



REPUBLIQUE ALGERIENNE
DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE



ASSOCIATION DES FIGUICULTEURS
DE LA COMMUNE DE BENI MAOUCHE



CONTRIBUTION DES I.G À L'AUGMENTATION DE LA VALEUR DE
L'ÉCONOMIE NATIONALE ET L'OBTENTION DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
CAS : FIGES SÈCHES DE BENI MAOUCHE



Mr BEKKOUCHE Omar

Rome, le 19 Février 2025

INTRODUCTION

- La figue (*ficus carica*) est une espèce accommandante à tous les étages bioclimatiques algériens. Cette culture a occupé une place de premier ordre dans l'alimentation, et elle a toujours constituée un apport supplémentaire des revenus une fois séchée et commercialisée.

Beni Maouche, est une zone de production importante en Algérie, dont la culture de la figue s'étend sur une superficie de 13 922 Ha, fournit une production de l'ordre de 103 928 Qt. Concèderont que la figue de Beni Maouche, connue et ayant une notoriété ancienne, selon H. Rebour 1968, citant MAURI, 1942, la variété TAAMRIOUT, donne « des résultats remarquables dans la vallée de la Soummam et le Guergour, en particulier dans le Douar de Beni Maouche.

Les indications géographiques ont pu occuper une position élevée a tous les niveaux, car elles font partie des objectifs établis que l'Association des Figuiculteurs de la Commune de Beni Maouche cherche a faire progresser vers le niveau international afin d'améliorer la qualité du produit et de travailler pour son développement.

L'indication géographique en général est considérée comme une carte d'identité qui aide le public consommateur à acquérir les produit, car elle contribue a déterminer l'origine de produit qui reflète le patrimoine culturel de la région de Béni Maouche.



- Les figues de Béni Maouche sont considérées comme les piliers les plus importants qui réunissent toutes les conditions recherchées par l'association afin de mettre en valeur ce produit unique qui a obtenu une protection juridique à travers son enregistrement auprès de l'INAPI dans le but de réaliser les rendements commerciaux rentables servant l'intérêt de l'association et les producteurs d'une part, et de valoriser les ressources naturelles pour répondre aux besoins de la société d'autre part.
- L'environnement dans le quel la figue de Béni Maouche est produite, les facteurs et les conditions de sa production jouent un rôle important, elle possède un caractère particulier propre aux habitants de la région de Béni Maouche, ce qui la qualifie de produit protégé par un signe distinctif I.G similaire au reste des produits locaux en Algérie.
- L'objectif derrière ce document est de mettre en valeur l'un des aspects des produits algériens de qualité et de renommée internationales , ainsi que de présenter la nature du produit en travaillant à renforcer tous les efforts en vue de faciliter le processus de commercialisation et de promotion de la figue de Béni Maouche, en adéquation avec les exigences, les évolutions et les développements des transactions commerciales dans l'espace numérique afin de faciliter les négociations et les échanges de diverses expériences dans le même domaine ce qu'on appelle l'avenir des indications géographique qui œuvre pour faire progresser le développements durable.
- Mots clés :
- -Indications géographiques.
- Figues sèches de Beni Maouche
- Qualité,
- Développement durable.






FIGUE SECHE DE BENI-MAOUCHE


SIGNE DE QUALITÉ DEMANDÉ :
 Indication Géographique (I.G)

VARIÉTÉS:
 TAAMRIWT – ABERKANE – AZANJAR



ESPÈCE : Ficus Carica L.

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT :

- Peau Souple et Fine.
- Chaire Abondante et riche en akène.


SECHAGE : 02 ÉTAPES :

- Séchages au soleil.
- Séchage complémentaire à l'ombre.

ZONE D'IMPLANTATION

- Altitude supérieure à 400 m.

AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION :

- 02 Wilayas et 21 communes.

WILAYA DE BÉJAÏA (11) COMMUNES :
 BENI-MAOUCHE-BOUHAMZA – SEDDOUK-MCISNA-AMALOU-BARBACHA-
 BENI DJELIL-KENDIRA – TIZMRIT – FERAOUN-SEMAOUN.

