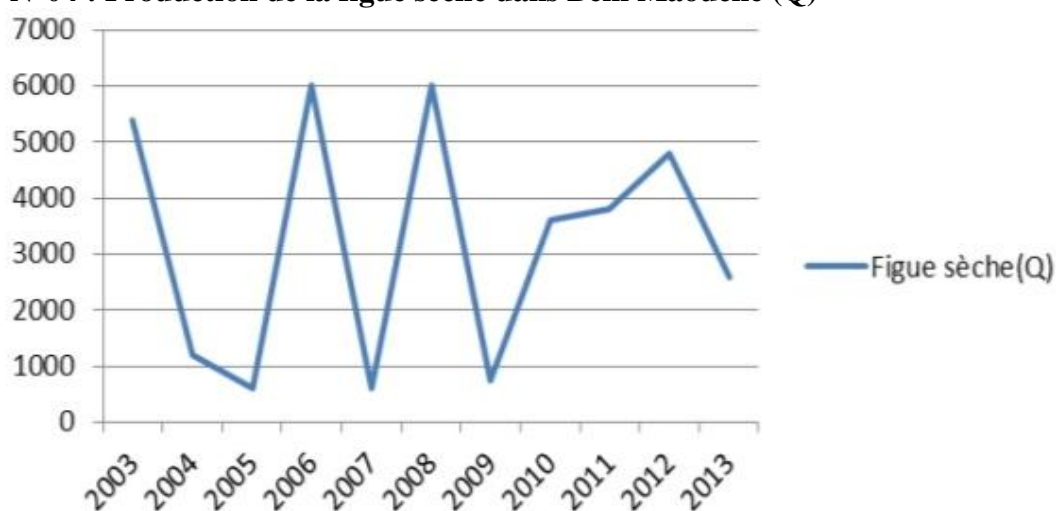
La source : https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Dates-chocolat_de_Beni_Maouche.jpg

Les visiteurs venus de différentes régions du pays ont profité de l'achat de nouveaux produits comme le chocolat aux figes, qui ont été bien accueillis.

Cette initiative est venue d'un des militants de l'industrie manufacturière de la région, qui a doublé sa nouvelle innovation, qui est en cours d'introduction.

Environ 300 000 quintaux de figes ont été produits sur une superficie de 10 000 hectares pendant la saison en cours, la plupart dont ont été vendus.

Figure N°04 : Production de la figue sèche dans Béni Maouche (Q)



Source : MADR 2015

Section 2 : Les diverses utilisations du figuier


La valeur du figuier réside dans ses diverses utilisations, depuis l’Antiquité nos ancêtres l’utilisaient pour l’alimentation et même la médecine. Il a de nombreux bienfaits, que ce soit dans ses feuilles, ses fruits et même son lait, et avec le développement du temps il a développé des utilisations avancées

2.1. Les principaux produits dérivés du figuier⁶⁰

Différents produits Sont issus des raquettes, des fruits et des fleurs de cette plante tels que la confiture de fruit, les édulcorants, les fibres diététiques, les fruits frais, les fruits secs, le jus de raquettes, etc. Les fruits frais du la figue sont souvent consommés pour leur saveur et leur goût sucré.

D’autre part, la principale valorisation des graines du fruit de la figue est l’extraction de l’huile qui possède des particularités cosmétiques remarquables.

Tableau N°02 : Les produits à base de figues

Les domaines	Les produits fabriqués	Illustrations
Agro-industriel	<ul style="list-style-type: none"> -Confiture -Jus -Vinaigre -Miel -Boissons alcoolisées -Colorant alimentaire - barre de céréales - Yaourt - Biscuits 	

⁶⁰ Lise Wajeman, La parole d’Adam, le corps d’Eve : le péché originel au xvie siècle, Librairie Droz, 2007 (lire en ligne [archive]), p. 59

<p>Pharmaceutique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Complément alimentaire - tizan - compendium - Dentifrice 	
<p>Cosmétique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gel douche - Shampoing - huile - Crème - les masques 	

2.1.1. Le domaine agro-industriel

Dans le domaine agro-industriel, les fruits du figuier sont transformés en confiture, en jus, en miel, en boisson alcoolisée, biscuits, yaourt, vingtaine.... Etc. Les figues fraîche et les figues sèches sont consommées comme un légume et l'ingrédient principal de nombreuses spécialités en Amérique et conservées en petits morceaux dans des boites de conserve.

La figue se consomme crue, entière, ainsi que séchée et cuite, en confitures et compotes, tartes et en accompagnement de plats salés.

Image N°10 : Tarte aux figues fraîches



La source : <https://deavita.fr/recettes/tarte-figues-fraiches-idees-delicates/>

2.1.2. Domaine pharmaceutique

La médecine ancienne et moderne a prouvé les bienfaits médicaux des figues dans de nombreux domaines. Il a un effet alcalin qui élimine l'acidité dans le corps qui résulte de nombreuses maladies, en plus de la faiblesse corporelle.

La plupart des substances actives des figues ont des propriétés antiseptiques et laxatives. Il est utilisé en usage externe pour traiter les plaies et les ulcères fétides en les pansant avec des fruits bouillis et séchés.

Les figues traitent la constipation, même chronique ou intraitable, et l'infusion des fruits de ce fruit est également utile dans le traitement des infections respiratoires telles que l'inflammation de la trachée et du larynx, et consommer une tasse de cette infusion avant chaque repas est utile pour soulager la coqueluche spasmodique qui touche les enfants.

Si l'infusion est utilisée en gargarisme, elle soulage les douleurs causées par la pharyngite, et des études récentes ont montré que les figues préviennent la formation de tumeurs.

La figue contient moins de vitamine C que les autres fruits, elle offre d'excellentes teneurs en minéraux, fibres et composés antioxydants. La figue est riche en minéraux et oligo-éléments : potassium, fer, cuivre, et constitue une bonne source de vitamines du groupe B. Elle contient un enzyme, la Ficin qui favorise la digestion et l'équilibre intestinal.

Grâce à son effet antioxydant on fabrique des compléments alimentaires. Des capsules sont aussi fabriquées à base des figues séchées.

2.1.3. Domaine cosmétique

Gorgée d'eau, elle offre hydratation et souplesse aux couches de l'épiderme pour une peau rebondie et un teint frais. On extrait également son huile qui renferme de nombreuses qualités.

Notamment celle de lutter contre les effets du temps par son effet tenseur sur les cellules de la peau. Utilisée aussi en parfumerie, l'huile de figue dégage un parfum estival et fruité auquel les amoureux du soleil et de l'été ne résisteront pas.

2.2. Utilisation traditionnelle

Les figues sèches sont moulues et bues à la place du café. Boire de la poudre de figues à la place du café est utile dans le traitement des maladies des bronches, de la poitrine, des reins et de la coqueluche.

La solution obtenue en faisant bouillir les jeunes branches du figuier est utilisée pour éliminer l'eau qui s'est accumulée dans les tissus du corps. Par conséquent, le manger est utile dans le traitement de l'hydropisie.

Quant à la campagne, les propriétaires de fermes utilisent les feuilles de figuier mûres avant qu'elles ne tombent, et les restes de figues fraîches ou séchées peuvent être utilisés comme fourrage pour les animaux.

Aussi aux arbres morts abattus, les propriétaires des arbres utilisent leurs troncs comme moyen de chauffage traditionnel. Et la même chose, les branches qu'ils nourrissent, et ils servent à se chauffer.

Il y a un phénomène répandu ces derniers temps, qui est une industrie traditionnelle, où les branches et les troncs de figuiers sont utilisés en brûlant et en extrayant le charbon de bois, que certaines personnes utilisent dans l'industrie du tabac à mâche

- **Les remèdes de grand-mère à base de figue**

Bénéfique pour la santé, la figue entre dans de nombreuses recettes de grand-mère pour soigner des maux divers et variés tels que les maux de ventre, la constipation, les angoisses ou encore, plus étonnant, les verrues.

Le lait de figue est utilisé pour traiter le mélisme depuis l'Antiquité, en raison de la multiplicité des avantages du lait de figue pour de nombreux mélisme, et le lait de figue est utilisé pour traiter le mélisme comme suit :

Nous prenons quelques gouttes de lait de figue et le mettons sur les zones de mélasma.

Le lait de figue est laissé sur la zone pendant un certain temps.

2.3. Le rôle de pouvoir dans la production des figues

La politique de mise en valeur agricole des figues, en cours en Algérie depuis 1983, a donné un nouveau souffle à la production des figues algérienne et a considérablement élargi les perspectives de développement pour des milliers d'acteurs dans les zones arides du pays. En déverrouillant simultanément l'accès à la terre et à l'eau souterraine publiques, l'État joue un rôle d'allocation, ou dans certains cas de réallocation, des ressources productives.

Un réel engouement pour le foncier est observé dans beaucoup de ces zones ; l'accès au foncier public est aujourd'hui l'objet d'enjeux économiques importants. Une étude auprès de différents acteurs impliqués dans cette politique (agriculteurs bénéficiaires et non bénéficiaires de terre, cadres du ministère de l'Agriculture, cadres des structures déconcentrées des administrations publiques concernées, élus locaux), ciblée sur la « petite » mise en valeur, montre comment la question de l'équité de l'allocation des terres publiques dans le cadre de la politique de mise en valeur, est diversement appréciée.

De plus, les associations et les coopératives ont un grand rôle à jouer pour valoriser le fruit de la figue et déclarer son importance de diverses manières, que ce soit à travers des séminaires ou des expositions qu'elles organisent en l'honneur de ce fruit sacré. Elle encourage même sa plantation et s'efforce d'augmenter son exportation à l'étranger. Comme cela aidera l'économie du pays à se développer et à encourager le produit local.

Section 3 : Les coopératives agricoles et leur rôle

Les sociétés coopératives agricoles ont pour objet l'utilisation en commun par des agriculteurs de tous moyens propres à faciliter ou à développer leur activité économique.

3.1. Définition de la coopérative

La coopérative est un type de société à objet civil ou commercial, selon le cas, qui a été créée dans le but d'éliminer le profit capitaliste, soit par la mise en commun de moyens de production, soit par l'achat ou la vente de biens en dehors des circuits commerciaux.⁶¹

Une coopérative est une association autonome de personnes volontairement réunies pour répondre à leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs par le biais d'une entreprise commune, contrôlée démocratiquement.⁶²

Il existe des entreprises coopératives dans tous les secteurs de l'économie et l'on estime à au moins 279 millions le nombre d'emplois au sein des coopératives ou dans le cadre de celles-ci dans le monde. Bien que les coopératives soient des entreprises, elles procurent des avantages économiques et sociaux à leurs membres et sont régies par des valeurs et des principes coopératifs convenus à l'échelle internationale.

