

## **La valorisation des produits du terroir, un mode d'action collective : cas de la labellisation de la figue sèche de Beni Maouche –Algerie-**

The valorization of local products a mode of collective action:  
the labelization of the dry fig of Beni maouche –Algeria-

**HACHEMAOUI Bahidjeddine<sup>1</sup>**

Dr/Laboratoire d'Economie et développement (LED)  
Faculté des Sciences Economiques, Commerciales et des Sciences de  
Gestion, Université de Bejaia, Algérie  
Bahidjeddine\_h@yahoo.fr

Date de soumission 21/09/2020 / Date d'acceptation : 29-04-2021

### **Résumé:**

La valorisation de la figue sèche de Beni Maouche compte parmi les trois expériences pilotes d'un ambitieux programme lancé par les pouvoirs publics algériens, avec pour objectif de recenser et de valoriser les produits de terroirs. L'expérience de la figue de Beni Maouche a permis la mobilisation d'un ensemble d'acteurs de nature différente, qui ont agi de façon coordonnée et concertée pour aboutir, après un long processus, à une reconnaissance du produit. Notre objectif à travers ce papier est d'identifier les logiques et les mécanismes de cette action collective.

**Mots-clés:** valorisation, Terroir, produits de terroir, figue sèche de Beni Maouche, Algérie.

**Code JEL:** R1, O18, R00.

### **Abstract:**

The valorization of the dried figs of Beni Maouche counts among the three pilot experiments of an ambitious program launched by the Algerian authorities, with the objective of identifying and valorizing regional products. This experience allowed the mobilization of many different actors who acted in a coordinated and concerted manner to achieve, after a long process, to product recognition. Our goal through this paper is to identify the logic and mechanisms of this collective action.

**Keywords:** valuation, the land, regional product, dried fig of Beni Maouche, Algeria.

**Jel Classification Codes:** R1, O18, R00.

---

<sup>1</sup> **Auteur Correspondant :** HACHEMAOUI Bahidjeddine. **E-Mail :** bahidjeddine\_h@yahoo.fr

**Introduction :**

La valorisation des produits du terroir est devenue non seulement un moyen incontournable pour promouvoir le développement des territoires, mais aussi une manière de préserver le patrimoine culturel et la mémoire collective locale. La labélisation est sans doute la meilleure façon pour les acteurs territoriaux de mettre en avant et de préserver les savoirs faire locaux. Ce processus renvoie à une forme d'action collective basée sur des logiques de coopération plutôt que de compétition. Dans notre article l'objectif est d'analyser le processus de cette expérience de valorisation d'un produit du terroir typique de la région de Beni Maouche située dans la wilaya de Bejaia (Algérie), et comment cette expérience a pu fédérer plusieurs acteurs autour d'un projet commun typique de leur territoire. Il s'agit d'un terroir réputé pour sa variété de figues qui se prête excellentement au séchage. Appelé autre fois la Blanche de Bougie, ce fruit est connu aujourd'hui sous l'appellation de Figue sèche de Beni Maouche, il est le résultat d'une combinaison harmonieuse entre un milieu naturel favorable, des hommes enracinés dans leur territoire et d'un savoir-faire ancestral. Le processus de labélisation de la figue sèche de Beni Maouche compte parmi les rares expériences de labélisation en Algérie, cela malgré que le pays recèle de plus d'une centaine de produits de terroirs recensés, qui ne bénéficient d'aucune protection et ne peuvent donc être différenciés des autres produits. Conscient de cette situation, l'état a mis en place des mécanismes d'accompagnement et de soutien aux acteurs locaux afin de mettre en place une dynamique de valorisation des produits typiques à leurs régions.

**1. Qu'est-ce qu'un produit du terroir**

Le terroir est une notion qui remonte au Moyen-âge et n'a cessé d'évoluer au cours des siècles. Au départ, elle désignait une unité sociale, pour ensuite au 18ème siècle, représenter au sens large la province, la campagne ou le territoire, à cette période le terroir avait uniquement une dimension géographique, il était considéré comme un espace physique caractérisé par un sol et un climat. De nos jours, la notion de terroir suscite beaucoup d'intérêt de la part des politiques et des scientifiques à travers les différents travaux et expériences de terrains. Le concept est souvent mobilisé pour rendre compte de la complexité de projets locaux de développement (Prévost. P et al, 2014). Le terroir est alors abordé comme un espace dans lequel s'articulent les différentes dimensions géographiques, culturelles et sociales, où les activités humaines se développent pour exploiter et valoriser les ressources naturelles et patrimoniales grâce au savoir-faire local et à la mobilisation des acteurs locaux.