WILAYA DE SETIF (10) COMMUNES
 BENI CHEBANA-BENI OURLILANE-AIN LAGRADJ-
 BOUSSELAM-BENI MOUHLI-TALA IFACEN – BOUANDAS-
 AIT NOUAL M'ZADA-AIT TIZI – DRAA KEBILA



Les 03 variétés labélisées

الأنواع الموسمة

TAAMRIWTH

تعمريوث



AZANJAR

ازنجر



ABERKANE

ابرکان



I / HISTORIQUE

- I/1) notoriété ancienne: connue et commercialisée durant des années 1930 sous le nom **figues sèches de Bougie** et **figues sèches d'Algerie**.



BOUGIE
*Parmi les Exportations de Figues sèches Algériennes,
Dont 234,392 Quintaux ont été expédiés
Vers la métropole au cours de la Campagne 1948 - 1949.*



JOURNAL DE VIENNE ET DE L'ISERE 1932

**POUR TOUT ACHAT
de 500 grammes
du délicieux
déjeuner
Gros Gourmand**

**La Maison
E. GÉRY**

remet gratuitement
ou **TORCHON** métis
ourlé, valeur 7.75
ou
ou **BOL** porcelaine
bordure platine
valeur 7.75

**INCESSAMMENT, les magasins
Aux Délices du Café**

seront approvisionnés
des articles ci-dessous

MORUE SECHÉE	gros poissons, les 500 grammes	1.80	1 ticket jaune
MORUE SALÉE	poissons moyens, les 500 gr.	2.95	-
POIS CASSES	à sem, nouvelle récolte, les 500 g.	1.70	-
POIS VERTS	ronds, nouvelle récolte, les 500 gr.	1.40	-
POIS VERTS (décortiqués)	ronds, nouvelle récolte, les 500 gr.	1.70	-
HARICOTS éléphants	neuv. récolte, les 500 gram.	1.95	-
PÊCHES sèches	peises, nouvel réc. les 500 g.	5	1 ticket bleu
FIGUES Cosenza	EXTRA nouvel réc. les 500 g.	2.25	1 ticket jaune
FIGUES d'Algérie	neuv. récolte les 500 gr.	1.65	-
FIGUES Cosenza	STRAISSÉS le paq. 500 gr.	3.25	-
FIGUES d'Algérie	le paquet de 500 gr.	1.90	-
RAISINS Denia	VERIFIABLES les 500 gram.	2.65	1 ticket bleu
AMANDES	entres, nouvelle récolte, les 500 gr.	3	1 ticket jaune
AMANDES	présoes, nouvelle récolte, les 500 gram.	6	1 ticket bleu
NOISETTES	de SICILE, nouvelle récolte, les 500 gr.	2.40	1 ticket jaune

**VIVEZ ECONOMIQUEMENT
en achetant ces produits
saisonniers dans les magasins**

AUX DELICES DU CAFE

VIENNE, 13, place de l'Hôtel de-Ville
GIVORS, 42, rue de Belfort

Collection Marcel Lagarde



Ismaïl TAMZALI
BOUGIE (ALGERIE)

TELEPHONE TAMZALI-BOUGIE
TELEPHONE O. 118

BOUGIE le 22 Septembre 1932

Monsieur Boudrant,
Bougie. Doit

Je vous prie de m'adresser, après expédition par S^r Général, la somme de 601.55 en francs algériens et de m'en faire parvenir un reçu dans Bougie, au Dupleix d'Alger. Que vos lettres soient de faire tenir sans dérogation au Dupleix d'Alger.

TOUTES CONSTATATIONS QUELCONQUES DEVRONT ÊTRE RÉGLÉES A BOUGIE

NUMEROUS	DESCRIPTION	QUANTITE	PRIX	TOTAL
J	6 sacs Figues au Valence Laha	445	57	25.46
J	50 sacs Raisins 12/12	500	50	25.00
Total en francs algériens				601.55

Je vous prie de m'adresser des quies à Marseille, et de la maison de M. Lagarde, il serait utile d'avoir un récépissé, de donner des instructions à nos correspondants pour la réexpédition au Grand Paterle.