Les coopératives sont reconnues dans l'Agenda 2030 pour le développement durable comme un moyen de mise en œuvre au même titre que d'autres entreprises du secteur privé.⁶³

3.2. Coopératives agricoles

Une Coopérative Agricole, c'est une entreprise sociale qui appartient aux agriculteurs. C'est une entreprise créée par des agriculteurs, qui leur appartient collectivement et qu'ils gouvernent eux-mêmes. Elle pratique la démocratie : 1 homme = 1 voix.

Les coopératives agricoles valorisent les produits agricoles. Une coopérative collecte et transforme les productions de ses agriculteurs-coopérateurs (lait, viande, céréales, fruits et légumes, raisin, etc.).

Située en zone rurale, une coopérative agricole fait vivre son territoire en y créant activités économiques et emplois grâce à un ancrage territorial durable.

⁶¹ Nicolas Gachet et Michaël Gonin, « Les coopératives en Suisse romande : un bref état des lieux », La coopérative, un modèle d'avenir ?, 20-19 .p ,2012 novembre 13

⁶²<http://www.cicopa.coop/Les-cooperatives-et-l-emploi.html>

⁶³ http://www.alternatives-economiques.fr/revision-cooperative_fr_art_223_31323.html

Une coopérative agricole est une entreprise créée et gouvernée par des agriculteurs. Ils en sont les propriétaires mais aussi les fournisseurs en produits agricoles, animaux ou végétaux collectés et transformés par leur coopérative souvent jusqu'au produit de consommation.

Une coopérative agricole de services comme une société civile de personnes à capital et à personnel variables dans le but de développer les activités économiques des exploitations agricoles en rationalisant leur approvisionnement en facteurs de production, en mettent en œuvre des méthodes de commercialisation et de transformation des produits agricoles efficaces, et en améliorant l'équipement et l'accès au crédit. la désignation des organes de gestion de la coopérative Prévoit par l'assemblée générale des adhérents.

Les coopératives agricoles répartissent parmi les sociétaires les excédents dégagés par elles. les organes de gestion des coopératives désigne que les dispositions de la présente loi sont également applicables aux unions de coopératives agricoles de services, dont la mission et l'organisation sont similaires à celles des coopératives agricoles de service.⁶⁴

3.3. Les types et le statut juridique des coopératives AGRICOLES

3.3.1. Les types des coopératives agricoles

Quand on parle de coopérative agricole, on entend mutualisation, par les agriculteurs, des moyens de production, de transformation et de commercialisation. Mais une coopérative reste d'abord un modèle d'entreprise d'une modernité étonnante au vu des enjeux économiques, sociaux et environnementaux actuels.⁶⁵

Une coopérative agricole est une entreprise créée et gouvernée par des agriculteurs. Ils en sont les propriétaires mais aussi les fournisseurs en produits agricoles, animaux ou végétaux collectés et transformés par leur coopérative souvent jusqu'au produit de consommation.

La coopérative agricole est créée pour répondre aux besoins professionnels de ses adhérents. A cet effet, elles peuvent effectuer ou faciliter toutes les opérations concernant :

- La production, la collecte, la transformation, le conditionnement, le stockage, la commercialisation et l'exportation des produits agricoles de leurs adhérents ;

⁶⁴ Journal officiel, 1988-09-14, no 37, pp. 993-997

⁶⁵ <https://www.lacooperationagricole.coop/comprendre-le-modele-cooperatif>

- L'approvisionnement de leurs seuls adhérents en intrants et équipements nécessaires A leur exploitation ;
- Toutes les opérations entrant normalement dans le cadre de la profession agricole pour le compte de leurs adhérents.⁶⁶

Les coopératives agricoles peuvent présenter trois (3) formes en Algérie⁶⁷ à savoir :

a) Les coopératives agricoles de services spécialisés

Elles ont pour objet de fournir des prestations de service bien précises concernant, notamment :

- L'approvisionnement en facteurs de production ;
- Une ou plusieurs professions relatives à une des filières prévues par la réglementation en vigueur ;
- L'irrigation et le drainage ;
- La gestion et l'exploitation des ouvrages de mobilisation de la ressource en eau (retenues collinaires et forages collectifs) y compris les petits périmètres collectifs et les aires d'irrigation ;
- Les travaux d'aménagement ;
- L'insémination artificielle ;
- Le machinisme
- Les études, conseil et vulgarisation.

b) Les coopératives agricoles par filière

Elles exercent toutes les activités qui concernent une (1) filière agricole seulement, à savoir

- La production du produit de la filière
- La collecte de la production de la filière ;
- La production et l'approvisionnement en facteurs de production propres à la filière
- L'importation des intrants et des équipements nécessaires à la filière ;
- La transformation et le conditionnement de la production de la filière. (Art.10)10

Les filières prévues par la réglementation en vigueur sont au nombre de trente (30) (Art.2)11

⁶⁶Décret exécutif n° 96-459 du 7 Chaâbane 1417 correspondant au 18 décembre 1996, modifié et complété, fixant les règles applicables aux coopératives agricole

⁶⁷"Même référence précédente".

c) Les coopératives agricoles polyvalentes

Elles poursuivent plusieurs objectifs en relation avec la polyvalence des activités de ses adhérents.⁶⁸

d) Traitement des figes au niveau des coopératives agricoles

Le séchage solaire, tel qu'il est pratiqué par les agriculteurs, est une technique peu coûteuse mais demande beaucoup de temps. De plus, la qualité du produit n'est pas satisfaisante à cause des altérations lors du séchage et de la conservation.

Face aux contraintes précitées, l'Etat a lancé un programme d'organisation de la profession, d'une part par la création de coopératives et associations d'agriculteurs au niveau des principales zones de production et d'autre part par le financement de la création de petites unités industrielles capables de réaliser le séchage, le conditionnement et la commercialisation des figes selon les normes demandées.⁶⁹

Ces coopératives achètent les figes chez les agriculteurs ou dans les souks. Celles-ci ont déjà subi un séchage partiel au niveau des exploitations. Les activités des coopératives comportent les opérations de triage, calibrage, trempage et blanchiment, séchage, fumigation, conditionnement et emballage du produit fini.

e) Triage et calibrage

Le triage, réalisé par une main d'œuvre spécialisée, permet d'éliminer les fruits abîmés ou contaminés et ceux de diamètre inférieur à environ 3 cm. Ces écarts sont destinés à l'alimentation animale.

Les figes destinées à la consommation humaine sont séparées selon leur grosseur pour réussir l'opération ultérieure de séchage. Elles doivent être charnues, moelleuses, de bon calibre et bien colorées.

f) Trempage et blanchiment

Les figes sont soumises à un nettoyage et blanchiment qui permettent d'éliminer les poussières et les traces de latex qui rendent le fruit collant.

Les prétraitements varient d'une unité à l'autre. Les plus pratiqués sont :

⁶⁸Décret exécutif n° 96-459 du 7 Chaâbane 1417 correspondant au 18 décembre 1996, modifié et complété, fixant les règles applicables aux coopératives agricoles.

⁶⁹ https://www.cder.dz/vlib/bulletin/pdf/bulletin_021_07.pdf

Trempage répété en quelques secondes dans de l'eau chaude additionnée de sel de cuisine (35 à 40 g/l) puis un rinçage à l'eau potable .

Arrosage avec de l'eau contenant 1 à 3% de soude chauffée à 80°C sur tapis grillagé ou des paniers en inox, puis rinçage par aspersion d'eau chaude légèrement acidulée avec de l'acide citrique pour neutraliser les traces de soude ;

Trempage dans un bain d'eau salée puis dans un bain d'eau contenant 2,5 à 5g/l de bisulfites ou de métabisulfite de sodium ou de potassium, puis rinçage à l'eau potable.

Le temps de trempage ne doit pas dépasser 30 secondes pour éviter la pénétration des solutions dans le fruit.

Le blanchiment avec de l'eau chaude additionnée de sel et de bisulfites permet de nettoyer les figues sales, rendre la peau fine et perméable pour faciliter le séchage, tuer les larves et réduire le brunissement et la détérioration des vitamines.

g) Séchage

Les figues arrivent aux coopératives avec une humidité hétérogène variant de 18 à 24%. Un séchage supplémentaire convenable est indispensable pour avoir un produit homogène à environ 20% d'humidité, correspondant à une activité de l'eau de l'ordre de 0,4.

Le séchage est réalisé dans des séchoirs mécaniques dans une enceinte fermée, permettant de maîtriser les paramètres de séchage, d'optimiser l'énergie et d'assurer au produit les normes d'innocuité et de qualité requises. Ces séchoirs utilisent la convection forcée.

Pour le chauffage de l'air, on utilise soit des chaudières fonctionnant avec un carburant, soit de l'énergie solaire, soit les deux combinées (séchoirs hybrides). Le courant d'air est propulsé dans la chambre de séchage par un ventilateur.

Immédiatement après l'opération de trempage, les figues sont étalées en monocouche sur des claies qu'on superpose dans l'enceinte du séchoir. Cette dernière a une capacité de 100 Kg (soit 20 claies de 5 Kg de figues chacune).

La température de séchage est fixée entre 60 et 65°C. Les claies sont de temps en temps retirées et retournées pour améliorer les conditions de séchage. L'opération dure environ 3 heures, après quoi les figues acquièrent la couleur jaune dorée désirée. Toutes les larves sont également tuées lors de cette opération.

Après refroidissement, les clés doivent être retirées du séchoir une à une et les fruits immédiatement emballés pour les protéger contre les insectes et les rongeurs. Tout retard expose les figues à l'attaque par des insectes ; ce qui rend la fumigation obligatoire pour détruire leurs œufs et éviter le développement éventuel des larves.

Pour les producteurs, les variétés blanches sont enfilées en chapelets et commercialisées tout au long de l'année. Les figues colorées sont généralement autoconsommées et le surplus est vendu en vrac.

Les coopératives de séchage, mieux équipées, utilisent des emballages hermétiques divers de différentes capacités (boîtes en carton, sacs en plastique thermosoudés ou bien fermés à l'aide d'une ficelle ou d'un ruban adhésif). Les sacs en plastique sont parfois renforcés par des emballages en carton. Le stockage se fait à l'abri de la lumière et de l'humidité.⁷⁰

L'emballage et le conditionnement permettent de préserver les caractères organoleptiques des fruits, de maintenir l'activité de l'eau à un niveau faible et d'empêcher la recontamination. Les figues gardent ainsi une présentation commerciale attirante facilitant leur commercialisation en grandes surface ou à l'étranger.

3.3.2. Le statut juridique des coopératives agricoles

La coopérative agricole est placée sous l'autorité du ministre de l'agriculture, qui propose la réglementation en la matière, suit et contrôle son évolution et ses activités ainsi que l'inventaire de son patrimoine .S'agissant de la circonscription territoriale des coopératives agricoles, elle est déterminée, à leur création, par la zone d'implantation des exploitations des membres fondateurs et sa proche périphérie, le cas échéant.⁷¹

Détenteurs de parts sociales de leur coopérative les agriculteurs élisent leurs représentants au conseil d'administration.