Malgré que la définition du terroir ait évolué avec le temps, les différents travaux de recherches ont permis de cerner la notion et d'établir ses caractéristiques. Ainsi, en France le groupe de travail (INRA-INAO-UNESCO<sup>2</sup>, cité dans la charte Terroirs & Cultures, 2005) a donné la définition suivante :

« Un terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent

---

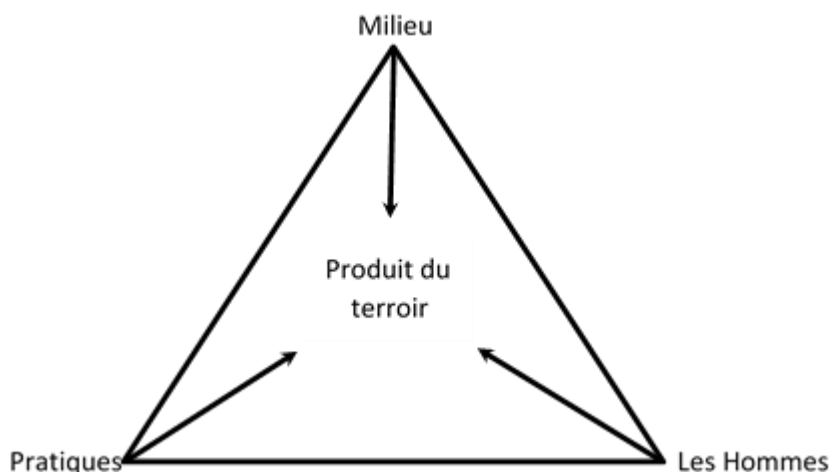
<sup>2</sup> INRA : Institut national de la recherche agronomique (France) ; INAO : Institut national de l'origine et de la qualité (France); UNESCO : United nations educational, scientific and cultural organization

une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition ».

Cette définition va au-delà des caractéristiques du milieu naturel (climat, sol, paysage, végétation, etc.) et intègre des dimensions liées à l'activité humaine tel que les pratiques sociales, le savoir-faire, etc. Il est à noter aussi, que cette définition met l'accent sur des notions importantes comme l'histoire, l'appropriation collective et les systèmes d'interactions. On comprend aussi que les caractéristiques intrinsèques d'un terroir qui renvoient à « la typicité » s'expriment dans un produit, ce qui fait que la notion de terroir est étroitement liée au produit dont les caractéristiques dépendent de ce terroir.

Un produit du terroir est alors l'expression du lien qui existe entre le produit et son milieu d'origine, ce lien peut être de nature géographique, donc physique, offrant des qualités naturelles particulières (nature du sol, climat particulier) de telle sorte à ce que ce produit ne peut être fabriqué dans un autre endroit. Il peut aussi s'agir en plus de lien de nature géographique, celui qui résulte d'une longue tradition et d'un savoir-faire qui s'est construit au fil du temps à l'intérieur d'une communauté humaine. Nous retenons la définition proposée par un groupe de travail canadien en 2003 « Un produit du terroir est un produit qui provient - ou dont les principales composantes proviennent d'un territoire délimité et homogène et dont les caractéristiques qui le distinguent de façon significative des produits de même nature reposent sur la spécificité de ce territoire. Ses caractéristiques dépendent à la fois des particularités du milieu, comme la géologie, le climat, le relief, la culture, l'histoire ainsi que du savoir et du savoir-faire, traditionnels ou émergents, et de ses habitants. » (Desjardins, 2003. p.10). De manière générale, trois catégories de caractéristiques définissent un produit du terroir : l'espace physique ; les pratiques et les Hommes.

**Figure 1. Caractéristiques définissant un produit du terroir**



Source: Etabli par l'auteur

## 2. La valorisation des produits du terroir

On entend par valorisation, l'ensemble des mécanismes permettant de créer, renforcer, révéler ou faire connaître la valeur d'un produit ou un service. La

valorisation des produits de terroir correspond donc à l'ensemble des mécanismes et des procédures qui permettent la protection et la promotion des produits typiques à un territoire donné. C'est un aussi un moyen de reconnaissance du niveau de qualité et d'authenticité d'un produit, permettant ainsi, d'assurer une production, avec un effet conséquent sur le revenu des producteurs, en offrant des produits à plus forte valeur ajoutée (Ablan de Flórez, 2000). Par ailleurs, la valorisation des produits de terroir est aussi une expérience Humaine qui permet de réunir l'ensemble des acteurs du développement local autour d'un certain nombre de valeurs liées à leur territoire tel que l'histoire commune, l'identité et les pratiques. Ce qui permet la préservation du patrimoine local culturel et économique et du savoir-faire local. Sur un autre plan, la valorisation contribue au développement local, en assurant le développement socio-économique des communautés humaines et de leur territoire. Elle contribue aussi à la fixation des populations locales en les dotant de projets économiques durables qui permettent le maintien du tissu social, la promotion du patrimoine agricole et la préservation de la biodiversité.