Antoine Christophe pasteur, Bougie.

Marsland
1932

601.55

Le vous remets ce dossier facturé à la communauté que vous en avez fait par l'intermédiaire de M^r Boudrant, à Bougie. Et si vous plait de m'adresser un récépissé de 601.55.

Plus un vous en fait un mandat je prends la liberté de faire un mandat sans votre mandat payé le 20/10/32 au 25 Décembre prochain.

En appui de vos services à l'attention de cet acte et papier que vous en avez satisfait. Veuillez agréer, M^r mes salutations respectueuses.

64/12/32

- **I.2)Notoriété actuelle**
- Organisation des fetes de la figue a Beni-Maouhe depuis 1996.
- (20 ème éditions
- du 12 au 16.10.2023)
- Couverture médiatiques (écrites, audiovisuels).
- participants et visiteurs très importantes.
- Demandes des consommateurs importantes sur le marché national et international.



AFFICHES PUBLICITAIRES

18^{ème} édition du 5 au 7
Octobre 2020

20^{ème} édition du 12 au 16
Octobre 2023



12^e édition de la fête de la figue

Béni Maouche, capitale de tazarth

La commune de Béni Maouche, située au sud-est de la wilaya de Béjaïa, a célébré, les 30 et 31 octobre derniers, les festivités de la 12^e édition de la fête de la figue ou «Tazarth» à Tazarth el Babyle. Ce festival-foire, consacré une occasion en or pour les agriculteurs et les opérateurs économiques locaux pour faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

Pour accéder à la figue, le chemin est rude, mais le voyage en vaut la peine. Ce chemin qui, au départ de Béjaïa, se dirige vers le sud, est jalonné de nombreux villages. C'est à Béni Maouche, capitale de la figue, que se déroule la fête de la figue.



Les figes de Béni Maouche, situées au sud-est de la wilaya de Béjaïa, ont été célébrées les 30 et 31 octobre derniers. L'occasion de faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

Pour accéder à la figue, le chemin est rude, mais le voyage en vaut la peine. Ce chemin qui, au départ de Béjaïa, se dirige vers le sud, est jalonné de nombreux villages. C'est à Béni Maouche, capitale de la figue, que se déroule la fête de la figue.

Les figes de Béni Maouche, situées au sud-est de la wilaya de Béjaïa, ont été célébrées les 30 et 31 octobre derniers. L'occasion de faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

Les figes de Béni Maouche, situées au sud-est de la wilaya de Béjaïa, ont été célébrées les 30 et 31 octobre derniers. L'occasion de faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

OMAR BEKKOUCHE, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'ASSOCIATION DES FIGICULTEURS, A L'EXPRESSION

«Ce fruit est spécifique»

Les producteurs pensent déjà à l'exportation. C'est l'une des premières préoccupations à la labellisation.

L'Expression / La figue de Béni Maouche est un fruit labellisé. Cela à prix du temps ?

Omar Bekkouche : La labellisation de la figue de Béni Maouche est passée par plusieurs étapes à commencer par la tenue du premier festival de la figue le 24 octobre 1996. A l'époque, 24 producteurs avaient exposé leur production. En 2016, 130 exposants ont pris part à la 12^e édition du festival de la figue tenue les 19 et 20 septembre de l'année dernière.

Une telle rencontre annuelle est une fièvre de tous les Algériens. L'association compte 22 communes, dont 12 dans la wilaya de Béjaïa et 10 dans d'autres wilayas de la wilaya de Béjaïa, restant dans le périmètre qu'on appelle l'aire géographique. On communique tout les producteurs de la figue en se conformant au cahier des charges. Nous n'avons exclu aucune région. Les bonnes figes ont produit dans les zones montagneuses dont l'altitude dépasse 400 m de hauteur.

Pour que le producteur puisse adhérer à l'association, il doit répondre à cette condition, l'altitude. La localité de Tazarth dans la commune de Bouhamra a, malgré l'altitude de 200 m, rallié l'association en raison de son produit spécifique de meilleure qualité.