Les administrateurs-agriculteurs décident des orientations stratégiques de la coopérative. Ils choisissent et contrôlent l'action d'une équipe dirigeante chargée de mettre en œuvre la stratégie de l'entreprise.

Tous les ans, le conseil d'administration rend compte de son action en assemblée générale des associés-coopérateurs. Les décisions sont prises selon la règle « une personne =

⁷⁰*Transfert de Technologie en Agriculture Maroc* sur <https://www.agrimaroc.net> › valoris... Valorisation de la figue au Maroc - Page 9 consulté le 12 décembre 2022

⁷¹<https://www.joradp.dz/FTP/JO/2020/F2020059.pdf>

une voix » Chaque associé-coopérateur a donc le même pouvoir indépendamment de son poids économique. Être membre d'une coopérative agricole permet donc de vivre et décider en démocratie.

Les sociétés coopératives agricoles et leurs unions sont soumises à deux catégories de règles qui seront étudiées successivement :

- Des règles obligatoires auxquelles les sociétés coopératives agricoles doivent impérativement se conformer sous peine de déroger au statut de la coopération et se voir refuser le régime fiscal de faveur prévu⁷²

- Des dispositions facultatives que les sociétés coopératives agricoles ont la faculté de ne pas adopter. Cependant, lorsqu'elles exercent cette option dans leurs statuts, le non-respect de ces dispositions peut également entraîner la déchéance du régime fiscal de faveur.

- **Règles obligatoires**

Les sociétés coopératives agricoles sont tenues au respect de plusieurs règles qui concernent essentiellement :

- Leur constitution et leur fonctionnement ;
- Leur objet ;
- Les destinataires de leurs opérations ;
- Leur comptabilité.

Les sociétés coopératives agricoles forment une catégorie spéciale de sociétés, distinctes des sociétés civiles et des sociétés commerciales. Elles ont la personnalité morale et la pleine capacité dès leur immatriculation au registre du commerce et des sociétés. Elles doivent être agréées par l'autorité administrative. L'agrément confère la qualité de coopérative agricole.

Elles peuvent se grouper en unions de coopératives agricoles qui, sauf stipulation expresse contraire, sont régies par les mêmes dispositions que les sociétés coopératives agricoles. Les coopératives agricoles et leurs unions sont obligatoirement à capital variable.

Leur durée ne peut excéder quatre-vingt-dix-neuf ans, sauf prorogation.

La responsabilité de chaque coopérateur dans le passif de la coopérative ou de l'union est limitée au double du montant des parts qu'en application des statuts il a souscrites ou aurait dû souscrire.

⁷²L'article 207-1-2° et 3° du code général des impôts (CGI)

Les statuts de chaque société coopérative agricole fixent sa circonscription territoriale. Les unions de sociétés coopératives agricoles ont pour circonscription territoriale l'ensemble des circonscriptions des sociétés coopératives adhérentes.⁷³

Les sociétés coopératives agricoles ont pour objet l'utilisation en commun par des agriculteurs de tous moyens propres à faciliter ou à développer leur activité économique, à améliorer ou à accroître les résultats de cette activité (article L521-1 du code rural et de la pêche maritime).

En outre, d'une manière générale, les sociétés coopératives agricoles peuvent faire, pour le compte de leurs associés coopérateurs, des opérations ou des travaux entrant normalement dans le cadre de la profession agricole et forestière.

Les sociétés coopératives agricoles établissent leurs comptes annuels conformément aux règles prévues par le nouveau plan comptable des coopératives agricoles et de leurs unions approuvé par un arrêté du ministre de l'Agriculture en date du 2 juillet 1986 (JO du 19 juillet 1986). Ce texte, conforme au plan comptable général, tient compte des modifications apportées au statut de la coopération agricole par la loi n° 72-516 du 27 juin 1972.

Ce plan comptable s'impose comme cadre général ; des adaptations, nécessaires pour tenir compte des situations particulières, peuvent être proposées et doivent être soumises à l'avis du Conseil national de la comptabilité.

3.3.3. L'impact des coopératives sur le développement de territoire

A. Les coopératives en général

Les coopératives sont extrêmement pertinentes et importantes pour la réalisation des objectifs proposés en matière de développement durable.

a) RÉDUCTION DE LA PAUVRETÉ

De nombreux acteurs, dont les Nations Unies (ONU), l'Organisation internationale du Travail (OIT) et l'Alliance coopérative internationale (ACI), s'accordent à reconnaître que l'entreprise coopérative est le type d'organisation le mieux adapté pour combattre et réduire la pauvreté et l'exclusion sous toutes leurs formes.

Les coopératives ont un rôle important dans la réduction de la pauvreté ; elles détectent des opportunités économiques pour leurs membres, elles autonomisent les personnes

⁷³Jean Sagnes, Jean Jaurès et le Languedoc viticole, Presses du Languedoc, 1988, p. 41

défavorisées pour leur permettre de défendre leurs intérêts, elles apportent la sécurité aux pauvres en leur permettant de convertir les risques individuels en risques collectifs, et facilitent l'accès de leurs membres aux ressources qu'ils utilisent pour subvenir à leurs besoins.

b) ÉGALITÉ ENTRE LES GENRES

Les coopératives contribuent à l'égalité entre les genres en donnant aux femmes davantage de possibilités de participer, en de nombreux endroits du monde, à l'économie et à la société locales.

Les coopératives de consommation sont composées en majorité de femmes. Au Japon, par exemple, elles constituent 95 pour cent de leur effectif et sont représentées dans leurs structures de gouvernance.⁷⁴

c) ÉDUCATION DE QUALITÉ ET APPRENTISSAGE TOUT AU LONG DE LA VIE

Les coopératives facilitent l'accès à une éducation de qualité et à des opportunités d'apprentissage tout au long de la vie en apportant des moyens de financement de l'enseignement, en aidant les enseignants et les écoles, en créant leurs propres écoles pour dispenser une éducation de qualité aux jeunes comme aux adultes, et en remplissant un rôle de centre d'apprentissage tout au long de la vie.

d) SANTÉ

Les coopératives sont un gage de bonne santé par la création d'infrastructures de services de santé, le financement des soins et l'apport de soins à domicile aux personnes atteintes du VIH/Sida notamment.

e) SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET BONNE NUTRITION

Les coopératives contribuent à la sécurité alimentaire en aidant les petits exploitants agricoles, pêcheurs, éleveurs, sylviculteurs et autres producteurs à surmonter les nombreux défis auxquels ils sont confrontés dans leurs activités de production alimentaire. C'est dans le secteur agricole que le modèle d'entreprise de la coopérative est le plus largement utilisé. On

⁷⁴Suzuki, T. (2010), "A brief chronicle of the modern Japanese consumer cooperative movement". Disponible à l'adresse: http://jccu.coop/eng/aboutus/pdf/a_brief_chronicle.pdf.

estime à 32 pour cent la part du marché mondial que représentent l'ensemble des coopératives dans le secteur agricole.⁷⁵

f) FAVORABLE ET DES FINANCEMENTS SUR LE LONG TERME

Les coopératives contribuent à la création d'un environnement mondial favorable en comblant l'écart dans les échanges commerciaux entre pays développés et pays en développement, en stabilisant les systèmes financiers pendant les crises et en constituant la base d'une intensification des circuits financiers à l'échelon mondial.

B. Les coopératives agricoles

Les coopératives agricoles, qui font déjà vivre des millions de petits exploitants, pourraient se développer davantage et apporter une contribution encore plus importante à la lutte contre la pauvreté et la faim si les gouvernements, la société civile et les universités leur offraient un soutien adéquat.

Les coopératives agricoles est une vision alternative à celle déterminée par les modèles économiques qui semblent avoir comme unique objectif, le profit, la défense des marchés, l'usage non alimentaire des produits agricoles et l'introduction de nouvelles techniques de production sans les précautions nécessaires

La présence des coopératives peut mettre fin aux tendances spéculatives qui touchent désormais jusqu'aux produits de première nécessité destinés à l'alimentation humaine, et contenir l'accaparement des terres cultivables qui, en diverses régions, contraignent les agriculteurs à quitter leurs terres puisque, individuellement, ils n'ont aucune possibilité de faire valoir leurs droit.

Les coopératives agricoles peuvent aider les petits exploitants à surmonter ces contraintes. Elles jouent un rôle crucial dans la création d'emplois, la réduction de la pauvreté, l'amélioration de la sécurité alimentaire. Elles contribuent en outre au PIB dans de nombreux pays. Le grand savoir-faire des coopératives agricoles est un atout précieux pour atteindre un des buts fondamentaux de l'initiative : doubler les revenus et la productivité des petits exploitants.⁷⁶

⁷⁵Bibby, A. (2014), "Co-operatives are an inherently more sustainable form of business". Disponible à l'adresse: <http://www.theguardian.com/social-enterprise-network/2014/mar/11/co-op-business-sustainability>.

⁷⁶Chantal Chomel et al., Les coopératives agricoles, Identité, gouvernance et stratégies : Le cadre juridique et la gouvernance des coopératives agricoles, Larcier, 2012, 494 p.

Conclusion

La figue peut faire partie de n'importe quel régime spécial, alors Grâce aux efforts déployés de part et d'autre, agriculteurs ou coopératives, et à la mobilisation par l'État des mécanismes nécessaires, l'Algérie est devenue un des plus grands pays du monde dans la production de figues.

Malgré cela, le climat favorable de l'Algérie peut produire plus de figues si les efforts sont intensifiés et mieux valorisés.

Nous passerons au dernier chapitre, où nous ferons la lumière sur la valorisation des figues dans la wilaya de Tizi-Ouzou.

Chapitre 3

**Etat des lieux de la filière
figue dans la wilaya de Tizi-
Ouzou**

Introduction

La wilaya de Tizi-Ouzou est réputée pour sa richesse culturelle, son patrimoine naturel et son agriculture diversifiée. Parmi les nombreuses cultures qui prospèrent dans cette région, la figue occupe une place prépondérante. La filière figue présente un potentiel important en termes de production et de valorisation économique. Cependant, cette filière fait face à plusieurs défis qui entravent son développement et sa pleine valorisation.

La valorisation de la figue est un défi complexe qui présente plusieurs aspects à prendre en considération. La conservation, la commercialisation et la production durable sont autant de domaines qui nécessitent une attention particulière pour permettre à ce fruit de réaliser pleinement son potentiel sur le marché mondial.

Chapitre 3 Etat des lieux de la filière figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou

Section 1 : La valeur des figes dans la wilaya de Tizi-Ouzou

Depuis des siècles, la figue occupe une place de choix dans la culture kabyle, tant sur le plan alimentaire que symbolique. Elle est considérée comme un trésor de la nature, source de subsistance et symbole de fertilité et de prospérité. Dans ce chapitre, nous explorerons la valeur de la figue, en examinant ses différentes dimensions : économique, culturelle, environnementale et social.

