

# PERSPECTIVES MONDIALES SUR LES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES

DEUXIEME CONFERENCE INTERNATIONALE POUR CHERCHEURS, DECIDEURS POLITIQUES ET PRATICIENS  
INNOVATIONS ET TRADITIONS POUR LA DURABILITE

ROME, 18 – 21 FEVRIER 2025



Contribution de Praticien:

” **IG Fromage Bouhezza : Opportunités  
économiques et innovations dans le cadre du  
projet national de recherche** ”

PNR, Association IMESSENDA et INATAA-UFM Constantine, Algérie

**Samir Messaili\*1**

1Association Imessenda pour la promotion et la protection de la dénomination **fromage Bouhezza** – Algérie

# 1. Introduction

**L'IG Fromage Bouhezza, produit emblématique de la région d'Oum el Bouaghi**, bénéficie d'un projet national de recherche visant à stimuler son développement économique grâce à des actions innovantes. Ce projet, mené en collaboration entre l'association IMESSENDA (IG Fromage Bouhezza) et l'Institut National de l'Alimentation et des Technologies Agro-alimentaires de l'Université des Frères Mantouri de Constantine (INATAA UFMC), cherche à valoriser ce produit traditionnel tout en introduisant des solutions modernes et durables.

**Il vise à innover dans les méthodes de production, de conservation, d'emballage et de commercialisation du fromage ainsi que de ses produits dérivés. Les objectifs incluent l'amélioration de la qualité du produit, l'augmentation de sa visibilité sur les marchés national et international, ainsi que le soutien aux producteurs locaux.**

Les premiers résultats, ainsi que ceux escomptés de ce partenariat entre opérateurs économiques et chercheurs, devraient permettre d'assurer **la durabilité de l'IG Fromage Bouhezza.**

## 1.1- Présentation du fromage Bouhezza

Originaire de l'est Algérien (Wilaya d'Oum El Bouaghi), Le fromage *Bouhezza* est fabriqué à partir de l'**ben** (produit à partir du lait cru coagulé spontanément et baraté mécaniquement puis écrémé) et de **lait cru** de vache, de chèvre ou de brebis; c'est un fromage obtenu par **coagulation lactique spontanée**, puis, salage dans la masse et affinage. (**affinage min 30 à 45 jours, pouvant aller à 4 à 5 mois**)

L'affinage du fromage *Bouhezza* est réalisé particulièrement dans une peau de chèvre ou de brebis confectionnée en **outre** non tannée appelée « **Jeld de Bouhezza** » (en langue courante) ou « **aglim n'Bouhezza** » (en langue berbère)

C'est un fromage à pâte mi-molle à molle, mi- gras avec un goût particulier (lacté) et des saveurs acidulées et salées; c'est un fromage intense en odeurs et en arômes.

**Le fromage *Bouhezza* est le 1<sup>er</sup> produit d'origine animale labellisé en IG en Algérie en 2020, par l'Association IMESSENDI pour la promotion et la protection de la dénomination « fromage Bouhezza » d'Oum El Bouaghi .**

Le fromage *Bouhezza* est consommé en nature ou épicé avec du piment rouge desséché et concassé (seul ajout permit par le cahier des charges en plus du sel).



# 2. Contexte et Importance

## 2.1- Importance de l'IG

L'Indication Géographique (IG) joue un rôle crucial à plusieurs niveaux.

### Pour le produit

- Qualité et réputation
- Valeur ajoutée

### Pour les producteurs

- Protection juridique Accès au marché
- Cohésion Pour la région

### Promotion de la région

- Développement économique.
- Préservation des traditions

### Pour le pays

- Identité nationale
- Compétitivité internationale
- Développement rural

Les Indications Géographiques sont donc des outils puissants pour valoriser les produits, soutenir les producteurs, promouvoir les régions et renforcer l'économie nationale.

## 2.2- Le Fromage Bouhezza

### • **Un trésor culinaire traditionnel**

• Seul et unique fromage traditionnel affiné d'Algérie, consommé et utilisé dans des recettes traditionnelles typique de la région d'Oum el Bouaghi.

• Les recherches sur le fromage Bouhezza et son potentiel ont débuté dans les années 90, notamment par le Pr Zidoune Nacereddine et son équipe de l'INATAA UFMC.

• Ces recherches ont permis entre autre la caractérisation du fromage Bouhezza, ce qui a beaucoup aidé l'association IMESSEENDA dans le montage de la demande de l'IG, ainsi que le CdC.