Quels sont les objectifs recherchés à travers la mise en place de votre association ?

Nous souhaitons de mettre en valeur notre produit. La fige et toute l'activité liée à la fige. Des ateliers se tiennent. Nous ne voulons pas que cette fige algérienne se relâche tant que nous avons tous les atouts nous permettant de faire valoir notre produit, depuis au niveau national, en l'exportant vers l'étranger. D'ailleurs nous nous préparons pour cette évidence incontournable, l'exportation.

Pour ce qui concerne la fige à l'exportation, est-ce un point de retour à la demande ?

La production existe à une seule condition qu'on puisse évaluer toutes les productions locales tout en accompagnant les producteurs opérationnels dans la fige.

A elle seule, la commune de Béni Maouche, qui recense 750 producteurs, produit 18 000 tonnes de figes. A la fin de la saison

d'accompagnement des producteurs et au vu des autres réalisations à mettre en place, la production explore. Aux derniers bilans, l'association englobe 330 producteurs portant au total une fige de Béni Maouche. Il faut ajouter que la fige est, dans son dérivé, comme le pétrole. A partir de la fige on peut produire la pâte alimentaire, le vinaigre, la confiture, le chocolat ; les ingrédients doivent être associés dans la production des différents types de gâteaux. La fige n'est plus consommée de manière artisanale.

La technologie nous a également ouvert plusieurs segments que nous pouvons exploiter en ce qui concerne la transformation de la fige.

Est-ce que la fige algérienne fait vivre la production sachant qu'une telle activité est saisonnière ?

Il faut dire d'abord que nous sommes et se diront toutes les vérités sur la culture de la fige algérienne ainsi qu'en attendant le produit opérationnel dans la fige. Les petites études que nous avons réalisées nous ont permis de conclure que 30 figures bien cultivées, mécaniquement entretenues, peuvent facilement et

alignement faire vivre le producteur.

Le montant des revenus de ces 30 arbres qui peuvent aisément produire 10 quintaux de figes est égal à 500 000 dinars. Qui est donc cet employé de la classe moyenne qui peut engranger 50 millions de dinars en une seule année ? Pour le moment, nous avons collecté la mise en place d'une unité de transformation et de conditionnement commerciale pour servir de chaîne industrielle, et gérer le label de la fige. Nous, invite nos figiculteurs à s'engager en développant leur produit. Nous avons discuté avec le ministre, celui-ci a pris les choses au sérieux. Le dossier de la labellisation de la fige ne sera pas si facile d'étaler l'appui du ministère de l'Agriculture. Je ne m'inquiète plus. Le risque de la disparition d'une telle activité ne l'aide plus notre esprit. D'ailleurs, c'est cela qui nous a motivés à mettre en place notre association.

Quelle sont les conditions auxquelles sont réalisées les productions de la fige ?

De manière générale, tous les agriculteurs de Béjaïa, Ath Djidil, Bekkouch, Amal, Bouhamra en placent vu que leurs champs sont situés dans des zones montagneuses. Le terrain est, dans le temps, labouré de manière classique. Ce, les moyens modernes existent actuellement. Mais là une autre problématique est posée. Malgré notre volonté de fer, nous sommes tout de même dans l'incapacité quant à payer un tracteur à charnières au prix revenant à plusieurs millions de dinars. Ce n'est là qu'un petit exemple d'une simple réalité à lever.

Au final, en quel se présente réellement la fige de Béni Maouche qui a quand même réussi à arriver sans droit, à servir sa labellisation ?

La fige est un produit alimentaire qu'on peut consommer à n'importe quel moment sans la chape. Cependant, il est à l'histoire humaine de ce produit algérien qui fait partie du patrimoine des Européens. Notre fige était exportée des années durant. Tazarth, qui abrite notre fige et la renommée sur le marché étranger, en est l'exemple concret reflétant la rentabilité du secteur. Pour résumer, l'agriculture française Rebourg H A, en 1942, qualifié notre fige de meilleur produit vu sa valeur nutritionnelle.

W.A.O.