La figue est un fruit cultivé a Tizi-Ouzou qui bénéficie d'un climat méditerranéen propice à la culture de la figue, avec des étés chauds et secs et des hivers doux et pluvieux. Ce fruit est un symbole de richesse et de trésor pour les kabyles qui fleurissent dans les montagnes

La production de figes joue un rôle économique important, fournissant des revenus aux agriculteurs locaux et contribuant à l'économie régionale. De plus, la culture de la figue a Tizi-Ouzou est également liée à la préservation des traditions agricoles et culturelles de la région.

1.1. Production et statistiques

Tableau N°03 : Les statistiques de la production des figes dans certains Communes de la wilaya de Tizi-Ouzou

Les régions	La superficie (Ha)	Production (quintal)
Tizi Rached	528	4500
Matkass	290	1500
Tizi-Ouzou	269	2250
Béni Douala	230	1500
Frikat	209	Incendie
LNI	148	4950
Iloula	164	1000
Ath bouadou	160	Incendie
DBK	131	1500
Azazga	109	Incendie
Akbil	108	Incendie
Aghrib	19	Incendie
Azeffoun	17	Incendie

La source : La DSA de Tizi-Ouzou (Compagnie de 2020-2021)

Chapitre 3 Etat des lieux de la filière figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou

On note une production importante dans plusieurs communes dont : Tizi Rached, Matkas, Tizi-Ouzou, Beni Douala, LNI, Iloula et DBK ; alors que la production est quasi inexistante dans les communes : Frikat, Ait Bouadou, Azazga, Akbil, et azeffoun, car elle a été endommagées par les incendies.

Tableau N°04 : Production a Tizi-Ouzou

Années	Superficie récolté	Superficie en rapport	Production
2015/2016	265	230	6900
2016/2017	265	265	10600
2017/2018	265	14	840
2018/2019	264	5	200
2019/2020	264	263	10520
2020/2021	259	225	11250

La source : La subdivision agricole de Tizi-Ouzou

On constate une très forte baisse du montant de la production sur l'année 2017/2018 puis elle remonte durant les années suivantes.

Tableau N°05 : La production dans les communes de Freha ; Aghrib et Timizart

Années	régions	Freha			Aghrib			Timizart		
		sup	Sup en rap	prod	sup	Sup en rap	Prod	sup	Sup En rap	Prod-uction
2015/2016		3.5	3.5	3.5	19.5	19.5	230	15	15	144
2016/2017		3.5	3.5	10.5	19.5	19.5	97.5	15	15	150
2017/2018		3.5	3.5	70	19.5	19.5	292.5	15	15	150
2018/2019		3.5	3.5	28	19.5	19.5	380.25	15	15	120
2019/2020		3.5	3.5	52.5	19	19	292.5	15	15	170
2020/2021		4	3.5	17.5	20.15	20	100	15.15	15	75

La source : la subdivision agricole de Freha

La production à Freha change constamment d'une année à l'autre.

Dans la région d'Aghrib ; la production n'a pas beaucoup changé sauf dans les années 2019/2020 et 2020/2021.

Chapitre 3 Etat des lieux de la filière figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou

Contrairement à la région de Timizart, les changements sont perceptibles et la différence est grande dans le montant de production. On remarque une diminution de la quantité produite dans l'année 2016/2017, puis elle augmente d'une manière significative dans les deux années suivantes ; puis revient à la baisse durant les années 2019/2020 et 2020/2021.

Tableau N°06 : Production dans les communes :Tizi_Rached et Beni Douala

Région Année	Tizi Rached		Beni Douala	
	Superficie (ha)	Production(Qn)	Superficie (ha)	Production(Qn)
2016/2017	528	26400	230	11500
2017/2018	528	8240	230	3450
2018/2019	528	15840	230	5980
2019/2020	528	14784	230	5520
2020/2021	528	10784	230	6900
2021/2022	528	10560	230	5750

Le 22/12/2022 ; Subdivision de Irdjen

Dans ces deux communes :

On constate une très forte baisse du montant de la production de 20/06/2017 aux 2017/2018, puis elle remonte en 2018/2019, et l'écart demeure entre chaque année et l'autre.

Tableau N°07 : La production de Ait Chafaa et d' Azffoun

Commune Année	Commune Ait Chafaa			Commune Azffoun		
	Superficie(ha)	Superficie Rapport(ha)	Production(qx)	Sup total(ha)	Sup en rapp(ha)	Product(qx)
2017/2018	17	17	289	10	10	170
2018/2019	17	17	306	10	10	180
2019/2020	17,25	17	510	10,5	10	300
2020/2021	17,25	17	375	10,5	10,5	336
2021/2022	17,25	17,25	86,25	10,5	10,5	52,5

Subdivision agricole d' Azffoun

Dans les deux communes :

On constate une augmentation de la production de 2017 jusqu'à 2020 suivie d'une très forte augmentation dans les deux années suivantes.

1.2. Les expériences de valorisation de la figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou

1.2.1. Les fêtes de figes dans la région Iloulla-Oumalou

a) La première édition « 2007 »

L'association a pu réaliser le projet principal qui a été inscrit comme une idée. En été 2007, l'année d'aménager tout le village, les ruelles du village, pavée de pierres d'ardoise, les fontaines dans le village nommé «Tala n Tmazirtuyidir» en préparant à la fête. Sans aucune aide et subvention des autorités étatiques, cette action culturelle du village a vu la réussite de la 1^{er} édition qui devient par la suite un évènement rituel célébré chaque année. Ensuite, il y a eu des aides à l'organisation de cette fête de la figue par des autorités et des sponsors. Cette première édition porte un programme riche en activités culturelles comme expositions, spectacles de théâtre, élaboration d'atelier sur un lexique de la figue, la danse, le mariage traditionnel

b) La 2^{ème} édition « 2008 »

L'association culturelle Tiyilt en collaboration avec le comité de village organise la 2^{ème} édition de la fête de la figue qui porte un slogan « tradition, culture et développement », qui réclame de préserver la tradition, promouvoir la culture et ce qui amène le développement. Cette édition porte un programme riche en activités, à l'exemple de l'exposition des figes, divers objets artisanaux, comme la poterie des différentes régions, la bijouterie, la vannerie, les plats traditionnels, la robe kabyle, tapis, miel de la région au niveau de la grande place du village nommé Bracema et les quartiers proches.

c) La 3^{ème} édition « 2009 »

Cette édition s'est tenue du 27 au 29 du mois d'août de l'année 2009. Les différentes activités se caractérisent essentiellement par : une conférence animé par Yacine Si Ahmed et Ali Sayad sur le thème «la promotion des patrimoines matériels et immatériels locaux pour le tourisme des montagnes », des expositions des produits de territoire tel que le miel, des activités culturelles comme la danse et le théâtre.

Chapitre 3 Etat des lieux de la filière figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou

La particularité de cette édition : se voit dans la présence du P/APW de Tizi-Ouzou, le directeur de la conservation des forêts, Chef daïra de Bouzgeune, P/APC de Iloulla-Oumalou.

Cette édition est organisée sous le slogan « penser globalement et agir localement » et pendant laquelle une stèle à l'honneur de la figue a été inaugurée sur la placette du village.

Cette stèle représente une figue dans une main, comme la montre la photo ci-après.

Figure N°05 : Stèle à l'honneur de la figue



Source : élaborée par nos soins

Figure N°06 : Affichages de la 3^{ème} et la 7^{ème} édition de la fête de la figue dans le village Lemsella dans la commune d'Iloula-Oumalou.



Source : Association Tiyilt

1.3. La figue symbole de la générosité et la richesse

Chez les habitants de Tizi-Ouzou, la figue est non seulement appréciée pour son goût sucré et sa saveur unique, mais elle revêt également une importance symbolique. Elle est souvent considérée comme un symbole de fertilité, de générosité et d'abondance. Tout d'abord, la figue est souvent considérée comme un symbole de fertilité. En raison de sa nature abondante et de sa capacité à produire de nombreux fruits, la figue est perçue comme représentant la prospérité et la capacité de donner la vie. Elle est parfois offerte aux jeunes couples pour leur souhaiter une union féconde et la naissance de nombreux enfants. Ensuite, la figue est associée à la générosité et à l'hospitalité. Dans la culture kabyle, offrir des figues fraîches est un geste de bienvenue chaleureux et une démonstration de générosité envers les invités. Les figuiers sont souvent plantés près des maisons et les habitants sont fiers de

Chapitre 3 Etat des lieux de la filière figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou

partager leurs récoltes avec les visiteurs. De plus, la figue est un symbole d'abondance et de richesse. Les figuiers poussent facilement dans les conditions climatiques favorables de la région et fournissent une source nourricière constante. En raison de leur capacité à se développer dans des endroits arides et rocailleux, les figuiers sont considérés comme un symbole de résilience et de survie.⁷⁷

En plus de sa consommation directe, la figue est également transformée en plusieurs produits traditionnels. Les figues séchées sont très populaires et sont préparées en faisant sécher les figues au soleil. Elles sont ensuite conservées pour une consommation ultérieure et utilisées dans de nombreuses recettes traditionnelles, notamment dans les plats sucrés tels que les pâtisseries, les confiseries et les desserts.

Figure N°07 : Figses séchées



Source : Prise par moi-même

⁷⁷ <https://www.aps.dz/regions/159661-figuculture-a-tizi-ouzou-une-filiere-ancestrale-remise-au-gout-du-jour>

Chapitre 3 Etat des lieux de la filière figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou

Section 2 : Méthodologie, résultats d'enquête du terrain

2.1. La culture figues dans la vie des agriculteurs

Dans notre enquête sur le terrain nous avons constaté que la production de figues est faible par rapport aux zones de plantation et que les agriculteurs se sont davantage concentrés sur l'élevage et la culture des agrumes que sur les figues. Dans un échantillon de 20 agriculteurs, la production est de 199 quintaux(dont 143 quintaux dans la commune de Tizi-Rached) alors que la moyenne de production dans ces zones d'enquête est 0.47 (quintaux/arbre) .

Tableau N°08 : La moyenne de production dans la zone d'étude

Enquêtés	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	total
Figuiers	120	100	70	63	43	20	42	40	15	15	6	5	0	0	4	7	3	5	2	14	574
Prod (Qx)	30	30	40	23	20	30	20	4	1	0.7	0.04	0.05	0	0	0.02	0.08	0	0.02	0	0.1	199.01

La production est orientée vers la consommation et dans de rares cas la commercialisation se fait sur les marchés locaux, en plus de cela les agriculteurs souffrent de plusieurs problèmes qui entravent le développement de la production, notamment : le manque d'eau d'irrigation et de technologies modernes, le financement et la difficulté des démarches administratives pour bénéficier des aides de l'état...