### **2.1 Le rôle du facteur humain dans la valorisation des produits de terroir**

Au-delà de la mise en valeur de la typicité d'un produit, la démarche de valorisation constitue un engagement humain et une action collective de la part des acteurs locaux. En effet, il est très difficile pour des producteurs isolés de prétendre de manière individuelle à une démarche de valorisation, cela, pour diverses raisons : soit ils ne disposent pas des connaissances de base sur le plan technique, économiques ou institutionnel, ou alors, ils ne disposent pas d'une capacité de production suffisante et d'une large gamme de produits.

L'action collective est basée dans ce cas sur des relations de coopérations et d'engagement plutôt que sur des relations concurrentielles et de domination. Les différentes expériences de valorisation des produits de terroir se sont basées sur des alliances volontaires de producteurs individuels, d'entreprises ou de coopératives d'un même territoire, avec un objectif commun de promouvoir un produit traditionnel d'origine. L'action collective s'effectue sur différents niveaux : technique à travers l'amélioration de la qualité du produit afin de répondre à des normes pouvant satisfaire des consommateurs de plus en plus exigeants ; commercial en développant des stratégies marketing et de communication pour accroître la notoriété et la visibilité du produit à l'échelle régionale, nationale, voire internationale, et de développer des circuits de distribution innovants ; juridique à travers les dispositifs d'enregistrement et la protection du produit.

Le degré de coordination, de rassemblement et d'engagement en matière de temps et d'argent que d'ailleurs, les petits producteurs pris individuellement ne disposent pas, vont déterminer la réussite de la démarche de valorisation. Ainsi, une mutualisation des ressources humaines, financières, productives et technologique au sein d'une approche commune, permet de mieux aboutir au projet de valorisation.

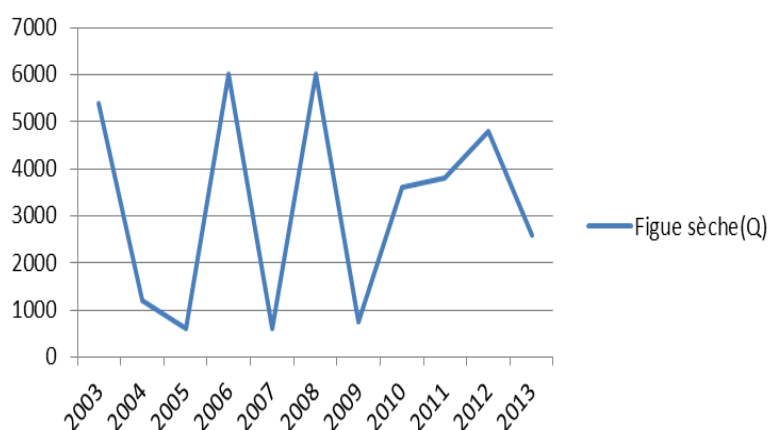
Les expériences ont montré qu'une démarche collective des producteurs d'un territoire à l'intérieur d'une organisation structurée, ayant une dynamique de coopération et un fonctionnement interne efficace permettait d'atteindre des objectifs appréciables en matière de bénéfices. Car il ne s'agit pas seulement de distinguer et de faire connaître les produits auprès des consommateurs, mais il faut

aussi arriver à se maintenir sur les marchés et à réaliser des bénéfices de manière inclusive et durable (Ackermann, 2011).

### 3. La valorisation de la figue sèche de Beni Maouche

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 autre fois appelé 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.

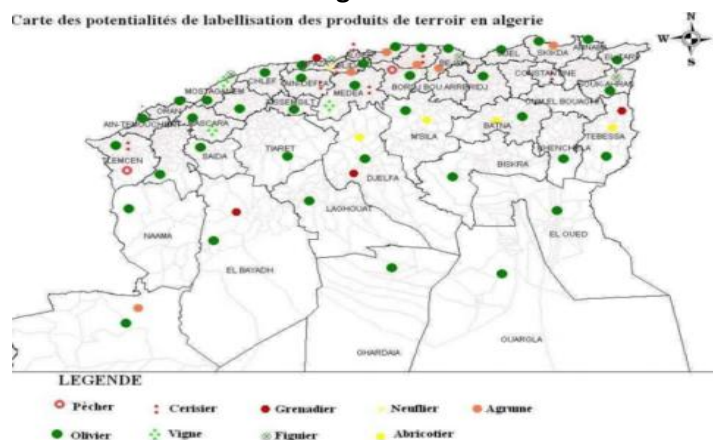
**Figure 2: Production de la figue sèche dans la wilaya de Bejaia (Q)**