Pour accéder à la figue, le chemin est rude, mais le voyage en vaut la peine. Ce chemin qui, au départ de Béjaïa, se dirige vers le sud, est jalonné de nombreux villages. C'est à Béni Maouche, capitale de la figue, que se déroule la fête de la figue.

Les figes de Béni Maouche, situées au sud-est de la wilaya de Béjaïa, ont été célébrées les 30 et 31 octobre derniers. L'occasion de faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

Les figes de Béni Maouche, situées au sud-est de la wilaya de Béjaïa, ont été célébrées les 30 et 31 octobre derniers. L'occasion de faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

Les figes de Béni Maouche, situées au sud-est de la wilaya de Béjaïa, ont été célébrées les 30 et 31 octobre derniers. L'occasion de faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

Le festival de la figue de Béni Maouche, situé au sud-est de la wilaya de Béjaïa, a célébré, les 30 et 31 octobre derniers, les festivités de la 12^e édition de la fête de la figue ou «Tazarth» à Tazarth el Babyle. Ce festival-foire, consacré une occasion en or pour les agriculteurs et les opérateurs économiques locaux pour faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

Le festival de la figue de Béni Maouche, situé au sud-est de la wilaya de Béjaïa, a célébré, les 30 et 31 octobre derniers, les festivités de la 12^e édition de la fête de la figue ou «Tazarth» à Tazarth el Babyle. Ce festival-foire, consacré une occasion en or pour les agriculteurs et les opérateurs économiques locaux pour faire connaître aux visiteurs, venus des quatre coins du pays, leur produit qui aura droit peu de temps son propre label.

(Suite sur page 7)

ARTICLE DE PRESSE



- **Fête de la figue à Beni Maouche (Béjaïa) : Une affluence record du public**
- 17/10/2023
- *Cent quarante exposants de produits du terroir ont pris part à la 20e édition de la Fête de la figue qu'a organisée l'Association des figuiculteurs de la commune de Béni Maouche, du 12 au 16 octobre, au niveau du complexe sportif de proximité du chef-lieu communal*



II) TECHNIQUES CULTURALES FIGUES SÈCHES DE BENI-MAOUCHE

- I I.1 savoir faire humain :
- **le labour**
- mécaniquement avec la charrue à socs, suivi d'un passage du cultivateur pour briser les mottes
- la traction animale (bœufs) utilisée notamment lorsque le terrain est fortement accidenté. Ce labour est suivi d'un piochage de l'arbre au moyen du croc



LA TAILLE

- Elle est légère, s'effectue par éclaircie. Elle se limite parfois à la suppression des branches et troncs dépéris.



TAILLE DES FIGUIERS

Taille de régénération

IMAGES OCTOBRE 2023



CAPRIFICATION

- Elle est effectuée de mi-juin à mi-juillet. Plusieurs interventions sont nécessaires, selon le stade de développement des fruits et selon la disponibilité des profichis



LA RECOLTE

ILIGHEM

TABKHSISTH

AKARBOU3

- Les fruits destinés au séchage doivent avoir commencé sur l'arbre une déshydratation partielle. Généralement la récolte débute en août lorsque le fruit est au stade de figue passerillée (ilighem), au point pour le séchage.



Le séchage

- Les figues sont étalées sur des claies en diss (idhless), roseau ou en bois et exposées au soleil pendant quelques jours. L'exposition au soleil doit être aussi courte que possible pour se terminer à l'ombre.
- L'aire de séchage doit être propre. Pour pallier aux actions néfastes des orages ; le séchage peut être effectué sous serre.



II.2 ressources naturelles :

- ressources biologiques :

**LES VARIÉTÉS
EXISTANTES A
BENI-MAOUCHE**



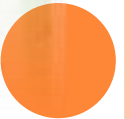
TA3MRIVVTH



• Selon **Rebour, 1968** la variété Taamriout, donne « *des résultats remarquables dans la vallée de la Soummam et le Guergour, en particulier dans le douar des Beni Maouch* ».