## 2.3 - Partenariat Association IG fromage Bouhezza - Université (UFMC-INATAA Constantine)

- Partenariat depuis 2013 dans le montage du dossier de reconnaissance en IG.
- Convention entre l'association et les laboratoires de recherche de l'INATAA (LNTE et GENIAL) depuis 2017.
- Thèmes de recherches et thèses de fin de cycle en collaboration avec l'association
- PNR en 2022, équipe mixte INATAA-Association, thème "Fromage labellisé Bouhezza: diversification des modes de conservation et incorporation dans des matrices alimentaires" [PNR.jpg](#)



# 3. Actions Innovantes

## 3.1. Recherche et Développement

### **Nouveaux procédés de conservation:**

- Sous vide
- Sous atmosphere modifiée

### **Nouveaux produits dérivés :**

- Bouhezza désséché sous plusieurs formes.
- Crèmes à base de fromage Bouhezza
- Fromage fondu à base de Bouhezza
- Biscuits à base de fromage Bouhezza
- Galettes et pattes à base de fromage Bouhezza.



### **Nouveaux emballages.**

## 3.2. Marketing et Promotion

- **Nouvelle stratégie marketing.**
- **Public cible plus large (consommateurs).**
- **Nouveaux marchés.**

## 3.3. Soutien aux Producteurs

- **Formation et apprentissage sur les nouveaux procédés de fabrication, d'emballage et autres.**
- **Identification de nouveaux themes de recherche**
- **Nouveaux investissements.**

# 4. Opportunités

## 4.1. Économiques

### Retombées directes et indirectes sur l'IG

- **Renforcement de la visibilité de l'IG fromage Bouhezza sur le marché.**
- **Augmentation des Revenus :** Amélioration des revenus pour les producteurs .
- **Création d'Emplois :** Nouvelles opportunités d'emploi.
- **Exportation :** Potentiel d'exportation vers de nouveaux marchés.
- **Investissements**

## 4.2. Sociales

- **Notoriété:** pour l'IG fromage Bouhezza et pour l'association IMESENDA.
- **Modèle de réussite :** pour les groupement de producteurs de produits potentiels IG.

## 4.3. Autres

# 5. Cas et Exemples

## 5.1. Exemples de Succès

### “ **La facilité indications géographiques** ”

• CIRAD et AFD: “ **Fonds pour le soutien aux indications géographiques en Afrique, caraïbes et pacifique**”

• Role du CIRAD dans le soutien et l'assistance de petits producteurs pour protéger, promouvoir et développer leurs produits .

## 5.2. Leçons Apprises

### **Importance du partenariat groupement IG et recherche scientifique.**

Dans notre cas , les actions et les résultats du PNR seront :

- Une continuité pour notre partenariat
- Une chance, surtout pour nous, IG récente, en manque de ressources et d'expertises .
- Une opportunité pour nos adhérents, membres de l'équipe PNR pour approfondir leurs connaissances et compétences.

Mais aussi une occasion pour la recherche scientifique de participer au développement et à la Durabilité de l' IG.

# 6. Conclusion

## 6.1. Résumé des Points Clés

- **Importance de l'IG**
- **Importance de innovation pour la durabilité de l'IG.**
- **Importance du partenariat organisation IG / Recherche scientifique dans l'innovation.**



## 6.2. Appel à l'Action

**Investissons dans la Recherche et l'Innovation pour la durabilité des IG...**

« L'innovation est la clé de la croissance économique. Investissons ensemble dans la recherche pour soutenir les organisations IG et assurer la durabilité des IG »



SCAN ME


 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'Agriculture
 
 Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural

## صنف التوجات الوطنية الجزائرية

### CATALOGUE DES PRODUITS DU TERROIR ALGÉRIEN

1<sup>ère</sup> ÉDITION, 2024



REDMI NOTE 13 PRO 5G  
 SAVIR MESSAOUDI



Merci...



### جبين بوهزة

#### Fromage Bouhezza

Type: Fromage affiné  
Territoire Wilaya d'Oum El Bouaghi et certaines régions des wilayas de Souk Ahras, Khenchela et Batna

Labellisé en indication géographique Fromage Bouhezza, c'est un fromage fermier fermenté, à égouttage spontané, fromage typiquement fabriqué à partir de lait cru non ensesmé, préparé à l'origine à partir du lait de chèvre et éventuellement de brebis. Il est actuellement préparé à partir du lait de vache. Bouhezza est un fromage à coagulation acide, mi-gras, à pâte molle avec un extrait sec de 39%, pâte humide de couleur blanche crème avec présence de tâches rouges. Le salage, l'égouttage et l'affinage du Bouhezza sont réalisés simultanément dans une outre, chekoua, préalablement traitée aux tanins pendant 3 à 4 mois.






### الأجبان

#### Les Fromages

02/02/2025 12:17

REDMI NOTE 13 PRO 5G  
SAVIR MESSAOUDI

Scannez-moi !

ولاية أم البواقي



جبين بوهزة

## Bouhezza

جمعية إمسندا

+٤٥٥. ٤٤٥٥١٨.

Association IMESSEND A