Dans notre enquête sur 20 agriculteurs La moyenne des chiffres d'affaires annuels est moins de 154 millions de centimes ; les chiffres varient de 20 millions de centimes et plus jusqu'à 1 milliards de centimes. Et dans certains cas le bénéfice est nul ou même négatif.

Tableau N°09 : Le chiffre d'affaire annuel des agriculteurs

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1 Md	200 M	80 M	150 M	-50 M	240 M	20 M	20 M	0	0	100 M	250 M	25 M	0	-	10 M	1 Md	0	-	30 M
T1 : 20						T2 : 3,075 Md						Moyenne : 153.75 M							

*Md : Milliard

*M : Million

Les agriculteurs essaient de participer aux coopératives agricoles parce qu'ils connaissent très bien leurs objectifs importants, mais ils se retirent rapidement parce qu'ils n'ont pas atteint les objectifs souhaités. Le travail collectif doit être étroitement organisé. Et en vertu de leurs expériences ratées ils ne réfléchissent pas à la question des coopératives, ni à la création ni même à la participation.

Tableau N°10 : Le degré de séchage des giques

Question d'enquête	Expérience de participation	Participation actuelle	idée de création
Nombre de personne/ 20	14	3	0

La culture de la figue est très répandue dans la wilaya de Tizi-Ouzou, et les agriculteurs aspirent à valoriser et fabriquer ce fruit, surtout le séchage, car il fait partie du patrimoine, et 75 /100 des enquêtés sèchent, même si en petite quantité.

2.2. Les obstacles de développement la filière figues

d) Conditions climatiques

Les figuiers ont des besoins spécifiques en termes de climat, notamment une saison de croissance chaude et sèche, suivie d'une période de froid hivernal. Les régions avec des hivers doux ou des étés humides peuvent ne pas offrir les conditions optimales pour la culture des figues, limitant ainsi le développement de la filière.

Le changement climatique constitue un obstacle majeur pour le développement de la filière figues dans la région kabyle, et ce, pour plusieurs raisons. Tout d'abord, les modifications des conditions climatiques peuvent avoir un impact direct sur la croissance et la productivité des figuiers. Avec l'augmentation des températures, les figuiers peuvent être confrontés à des stress thermiques qui affectent leur développement optimal. De plus, les précipitations irrégulières et les sécheresses prolongées résultant du changement climatique

peuvent perturber le cycle de croissance des figuiers, altérant ainsi la qualité et la quantité de la récolte.

Le stress hydrique est un autre défi majeur causé par le changement climatique dans la région kabyle. Les figuiers nécessitent une quantité d'eau adéquate pour leur croissance et leur fructification. Cependant, les sécheresses plus fréquentes et intenses peuvent entraîner une pénurie d'eau, mettant ainsi en péril la santé et la productivité des figuiers. La gestion de l'eau devient un enjeu crucial pour les agriculteurs de la filière figues, car ils doivent s'adapter à ces nouvelles conditions climatiques et trouver des moyens efficaces d'irrigation pour assurer la survie des cultures.

Le changement climatique peut également favoriser la propagation de ravageurs et de maladies qui affectent les figuiers. Les variations des températures et des précipitations peuvent perturber les équilibres écologiques, ce qui peut entraîner une augmentation des populations d'insectes nuisibles et de pathogènes. Ces ravageurs et maladies, tels que les pucerons, les cochenilles, les acariens ou les maladies fongiques, peuvent causer des dommages importants aux figuiers et réduire leur rendement.

De plus, le changement climatique peut perturber les cycles de floraison et de fructification des figuiers. Les figuiers ont besoin de conditions spécifiques de température et de photopériode pour initier ces processus. Cependant, avec les changements climatiques, les variations dans la durée des saisons et les événements météorologiques extrêmes peuvent provoquer une désynchronisation entre la floraison et la pollinisation, ce qui peut entraîner une baisse de la formation des fruits et une diminution de la productivité globale des figuiers.

Pour faire face à ces défis, il est essentiel d'adopter des pratiques agricoles adaptatives au changement climatique dans la filière figues. Cela comprend l'utilisation de techniques d'irrigation efficaces pour optimiser l'utilisation de l'eau, la sélection de variétés de figuiers résistantes aux conditions locales, la mise en place de mesures de protection contre les ravageurs et les maladies adaptées aux nouvelles réalités climatiques, et la recherche continue sur les impacts du changement climatique pour développer des stratégies d'adaptation spécifiques à la région kabyle. Ces efforts permettront de préserver la durabilité et la viabilité de la filière figues face aux défis croissants posés par le changement climatique.⁷⁸

⁷⁸ <https://www.fao.org/news/story/fr/item/181197/icode/>

e) Marché limité

Le marché limité constitue un obstacle majeur pour le développement de la filière des figues en Kabylie. Malgré le potentiel élevé de cette région pour la culture des figues, la commercialisation des produits est entravée par l'absence d'un marché étendu et bien structuré. La demande locale reste modeste et insuffisante pour absorber la production croissante de figues, ce qui limite les opportunités de vente pour les agriculteurs.

En raison de ce marché limité, les agriculteurs se retrouvent souvent confrontés à des difficultés pour écouler leurs récoltes. Ils sont contraints de se tourner vers des marchés locaux restreints, où la concurrence est féroce et les prix peu attractifs. Par conséquent, les revenus des agriculteurs sont affectés, ce qui décourage de nombreux jeunes à s'engager dans cette filière.

De plus, l'absence de canaux de distribution efficaces et d'infrastructures de stockage adéquates rendent difficile la conservation des figues et leur transport vers des marchés plus éloignés. Cela limite la possibilité d'exportation vers d'autres régions ou pays où la demande pourrait être plus importante. Un autre facteur contribuant à la limitation du marché est le manque de promotion et de valorisation des produits à base de figues en Kabylie. La filière ne bénéficie pas d'une visibilité suffisante sur le plan national ou international, ce qui réduit les chances de développement de nouveaux débouchés commerciaux.

Pour surmonter cet obstacle, il est essentiel de mettre en place des stratégies de développement de marché appropriées. Cela provient à la création de coopératives agricoles ou de regroupements d'agriculteurs afin de renforcer leur pouvoir de négociation et de faciliter l'accès à des marchés plus vastes. Il serait également nécessaire d'investir dans la promotion et la valorisation des produits à base de figues, en mettant en avant leurs qualités gustatives et nutritionnelles uniques. Parallèlement, des mesures devraient être prises pour améliorer les infrastructures de stockage et de transport, afin de garantir la qualité des figues tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Cela permettrait d'ouvrir de nouvelles opportunités d'exportation vers des marchés extérieurs, où la demande pourrait être plus favorable.

Alors, le marché limité représente une contrainte majeure pour le développement de la filière des figues en Kabylie. Cependant, avec des efforts ciblés visant à développer de

nouveaux marchés, à promouvoir les produits et à améliorer les infrastructures, il est possible de surmonter cet obstacle et de créer des opportunités durables pour les agriculteurs locaux.

f) Les incendies

Les incendies représentent un obstacle majeur pour le développement de la filière figues à Tizi-Ouzou. Cette région montagneuse est connue par sa production de figues de qualité, mais les incendies récurrents ont un impact dévastateur sur les exploitations agricoles et compromettent sérieusement l'avenir de cette filière.

Tout d'abord, les incendies détruisent les figuiers et les vergers dans lesquels ils sont cultivés. Les flammes se propagent rapidement et sont souvent difficiles à maîtriser en raison de la topographie accidentée de la région. Les figuiers, qui sont des arbres à feuillage dense et à bois tendre, sont particulièrement vulnérables aux incendies. Lorsque les arbres sont détruits, cela entraîne une perte importante de revenus pour les agriculteurs qui dépendent de la production de figues pour leur subsistance.

Les incendies dégradent également les sols agricoles alors que ces terres ont besoin d'au moins 3 ans pour retrouver leur activité productive. Les cendres résultantes de la combustion des arbres et des végétaux envahissent les terres agricoles, ce qui réduit leur fertilité. Les figuiers ont besoin de sols riches en nutriments pour se développer et produire des fruits de qualité. Lorsque les sols sont dégradés par les incendies, la croissance des figuiers est entravée, ce qui se traduit par une diminution de la production. De plus, les incendies ont un impact négatif sur l'écosystème local. La Kabylie abrite une grande diversité de flore et de faune, dont certaines espèces endémiques. Lorsque les incendies se produisent, ils détruisent non seulement les figuiers, mais aussi d'autres plantes et habitats naturels, mettant en péril la biodiversité de la région. Cela peut avoir des conséquences à long terme sur l'équilibre écologique et la durabilité de l'agriculture.

Les incendies entraînent des pertes économiques considérables pour les agriculteurs et les producteurs de figues. Ces événements catastrophiques détruisent non seulement les cultures en cours, mais également les infrastructures telles que les entrepôts de stockage et les équipements agricoles. La reconstruction de ces installations nécessite des investissements importants, ce qui peut être un fardeau financier supplémentaire pour les acteurs de la filière figues déjà fragilisés par les pertes de récoltes.

Pour surmonter cet obstacle, il est essentiel de mettre en place des mesures de prévention et de lutte contre les incendies. Cela implique la sensibilisation des communautés locales à l'importance de la préservation des ressources naturelles, ainsi que la formation des agriculteurs aux techniques de prévention des incendies et de protection de leurs exploitations. De plus, les autorités locales et nationales doivent investir dans des infrastructures de lutte contre les incendies, telles que des brigades spécialisées, des tours de surveillance et des équipements adaptés.

Figure N°08 : Un champ de figuiers dans la zone de LNI après les incendies de 2021



Source : Prise par moi même

2.3. L'impact du manque d'accès aux connaissances et aux technologies modernes sur la production de figues

Le manque d'accès aux connaissances et aux technologies modernes dans la production de figues limite le développement de ce secteur agricole. Les agriculteurs pourraient grandement bénéficier de programmes de sensibilisation et de formation axés sur les bonnes pratiques agricoles et l'utilisation de technologies de pointe.

Un exemple concret du manque d'accès aux connaissances est l'utilisation de méthodes traditionnelles de culture des figues. Les agriculteurs kabyles ont tendance à suivre

Chapitre 3 Etat des lieux de la filière figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou

les pratiques transmises de génération en génération, sans connaître les méthodes les plus récentes. Par exemple, l'utilisation de variétés améliorées de figuiers peut augmenter la productivité et la qualité des fruits, mais il ya des agriculteurs qui n'ont pas d'informations sur l'existence de ces variétés et de leur potentiel.