ABERKANE



AJANJAR



TAHYOUNT



AVER3ROUSS



THANQLT



TAY3DELT



AYA3LAOUI



BAKKOUR 1^{ER} RECOLTE



BAKKOUR 2ÈME RECOLTE



аво3анкour



Dokkar



CARACTÉRISTIQUES DES MILIEUX : SOL , CLIMAT ET TECHNICITES

- III) **Les sols** :
- On rencontre les sols suivants :
- Dans les endroits où les pentes sont très fortes : ils sont caractérisés par l'importance des éléments grossiers et les roches mères apparaissent à la surface. sont considérés comme sols non maturés ou sols jeunes.
- Dans les piémonts ou les terrasses où domine la culture de figuier. Ces endroits sont caractérisés par des sols graveleux – sableux et limoneux – argileux.
- Ces deux types de sols, de texture perméable, favorisent le séchage partiel sur l'arbre des fruits au mois de septembre (malgré les orages), donnant une production de qualité dans cette aire géographique, ce qui la différencie des terres argileuses de plaines et des sols humides.



- Les températures :

- Les températures élevées des mois d'août et septembre (maximum de l'ordre de 37 °C avec une moyenne mensuelle de 25°C, en août et 21°C) sont favorables au séchage.



Caractéristiques du produit

La figue sèche de Beni Maouche possède les caractéristiques spécifiques suivantes :

- peau fine et souple
- chair abondante et riche en akènes



II.3 COMMERCIALISATION

- - lors des fêtes et foires
- - marchés locaux
- - Salons internationaux
- - autres intermédiaires .



II.4) ORGANISATION :

L'association est dénommée



**ASSOCIATION DES
FIGUICULTEURS DE LA**



COMMUNE DE BENI MAOUCHE

Agrée sous N°05/2015

du 07 mai 2015



Missions:

L'association, doit :

>Préserver la dénomination attribuée au produit.

A ce titre, elle :

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

**> exerce les activités de promotion et d'information
Envers le public et les consommateurs ;**

**> initie les actions visant à garantir la conformité du
Produit aux clauses de son cahier des charges telles que
Définies par le plan de contrôle ;**

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

**> participe aux activités de contrôle du respect du
Cahier des charges.**

**> Sauvegarde du patrimoine, traditions, profession,
l'expérience professionnelle et du savoir faire relatifs a la
production de la figue sèche.**



L'AIRE GÉOGRAPHIQUE COMPOSE DE 21 COMMUNES SUPÉRIEUR A 400 M

- 11 communes de la wilaya de Bejaia.
- 10 commune de la wilaya de Setif.



P3A

- 15 missions d'experts réalisées.
- 50 journées d'expertise réalisées.



Elaboration du C.D.C/ P.C

**INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IG)
FIGUE SÈCHE DE BENI MAUCHE**



DEPOT DE DOSSIER DE RECONNAISSANCE FIGUES SECHE DE BENI MAUCHE

- Documentations nécessaires
- Pièces jointes
- Listes des producteurs de la région
- Toutes justifications utiles
- Photos.
- Extrait de presses
- Video.
- Reportages audio-Visuel.



C.N.L

(Juillet 2015)

- Etude du dossier
- Par le conseil national de labellisation.
- Prises de décisions (positives/ négatives)



OBTENTION DU SIGNE DE RECONNAISSANCE

- Arrêté interministériel du 31 octobre 2016 fixant les caractéristiques techniques, les mentions, les inscriptions, les signes et les couleurs utilisés par les logos de l'appellation d'origine (AO) et de l'indication géographique (IG) des produits agricoles ou d'origine agricole.



○ Arrêté du 22 septembre 2016 portant attribution du signe de reconnaissance de la qualité du produit agricole en indication géographique de la « Figue sèche de Béni Maouche ».



MISSION DE CONTRÔLE DE L'ORGANISME CERTIFICATEUR

ITAFV



Tél: 023.58.38.60 / 61 /66.

Fax : 023.58.38.64 / 65.