Source : MADR 2015

Cependant, depuis le milieu des années 2000, dans le cadre de la nouvelle politique de l'Etat de reconsidérer la place des produits agricoles locaux dans lesquels figurent les produits de terroir tel que : l'huile d'olive, les fruits et légumes (tomates, pomme de terre, abricot, figues sèches, etc.) et avec le concours de certains opérateurs privés, on assiste à une réelle prise de conscience quant à l'importance de la valorisation. Notamment que le pays dispose d'une variété non négligeable de produits de terroir qui présentent des potentialités de labélisation importantes (figure 03).

**Figure 3: Carte des potentialités de labélisation des produits de terroir en Algérie**



Source: DSA wilaya de Bejaia 2015

Parmi les produits de terroir les plus connus des consommateurs déjà recensés par les services du ministère algérien de l’agriculture et du développement rural, on trouve beaucoup de produits d’origine végétale (tableau 01).

**Tableau 1: Produits d'origine végétale**

PRODUIT	VARIETE	TERROIRS
<b>RAISIN DE TABLE</b>	Ahmar bouamar mokrani	Monts et collines du titteri (centre). monts et piemonts du dahra (ouest)
<b>ABRICOT</b>	Abricot de messaad	Region des aures (est)
<b>PECHE</b>	Peche de bouhlou	Hauts-plateaux steppiques (centre-sud)
<b>CERISE</b>	CERISE DE MILIANA	Monts de dahra
<b>POMME</b>	Pomme de tlemcen	Monts du tlemcen (ouest)
<b>Dattes</b>	Degulet nour de tolgua	Les plaines occupant la partie centrale de la wilaya de Biskra et s’étendant d’Est en Ouest (Sud Est)
<b>Figues sèches</b>	Figues seches de beni maouche	Beni Maouche Bejaia (Centre)
<b>Olives de table</b>	Olive table de SIG	Sig Mascara(Ouest)

Source : MADR 2015

Aussi des produits d’origine animale (tableau 02). Trois produits pilotes ont été choisis pour qu’ils soient reconnus dans le cadre du projet de jumelage entre l’Algérie et l’UE, intitulé « Mise en œuvre du système de qualité des produits agricoles par les signes distinctifs liés à l’origine : IG ou AO », parmi eux figure la figue sèche de Beni Maouche.

- Produit 1. Dattes deglet nour de Tolga
- Produit 2. Figue sèche de beni maouche
- Produit 3. Olive de table de Sig

**Tableau 2: Produits d'origine animale**

<b>PRODUIT</b>	<b>RACE</b>	<b>TERROIRS</b>
<b>VIANDE ROUGE MOUTON</b>	«OULED DJELLAL» «REMBI»	Région des hautes plaines steppiques du centre (djelfa, birine, ain ouessara, hellala)
<b>VIANDE ROUGE MOUTON</b>	«HAMRA»	Le chot chergui à l'Est l'atlas saharien au sud sud-Est les monts de saida et tlemcen au nord
<b>LE MIEL DE MONTAGNE</b>		Massifs montagneux de la région de chréa (centre)

Source : MADR 2015

### **3.1 Un processus initié par l'Etat, appuyé par l'UE et adopté par les acteurs locaux**

Hormis la protection de certains vins par l'Etat dans les années 1970, les autres produits de terroir n'ont pas connu le développement approprié, et n'ont fait l'objet d'aucune mesure de protection ni de valorisation, malgré les potentialités et les atouts dont ils disposent. Il fallait attendre 2008 pour que la dynamique de valorisation soit enclenchée dans le cadre de la politique du renouveau agricole et rural. La trajectoire principale était la valorisation des produits agricoles. Il s'agit alors de protéger et de valoriser les ressources naturelles et les patrimoines ruraux matériels et immatériels. A cet effet, une loi a été promulguée portant sur l'orientation agricole<sup>3</sup>, suivie en 2013 du décret exécutif N° 13-260, fixant le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole. Le décret en question aborde cinq principaux points qui sont :

- la définition des signes distinctifs de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole ;
- l'organisation du système national de labellisation ;
- le fonctionnement du système national de labellisation ;
- les procédures de reconnaissance de la qualité du produit ;
- la protection des produits.

Cette démarche des pouvoirs publics avait permis de mettre en place un cadre juridique et institutionnel adéquat pour la reconnaissance et la protection des produits du terroir.