De plus, les agriculteurs manquent de connaissances sur les bonnes pratiques agricoles telles que la taille adéquate des arbres, la gestion de l'irrigation et l'application de fertilisants. Par exemple, l'adoption de techniques d'irrigation modernes, comme les systèmes d'irrigation goutte-à-goutte, permettrait d'optimiser l'utilisation de l'eau et d'améliorer la croissance des figuiers. Cependant, en raison du manque d'informations, les agriculteurs continuent souvent d'utiliser des méthodes traditionnelles moins efficaces.

Un autre aspect est le manque d'accès aux technologies modernes qui est bénéfiques pour la production de figues. Les agriculteurs de tizi ouzou peuvent ne pas être au courant des dernières innovations technologiques, telles que l'utilisation de capteurs pour surveiller l'humidité du sol, la température et d'autres paramètres essentiels à la croissance des figuiers. Ces technologies permettent aux agriculteurs de prendre des décisions éclairées et de mieux gérer leurs cultures.

Section 3 : Analyses de données et recommandations

3.1. Les solutions proposées pour la mise en valeur de la filière figue

Plusieurs solutions peuvent être proposées pour la mise en valeur de la filière figues dans la wilaya de Tizi-Ouzou :

- Promotion de la production locale : Mettre en place des campagnes de sensibilisation et de promotion pour encourager les agriculteurs à investir dans la culture de la figue. Cela peut être réalisé à travers des formations, des subventions et des incitations financières.
- Amélioration des techniques de culture : Fournir aux agriculteurs des conseils techniques et des formations pour les aider à améliorer les méthodes de culture de la figue. Cela peut inclure l'utilisation de nouvelles variétés résistantes aux maladies, des techniques d'irrigation modernes, et des pratiques agricoles durables.
- Développement de l'irrigation : La figue est une culture qui nécessite un bon approvisionnement en eau. Il est donc nécessaire de développer les systèmes d'irrigation dans la région, en encourageant l'utilisation de techniques d'irrigation efficaces et en exploitant les ressources en eau disponibles.
- Valorisation des produits dérivés de la figue : La figue ne se limite pas qu'à la consommation directe en fruit frais. Il est également possible de valoriser les figues séchées, les confitures, les sirops, les jus, etc. Il est donc important de promouvoir la transformation des figues et de développer des filières de commercialisation pour ces produits dérivés.
- Promotion du tourisme autour de la figue : La figue est une spécialité de la région de Tizi-Ouzou, et cela peut être utilisé comme un atout pour développer le tourisme agricole. La création de circuits touristiques autour des vergers de figuiers, la mise en place de dégustations et de visites de fermes figuières peuvent attirer les touristes intéressés par la découverte de la production locale.
- Renforcement des réseaux de distribution : Il est important de faciliter l'accès des producteurs de figues aux marchés locaux, nationaux et même internationaux. Cela peut se faire en renforçant les réseaux de distribution, en encourageant l'exportation des produits figues et en promouvant l'organisation de foires et de salons agricoles spécifiques à la filière figues.

- Création de coopératives agricoles : Encourager la création de coopératives agricoles pour regrouper les producteurs de figes et faciliter la commercialisation de leurs produits. Ces coopératives peuvent aider les agriculteurs à accéder à de nouveaux marchés, à mettre en place des filières de distribution efficaces et à promouvoir la figue de Tizi-Ouzou.

Les coopératives spécialisées dans le traitement de la filière figes sont d'une importance cruciale pour assurer une production et un traitement de haute qualité de ce fruit délicieux. Les figes sont un produit saisonnier qui nécessite une manipulation soignée et un savoir-faire spécifique pour être transformées en produits finis tels que les confitures, les pâtes de fruits ou les figes séchées. Les coopératives jouent un rôle essentiel dans ce processus en regroupant les producteurs de figes et en leur offrant une plateforme pour partager leurs connaissances et leurs ressources.

Ces solutions peuvent contribuer à la valorisation de la filière figes dans la wilaya de Tizi-Ouzou, en favorisant une production de qualité, une commercialisation efficace et en encourageant l'investissement dans ce secteur.

3.2 Etude prospective

Pour créer une nouvelle coopérative agricole traitant la filière figes dans la wilaya de Tizi-Ouzou, voici quelques étapes clés à suivre :

- Étude de faisabilité : Effectuez une étude approfondie pour évaluer le potentiel de la filière figes dans la région, y compris la demande du marché, la concurrence, la disponibilité des ressources, etc.
- Formation d'un groupe ou d'une association : Rassemblez un groupe de personnes partageant le même intérêt pour la filière figes. Il pourrait s'agir de producteurs de figes, d'agriculteurs, de chercheurs ou d'autres parties prenantes clés.
- Établissement des objectifs, statuts et règlement intérieur : Identifiez les objectifs et les valeurs de votre coopérative agricole, puis rédigez les statuts et le règlement intérieur conformément à la législation en vigueur.
- Capital social : Déterminez le montant du capital social nécessaire pour démarrer les activités de la coopérative. Le montant du capital peut varier en fonction des besoins spécifiques de la filière figes.

- Recherche de financements : Identifiez les sources de financement possibles pour votre coopérative agricole, telles que les subventions gouvernementales, les prêts bancaires ou les investisseurs privés. Préparez un plan d'affaires solide pour convaincre les financeurs potentiels.
- Acquisition de terres ou de locaux : Identifiez les terres ou les locaux nécessaires à vos activités agricoles. Vérifiez les réglementations locales pour l'acquisition de terres et assurez-vous d'avoir l'espace physique nécessaire pour stocker, transformer et commercialiser les figes.
- Mise en place des infrastructures : Installez les infrastructures nécessaires pour le traitement et le conditionnement des figes, tels que des entrepôts de stockage, des équipements de transformation, des équipements de conditionnement, etc.
- Mise en place d'un système de gestion : Établissez des procédures claires pour la gestion et le fonctionnement de la coopérative, y compris la gouvernance, la prise de décision, la gestion financière, la gestion des ressources humaines, etc.
- Commercialisation et distribution : Établissez des canaux de commercialisation et de distribution pour vos produits à base de figes. Identifiez les marchés locaux, régionaux et nationaux, ainsi que les partenariats possibles avec les distributeurs, les supermarchés et les restaurants.
- Formation et développement des compétences : Organisez des formations régulières pour les membres de la coopérative afin de perfectionner leurs compétences techniques et de les sensibiliser aux nouvelles pratiques et tendances dans la filière figes.

➤ **Conditions de réussite**

- Une connaissance approfondie de la filière figes, y compris les techniques de culture, les problèmes communs, les opportunités de marché, etc.
- Une bonne gestion de la coopérative agricole, avec une attention particulière portée à la planification, à la gestion financière et à la prise de décision.
- Une coopération et une communication efficaces entre les membres de la coopérative, afin de maintenir une harmonie et une solidarité au sein du groupe.
- Un accès à des ressources suffisantes, telles que des terres, des équipements, des financements et des connaissances techniques.
- Un système de commercialisation solide, avec des canaux de distribution bien établis et une connaissance approfondie des besoins et des préférences des clients.

- Une capacité d'adaptation aux changements du marché et aux évolutions technologiques, afin de rester compétitif et innovant.

3.3. La ressource figue et le développement durable dans la wilaya de Tizi-Ouzou

La création de coopératives agricoles pour la valorisation de la figue à Tizi-Ouzou pourrait avoir plusieurs impacts sur le développement durable de la région :

1. Développement économique : Les coopératives agricoles permettent aux producteurs de figues de se regrouper, ce qui leur donne plus de poids sur le marché. Cela peut augmenter leurs revenus et contribuer au développement économique local. De plus, la valorisation de la figue peut permettre la création d'emplois dans la région, ce qui réduit le chômage et favorise la stabilité économique.

2. Protection de l'environnement : Les coopératives agricoles peuvent encourager les pratiques agricoles durables, telles que l'agriculture biologique ou l'utilisation responsable des ressources naturelles. Cela aide à préserver l'environnement et à prévenir la dégradation des sols, de l'eau et de la biodiversité dans la région.

3. Renforcement des compétences : Les coopératives agricoles offrent généralement des formations et des accompagnements aux producteurs, ce qui renforce leurs compétences techniques et leur permet d'améliorer leurs pratiques agricoles. Cela peut favoriser l'innovation et l'adoption de meilleures techniques de production, ce qui contribue à l'amélioration de la qualité des figues et à une meilleure rentabilité.

4. Valorisation du patrimoine culturel : La figue est une culture traditionnelle dans la région de Tizi-Ouzou, et sa valorisation à travers les coopératives agricoles peut contribuer à préserver le patrimoine culturel local. Cela peut également encourager le tourisme rural et le développement de produits artisanaux à base de figue, ce qui renforce l'identité culturelle et contribue au rayonnement de la région.

En somme, la création de coopératives agricoles pour la valorisation de la figue à Tizi-Ouzou peut avoir un impact positif sur le développement durable de la région en favorisant le développement économique, la protection de l'environnement, le renforcement des compétences et la valorisation du patrimoine culturel.

Tableau N°11 : Vérification des hypothèses

Hypothèse	Résultats obtenus	Confirmation/in validation
1. La culture de valorisation de telles ressources est nouvelle en Algérie et dans le monde entier	Dans plusieurs pays du monde, la culture de valorisation de figuier est répandue, et les expériences de valorisation sont nombreuses mais en Algérie cette culture est nouvelle.	Confirmation partielle
2. Les coopératives agricoles n'atteignent pas leurs objectifs, et l'agriculteur n'en profite pas comme il le souhaite.	Les agriculteurs des figues évitent de rejoindre les coopératives agricoles car ces dernières n'atteignent pas leurs objectifs souhaités.	Confirmée
3. Les quantités de figues produites à Tizi-Ouzou sont limitées et ne suffisent pas pour créer une coopérative agricole (l'offre est insuffisante)	Les quantités produites sont souvent faibles par rapport aux superficies cultivées, cette production est destinée uniquement à la consommation.	Confirmée

Conclusion

La création de nouvelles coopératives agricoles axées sur la filière figues permettrait de regrouper les producteurs locaux, favorisant ainsi la collaboration, l'échange d'expérience et la mise en commun des ressources. Ces coopératives pourraient jouer un rôle clé dans la modernisation de la chaîne de valeur, en adoptant des technologies et des techniques agricoles innovantes pour améliorer la qualité et la productivité des figues cultivées.

Le développement de ces coopératives offrirait également de nouveaux débouchés commerciaux pour les produits dérivés de la figue, tels que les confitures, les pâtisseries et les produits cosmétiques à base de figue. Cela permettrait aux producteurs de diversifier leurs sources de revenus et de mieux valoriser leurs récoltes.

Conclusion Générale

La valorisation des produits agricoles en particulier la filière figue et ses dérivés représente une opportunité prometteuse pour contribuer au développement économique, réduire la pauvreté et soutenir la sécurité alimentaire. Ce mémoire a exploré le processus technique nécessaire pour maximiser la valeur ajoutée de ces ressources agricoles inexploitées ou sous-utilisées. Les résultats de cette étude mettent en évidence l'importance de l'amélioration des chaînes de valeur, de l'accès aux marchés, de l'innovation technologique, du renforcement des capacités organisationnelles et du soutien financier.