E-mail : itafv.dg@gmail.com

N° 000001



ACCORD DU CERTIFICAT DE CONFIRMITE PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR AUX PRODUCTEURS

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU DEVELOPPEMENT RURAL
INSTITUT TECHNIQUE DE L'AGRICULTURE FRUITIERE ET DE LA VITICULTURE

Tel: 021 58 38 40 / 41 / 46
Fax : 021 58 34 44 / 45
E-mail : itaf@agf.gov.dz

N° 00001

Certificat de Conformité du Label Figue Sèche de Beni Mzouche sous I.G.

Je soussigné, Directeur Général de l'Institut Technique de l'Agriculture et de la Viticulture (I.T.A.F.), certifie que les figues séchées de la récolte 2019 conditionnés par le figurateur : **BEKKOUCHE Omar** ci-après désigné :

N° Lot	Quantité	Unité	Type d'emballage
01	152	250 g	Sachet Sous Vide Transparent
02	88	250 g	Boite en PET Transparent

Représentant un poids Total (Net) de soixante kilogramme(60 Kgt) sont reconnues aptes à bénéficier de l'Indication Géographique Figue sèche de BENI Mzouche conformément à l'arrêté du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural de 11 décembre 2018 (Journal Officiel de la République Algérienne N° 32 de 15 Mai 2019) fixant les règles relatives aux contrôles et à la certification des appellations d'origine, des indications géographiques et des labels agricoles de qualité.

Le Directeur Général
I.T.A.F.

Déposé le 2018 SEP 23



PRESENTATION DU PRODUIT

○ TYPE D'EMBALLAGE



La Valorisation du Produit: aujourd'hui la figue en ***gâteaux***





تین طازج مطلي بالشوكولاتة
Figs Chocolat

تین طازج مطلي بالشوكولاتة

Figs fraîches enrobées de chocolat

تین مجفف مطلي بالشوكولاتة
Figs Chocolat

تین مجفف مطلي بالشوكولاتة

Figs séchées enrobées de chocolat



حلويات Gateaux









CHAQUE ANNÉE UNE FÊTE DE LA FIGUE S'ORGANISE A BENI MAOUCHE

- 20 ème éditions organisées depuis le 24.10.1996 a ce jours chaque période automnale.





L'Association des Figiculteurs de Beni Maouche
En collaboration avec
L'Assemblée Populaire Communale de Beni Maouche

Ensemble pour la promotion de la filière figuiculture



L'Association des Figiculteurs de Beni Maouche
En collaboration avec
L'Assemblée Populaire Communale de Beni Maouche

Ensemble pour la promotion d'une économie durable



L'Association des Figiculteurs de Beni Maouche
En collaboration avec
L'Assemblée Populaire Communale de Beni Maouche

La Fête 17^{ème} Edition de la figue

Tafaska tis-17 n tazart

1^{er} Séminaire National sur la figuiculture

Le 1 et le 2 Octobre 2019

Au Lycée LOUDJANI Hachemi de Beni Maouche
En Partenariat avec les universités de :

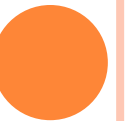
Du 1^{er} au 5
Octobre

2019 Au CSP de Beni Maouche

Ensemble pour la promotion de la filière figuiculture

















ITALIE

SEPTEMBRE 2015



V International Symposium on Fig
4-6 Settembre 2015

Conference Hall
Camera di Commercio di Cosenza

Camera di Commercio
Cosenza

Con il patrocinio

AIMELAGE DE 13 EMP AG 13
"Méthodes innovantes de disponibilité de services et de la qualité des produits agricoles pour les régions associées de l'Europe méditerranéenne"

Programme Visite d'études en Italie
"Voyage parmi les Figues de Cosenza ACP"
29 Septembre - 01 Octobre 2015

EXPLOITATION



FOIRES et SALONS NATIONAUX ET *INTERNATIONAUX*



MERCI POUR VOTRE ATTENTION



BEKKOUCHE Omar

**Secrétaire Général de l'Association des
Figuiculteurs de la Commune de
Beni Maouche wilaya de Bejaia Algérie**



bekkouche.omar@yahoo.fr



Omar Bekkouche



+213 557 526 088/



+213 674 945 466

Rome, le 19 Février 2025