En améliorant les chaînes de valeur, en mettant en place des systèmes de collecte, de transformation et de commercialisation efficaces, les produits agricoles peuvent être transformés en produits finis de haute qualité et de valeur ajoutée. L'accès aux marchés est essentiel pour permettre aux agriculteurs de commercialiser leurs produits et d'accéder à des prix optimaux. L'innovation technologique joue également un rôle clé en introduisant des pratiques agricoles durables, des techniques de transformation innovantes et des outils technologiques pour améliorer l'efficacité et la productivité.

Le renforcement des capacités organisationnelles, notamment par le biais de coopératives agricoles et d'associations de producteurs, permet aux agriculteurs de négocier collectivement, d'accéder aux financements et de partager les connaissances et les bonnes pratiques. Enfin, le soutien financier est crucial pour investir dans les infrastructures, les équipements, les technologies et les formations nécessaires à la valorisation des produits agricoles sous exploité.

En conclusion, cette étude met en évidence l'importance de valoriser les produits agricoles. En exploitant pleinement le potentiel de ces ressources agricoles, autrefois de notre vocation, il est possible de les réhabiliter afin de créer des opportunités économiques durables, d'améliorer les moyens de subsistance des agriculteurs et des communautés rurales, et de favoriser le développement économique local. Cependant, la valorisation des produits agricoles nécessite une collaboration entre les acteurs locaux, le secteur privé, les organisations de développement et les décideurs politiques. En mettant en œuvre les recommandations issues de cette étude, il est possible de réaliser le potentiel inexploité des ressources agricoles et de contribuer à un avenir plus prospère et durable pour notre pays.

Recommandations

Évaluation des ressources agricoles inexploitées : Réaliser une étude approfondie pour identifier les ressources agricoles spécifiques à toutes les localités. Cela permettra de

déterminer les produits agricoles potentiels à valoriser pour chaque sol et de comprendre les contraintes et les opportunités liées à leur exploitation.

Renforcement des capacités techniques : Mettre en place des programmes de formation et d'échange de connaissances pour les agriculteurs afin de les sensibiliser aux techniques modernes de production, de transformation et de conservation des produits agricoles. Ceci inclut également la formation aux bonnes pratiques agricoles et à l'utilisation des technologies appropriées pour améliorer la productivité et la qualité des produits.

Promotion de la recherche et du développement : Soutenir la recherche appliquée et le développement de nouvelles technologies adaptées aux conditions locales. Encourager la collaboration entre les chercheurs, les agriculteurs et les experts pour développer des variétés de figues adaptées, des méthodes de transformation innovantes et des pratiques agricoles durables.

Mise en place de chaînes de valeur efficaces : Améliorer les infrastructures agricoles en mettant en place des systèmes de collecte, de transformation, de stockage et de commercialisation efficaces. Cela peut inclure la construction d'entrepôts adéquats, l'amélioration des routes rurales et l'établissement de partenariats avec des acteurs de la chaîne de valeur tels que les transformateurs, les distributeurs et les marchands.

Accès aux marchés : Faciliter l'accès des agriculteurs aux marchés en simplifiant les procédures administratives, en harmonisant les normes de qualité et en favorisant l'intégration de la figue et ses dérivés dans les chaînes d'approvisionnement locales, régionales et internationales. Encourager la création de coopératives agricoles et d'associations de producteurs pour renforcer le pouvoir de négociation et faciliter l'accès aux marchés.

Soutien financier et accès au crédit : Mettre en place des mécanismes de financement adaptés pour soutenir les investissements nécessaires à la valorisation filière. Cela peut inclure des programmes de microcrédit, des subventions, des fonds d'investissement agricole et des mécanismes d'assurance pour atténuer les risques liés aux activités agricoles.

Sensibilisation et promotion des produits agricoles : Mener des campagnes de sensibilisation pour promouvoir la figue et ses dérivés auprès des consommateurs locaux et des marchés internationaux. Mettre en valeur les avantages nutritionnistes de ces produits et promouvoir les pratiques agricoles durables.

Mots clés :

1. **Valorisation** : action de donner de la valeur à quelque chose ou à quelqu'un ; fait d'être valorisé. Donner une importance accrue à quelque chose, le mettre en valeur.
2. **Filière** : l'ensemble des activités complémentaires qui couvrent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini.
3. **Filière agricole** : comprend une chaîne d'acteurs autour d'une même matière première agricole et ayant un projet commun de développement à moyen ou long terme.
4. **Figue** : fruit charnu et comestible du figuier, vert ou violacé, figues fraîches, séchées.
5. **Coopérative** : est une personne morale regroupant des personnes ou des sociétés qui ont des besoins économiques, sociaux ou culturels communs et qui en vue de les satisfaire, s'associent pour exploiter une entreprise conformément aux règles d'action coopérative.
6. **Ressource** : ce qui peut améliorer une situation fâcheuse. Moyens matériels d'existences.
7. **Développement écologique** : désigne la transformation active et concerne l'ensemble de l'écosystème de l'organisation, chaque partie prenante doit participer dans le milieu de vie que ce soit d'un point de vue économique, social communautaire, ou autre.
8. **Valeur ajoutée** : correspond à la richesse produite lors de processus de production, la valeur ajoutée traduit le supplément de valeur donnée par l'entreprise par son activité (le travail) aux biens et aux services en provenance des tiers.
9. **Chaîne de valeur** : permet de comprendre où se trouve les principaux postes de dépenses et où se crée la valeur. Elle fait ainsi la distinction entre des activités qui génèrent de la valeur et celles qui créent peu, voire qui la détruisent

Résumé :

La filière figue est l'une des ressources agricoles la plus importante.

La figue est l'un des plus anciens fruits, elle est une excellente source d'énergie et de fibre alimentaire.

L'Algérie, est l'un des plus grands pays du monde dans la production de la figue et grâce à son climat favorable, elle peut produire plus de figues si les efforts sont intensifiés et mieux valorisés.

La création de nouvelles coopératives agricoles axées sur la filière figue est un moyen de valorisation très efficace car ces coopératives pourraient jouer un rôle clé dans la modernisation de la chaîne de valeur en adaptant des technologies et des techniques agricoles innovantes pour améliorer la qualité et la productivité.

La wilaya de Tizi Ouzou possède une production importante de la figue, ce qui ouvre le terrain pour la création de coopératives agricoles pour développer la filière figue et pour exploiter tous les bénéfices sur le plan agricole, culturel et économique.

Summary:

The fig sector is one of the most important agricultural resources.

The fig is one of the oldest fruits, it is an excellent source of energy and dietary fiber.

Algeria is one of the largest countries in the world in fig production and thanks to its favorable climate, it can produce more figs if efforts are intensified and better valued.

The creation of new agricultural cooperatives focused on the fig value chain is a very effective means of valorization as these cooperatives could play a key role in modernizing the value chain by adapting innovative agricultural technologies and techniques to improve quality and productivity.

The wilaya of Tizi Ouzou has a significant production of figs, which opens the ground for the creation of agricultural cooperatives to develop the fig sector and to exploit all the agricultural, cultural and economic benefits.

ملخص:

قطاع التين هو واحد من أهم الموارد الزراعية.

التين هو واحد من أقدم الفواكه ، وهو مصدر ممتاز للطاقة والألياف الغذائية.

الجزائر هي واحدة من أكبر البلدان في العالم في إنتاج التين وبفضل مناخها المواتي ، يمكنها إنتاج المزيد من التين إذا تم تكثيف الجهود وتقييمها بشكل أفضل.

يعد إنشاء تعاونيات زراعية جديدة تركز على سلسلة التين وسيلة فعالة للغاية لتنميتها حيث يمكن لهذه التعاونيات أن تلعب دورا رئيسيا في تحديث هذه السلسلة من خلال تكييف التقنيات الزراعية المبتكرة لتحسين الجودة والإنتاجية.

تتمتع ولاية تيزي وزو بإنتاج كبير من التين، مما يفتح المجال لإنشاء تعاونيات زراعية لتطوير قطاع التين واستغلال جميع فوائده الزراعية والثقافية والاقتصادية.

Bibliographie

Ouvrages

1. Arba: Le cactus opuntia, une espèce fruitière et fourragère. 2009, p 217
2. Assaf R., 2001. Sélection des variétés locales et techniques de culture du figuier en Israël. *Fruits* 56 (2) : 101-121.
3. Bazzano LA, Serdula MK, Liu S. Dietary intake of fruits and vegetables and risk of cardiovascular disease. *CurrAtheroscler Rep* 2003 November ;5(6) :492-9.
4. Bibby, A. (2014), "Co-operatives are an inherently more sustainable form of business". Disponible à l'adresse: <http://www.theguardian.com/social-enterprise-network/2014/mar/11/co-op-business-sustainability>.
5. Carles L., 1985. Le figuier, précautions à prendre pour sa culture (1^{ère} partie). *Revue Arboriculture fruitière*, mai 1985, 374 : 37-38.
6. DAF., 1960. Le figuier en « quatre fiches ». *Agriculture algérienne* N° 3. Ed. Directeur de L'agriculture et des forêts, pp.16-21.
7. DE Mazieres E. (1913). Le figuier. *Revue horticole de l'Algérie*, juillet1913, 7 : 253-269.
8. IPGRI-CIHEAM., 2003. Descriptors for fig : *Ficus carica*. IPGRI- CIHEAM, 53 p.
9. Joannet H., 2002. Mémoires de la figue. Edition Equinoxe. 143 p.
10. Oukabli A. 2003. Le figuier : un patrimoine génétique diversifié à exploiter. MADER/DERD, PNTTA. P.123
11. Truet H., 1946. *Arboriculture fruitière en Afrique du Nord*. Ed. Maison des livres, 419 p.
12. Vidaud J., 1987. Le figuier, aperçu sur une culture en régression. *Infos-Ctifl* N° 33, Juillet – août 1987, pp. 4-10.
13. Vidaud J., 1997. Le figuier : monographie. Ed. Centre technique inter professionnel des Fruits et légumes, Ctifl (Paris), 263 p.

Articles

1. Aksoy U., 1997. Draft descriptors for fig (*Ficus carica* and related *Ficus* sp). In *Advanced course on figproduction*. Ege University of Agriculture, Department of Agriculture, Department of Horticulture, Izmir Turkey, CIHEAM, June, pp. 63-79.
2. DE Mazieres E. (1913). Le figuier. *Revue horticole de l'Algérie*, juillet1913, 7 : 253-269.

3. Intervention humaine dans la pollinisation des fruits du figuier : des figues mâles contenant un insecte pollinisateur *Blastophagapsenes* sont installées dans le figuier ce qui accélère et améliore la fructification.
4. Kjellberg F., Aljibouri A. Et Valdeyron G., 1983. Observations récentes sur laPollinisation du figuier. Revue Fruits, 38 (7-8) : 567-569.
5. Lise Wajeman, La parole d'Adam, le corps d'Eve : le péché originel au xvie siècle, Librairie Droz, 2007 (lire en ligne [archive]), p. 59
6. M-L. Dufrenoy, « Le Fiquier en Californie [article] », Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, année 1934 160, pp. 1015-1018
7. Mordechai E. Kislev, Anat Hartmann, Ofer Bar-Yosef, « Early Domesticated Fig in the Jordan Valley », Sciences, vol. 312, no 5778, 1374-1372 .p ,2006 juin 2
8. Oukabli A., Khadari B., 2005 . Caractérisation des variétés polyclonales marocaines de figuiers *Ficus carica* L. Fruits, 60 (1) : 1-8.
9. Suzuki, T. (2010), "A brief chronicle of the modern Japanese consumer cooperative movement". Disponible à
10. *Transfert de Technologie en Agriculture Maroc* sur <https://www.agrimaroc.net> › valoris... Valorisation de la figue au Maroc - Page 9 consulté le 12 décembre 2022

Décret et textes réglementaire

1. Décret exécutif n° 96-459 du 7 Chaâbane 1417 correspondant au 18 décembre 1996, modifié et complété, fixant les règles applicables aux coopératives agricoles.
2. Journal officiel, 1988-09-14, no 37, pp. 993-997
3. L'article 207-1-2° et 3° du code général des impôts (CGI)

Mémoires

1. Haddadou M., Structures lexicales et significations en berbère (kabyle), Thèse de doctorat de 3^e cycle, Université de Provence, 1985, p. 304-314 : "Le vocabulaire kabyle de la figue".
2. Roger J.P. 2002. La Conduite Du Fiquier *Ficus Carica* L. Famille Des Moracees Genre Ficus. Actes de la Journée Fiquier -Potentialités et perspectives de développement de la figue sèche au Maroc. Meknès, 27 Juin 2002, 87p.

Webographie

1. http://alger-roi.fr/Alger/documents_algeriens/economique/pages/68_fiquier.htm

2. <http://faostat.fao.org/>
3. http://jccu.coop/eng/aboutus/pdf/a_brief_chronicle.pdf.
4. <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/docannexe/image/2051/img-1.png>
5. http://www.alternatives-economiques.fr/revision-cooperative_fr_art_223_31323.html
6. <http://www.cicopa.coop/Les-cooperatives-et-l-emploi.html>
7. http://www.elwatan.com/hebdo/magazine/des-figueraies-de-la-kabylie-aux-hypermarches-de-l-europe-29-10-2016-331752_265.php
8. <http://www.tsa-algerie.com/20161228/figue-seche-de-beni-maouche-deglet-nour-de-tolga-protegees-label-officiel/> publié le 20 juin 2020 par Djamila Seddiki
9. https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Centre_national_de_ressources_textuelles_et_lexicales
10. <https://www.algerie62.dz/>
11. <https://www.joradp.dz/FTP/JO/2020/F2020059.pdf>

Annexes

ANNEXE N°01: LE QUESTIONNAIRE

Université Mouloud Mammeri Tizi-Ouzou



Faculté des sciences économiques commerciale et des sciences de gestion

Spécialité : économie et finances locales

Introduction

Afin de préparer notre mémoire de Master portant sur « l'intitulé du mémoire » à l'Université Mouloud Mammeri, nous vous invitons à répondre à ces questions .

Les réponses sont traitées de manière anonyme .

N° de questionnaire :

Date :

Enquêteur :

Commune :

Wilaya :

Identification de l'exploitation

Nom de l'agriculteur :

Prénom :

Adresse

de

l'exploitant :

1. Tél. _____

1. Statut juridique de l'exploitation :

EAC

EAI

Privé

locataire

2. Quelle est la taille de votre exploitation ?

a) Moins de 5 ha b) 6 -10 ha c) 11 – 20 ha c) 21 - 50 ha

d) 51-100 ha e) 101-500 ha f) Plus de 500 ha

g) Nombre de ruches

3. Bétail possédé :

Nature	Nombre
Bovin :	
Vaches laitières	
Veaux à l'engraissement	
Ovin :	
Brebis	
Agneaux à l'engraissement	
Aviculture :	
Poulet de ponte	
Poulet de chair	
Autres :	

4. Quelles sont vos principales activités (production)?

5. nombre de figuiers :

6. Avez-vous une activité non agricole ? a) Oui b) Non

Laquelle ? _____

7. Quel est votre niveau d'éducation? (Quel est votre niveau d'études ?)

- a) Autodidacte
- b) Primaire
- c) Moyen
- d) Secondaire
- e) Universitaire
- f) Post-universitaire
- g) Autres

8. Quel est votre âge?.....ans

9. Quel est le chiffre d'affaires annuel moyen de votre exploitation ?

10. Quelle est la quantité de figes que vous produisez par an ?

11. Est-ce que vous commercialisez vos produits ?

Oui **non**

Si oui , sur quel marché ?

12. Avez-vous pensé de créer une coopérative agricole pour commercialiser et/ ou valoriser vos figes ?

OUI **NON**

Si non , pourquoi ?

.....

.....

12. Connaissez-vous les coopératives agricoles implantées dans la willaya de Tizi-Ouzou ?

OUI NON

13. a SI OUI , êtes-vous membre de l'une de ces coopérative ? OUI NON

14.a1 si non , pourquoi

15. Quel est à votre avis le rôle d'une coopérative agricole ?

.....
.....

16- Etes-vous satisfait des récoltes que vous récoltez chaque année ?

Oui

Non

17-Quelle est votre évaluation de la production de cette année par rapport aux années

Précédentes ?

Faible

Moyenne

Excellent

18-Vous rencontrez des difficultés pour vendre vos produits ?

Oui

Non

Parfois

19-Quels sont les différents produits qui sont fabriqués avec vos fruits ?

Confiture

Le jus

Autre

20-Séchez-vous vos figues ou n'êtes-vous pas intéressé par ce processus ?

Oui

Non

Si non , pourquoi ?

21-Les coopératives agricoles ont-elles un rôle dans les produits que vous récoltez ?

Oui

Non

22-Quelles sont les difficultés que vous rencontrez pour la production , la valorisation et la commercialisation de vos produits agricoles ?

23-Recevez-vous un soutien du gouvernement pour développer la filière figues ?

Oui, lequel

Non

Table des matières

Remerciements	
Dédicaces	
Liste des tableaux	
Liste des figures	
Liste des images	
Sommaire	

Introduction générale.....	01
-----------------------------------	-----------

CHAPITRE 1 : LA FILIERE FIGUE DANS SON PAYS D'ORIGINE ET SA PROPAGATION DANS LE MONDE

Introduction	04
---------------------------	-----------

Section 1 : Signification et linguistique	05
--	-----------

1.1. En Linguistique	05
----------------------------	----

1.2. Un peu d'histoire et de légendes	06
---	----

1.3. Définition de « figuier » et « figes »	08
---	----

1.3.1. Définition de figuier	08
------------------------------------	----

1.3.2. Définition de figes	09
----------------------------------	----

Section 2 : Généralité sur les figes et les figuiers.....	11
--	-----------

2.1. L'origine, domestication et la répartition géographique	11
--	----

2.1.1. Les figes et origines de chaque type	11
---	----

2.1.2. La domestication de la fige	14
--	----

2.1.3. La distribution géographique du figuier dans le monde.....	15
---	----

2.2. Les caractéristiques et les conditions de culture	16
--	----

2.2.1. Les caractéristiques	16
-----------------------------------	----

2.2.1.1. Les caractéristiques physiques	16
---	----

2.2.1.2. Les caractéristiques biologiques du figuier	18
--	----

2.2.2. Les conditions des figes	19
---------------------------------------	----

2.3. Maladie et ennemis.....	20
------------------------------	----

2.3.1. Principales maladies du figuier	20
--	----

2.3.2. Les principaux ravageurs européens	21
---	----

Section 3 : L'importance et la production des figes en Algérie et Dans le monde	22
--	-----------

3.1. La production des figes	22
------------------------------------	----

3.1.1. La production et la commercialisation des figes dans le monde.....	22
---	----

3.1.2. La production de la fige en Algérie	26
--	----

3.2. Consommation de la fige	27
------------------------------------	----

3.3. L'importance de la fige	28
------------------------------------	----

3.3.1 Importance économique	28
3.3.2. L'importance écologique.....	30
Conclusion.....	31

CHAPITRE 2 : LA VALORISATION DE LA FILIERE FIGUE EN ALGERIE

Introduction	32
Section 1 : La valorisation des filières figues	33
1.1. La répartition géographique et la valorisation des figues	33
1.2. Reproduction et culture du figuier	36
1.3. Valorisation de la figue en Algérie	39
Section 2 : Les diverses utilisations du figuier	45
2.1. Les principaux produits dérivés du figuier.....	45
2.1.1. Le domaine agro-industriel	46
2.1.2. Domaine pharmaceutique.....	47
2.1.3. Domaine cosmétique	48
2.2. Utilisation traditionnelle	48
2.3. Le rôle de pouvoir dans la production des figues.....	49
Section 3 : Les coopératives agricoles et leur rôle	50
3.1. Définition de la coopérative	50
3.2. Coopératives agricoles	50
3.3. Les types et le statut juridique des coopératives AGRICOLES	51
3.3.1. Les types des coopératives agricoles.....	51
3.3.2. Le statut juridique des coopératives agricoles.....	55
3.3.3. L'impact des coopératives sur le développement de territoire.....	57
Conclusion.....	60

CHAPITRE 3 : ETAT DES LIEUX DE LA FILIERE FIGUE DANS LA WILAYA DE TIZI-OUZOU

Introduction	61
Section 1 : La valeur des figues dans la wilaya de Tizi-Ouzou	62
1.1. Production et statistique	62
1.2. Les expériences de valorisation de la figue dans la wilaya de Tizi-Ouzou	65
1.2.1. Les fêtes de figues dans la région Iloulla-Oumalou	65
1.3. La figue symbole de la générosité et la richesse	67
Section 2 : Méthodologie, résultats d'enquête du terrain	69
2.1. La culture figues dans la vie des agriculteurs	69

Table des matières

2.2. Les obstacles de développement la filière figues	70
2.3. L'impact du manque d'accès aux connaissances et aux technologies modernes sur la production de figues	74
Section3 : L'analyse des données (étude prospective).....	76
3.1. Les solutions proposées pour la mise en valeur de la filière figue	76
3.2 Etude prospective	77
3.3. La ressource figue et le développement durable dans la wilaya de Tizi-Ouzou	79
Conclusion.....	81
Conclusion générale	82
Mots clés	
Résumé	
Bibliographie	
Annexes	
Table des matières	