Au niveau local, l'action des pouvoirs publics s'est orientée vers la conception et la mise en place des signes officiels de qualité et d'origine, mais aussi l'accompagnement et l'encadrement des acteurs locaux (chambres d'agriculture, services agricoles, instituts techniques, organisations professionnelles – producteurs) en matière d'information, de sensibilisation et de formation. Ce

<sup>3</sup> Il s'agit de la loi 08-16 du 03 aout 2008 portant orientation agricole qui comporte les articles :  
Art. 32. Pour la valorisation et la promotion des produits agricoles et des produits d'origine agricole, il est institué un système de qualité.  
Art. 33. Le système de qualité des produits agricoles ou d'origine agricole, institué par les dispositions de l'article 32 ci-dessus, comporte: des labels agricoles ; des appellations d'origine des indications géographiques ; des prescriptions permettant de déclarer le caractère de produits d'agriculture biologique.

dispositif de valorisation avait par ailleurs bénéficié de l'appui et de l'assistance des experts de l'UE à la mise en œuvre de l'accord d'association avec l'Union européenne -p3a.

Dans le cas de la figue sèche de Beni Maouche le processus de valorisation avait impliqué tout un ensemble d'acteurs intervenant dans la filière (tableau 03) durant une période de plus de 24 mois et s'est déroulé sur plusieurs étapes dont nous avons identifié cinq importantes :

- Première étape (analyse et diagnostic) : une première rencontre regroupant les professionnels de la filière, les associations, les experts de l'UE, les services du ministère de l'agriculture et des chercheurs, avait permis de dresser un état des lieux sur la filière de la figue sèche de Beni Maouche (organisation la filière, histoire et caractéristiques du produit, les liens avec le terroir, identification de l'aire géographique de production). Cette première étape a été possible grâce aux différents travaux sous formes d'ateliers, impliquant les différents acteurs en lien avec le produit, qui ont fournis chacun dans son domaine les informations nécessaires sur la figue de Beni Maouche.

- Seconde étape (structuration des professionnels): il s'agit d'identifier le groupe qui sera porteur du projet de demande de labélisation. Ce dernier, aura la charge de regrouper toutes les pièces nécessaires à la constitution du dossier de demande de labélisation, le suivi et la gestion du produit après sa reconnaissance.

- Troisième étape (rédaction du cahier des charges) : impliquant différents acteurs (association des producteurs, organismes d'encadrement) le groupe de travail a été chargé de confectionner et vulgariser le cahier des charges conformément au décret exécutif N° 13/260 et aux recommandations des experts de l'UE.

- Quatrième étape (montage du dossier de la demande de reconnaissance) : il s'agit de regrouper l'ensemble des documents prévus par la réglementation pour constituer le dossier de demande de reconnaissance, pour ensuite, le déposer au niveau des instances compétentes pour la certification du produit.

- Cinquième étape (la certification) : c'est la phase finale de la démarche de valorisation, elle représente la concrétisation d'un long processus impliquant les différents acteurs. L'obtention de la certification se fait au niveau du ministère algérien de l'agriculture et du développement rural suite à l'étude d'éligibilité du dossier fourni par les porteurs du projet.

**Figure 4: Processus de reconnaissance de la figue sèche de Beni Maouche**



Source : Etabli par l'auteur



L'aboutissement du projet de valorisation de la figue de Beni Maouche est le résultat d'une relation de coopération entre trois types d'acteurs de nature différente, mais complémentaires dans le processus d'action.

Il s'agit:

- des acteurs institutionnels, représentés par les services du ministère de l'agriculture, ils ont pour rôle l'encadrement et l'accompagnement ;
- le groupe d'experts de l'UE, ont pour mission d'appuyer le programme et d'apporter une aide technique ;
- les professionnels locaux de la filière, composés des producteurs, transformateurs, conditionneurs et commerçants, ce sont les porteurs du projet de valorisation et ils ont aussi pour mission la gestion poste-labélisation du produit, qui doit se faire de manière pérenne et rigoureuse.

**Figure 1: Types d'acteurs impliqués dans le processus de valorisation de la figue de Beni Maouche**



#### **4. Impact du processus de valorisation sur la filière de la figue sèche et la région de Beni Maouche**

Parmi les premiers résultats obtenus à travers cette démarche de valorisation, c'est la réhabilitation d'un produit phare de la vallée Est de la Soummam qui jusqu'aux années 1960 s'exportait à 14 pays européens, et a failli disparaître dans les années 1990.

La restructuration de la filière au tour du projet de valorisation, grâce aux différents travaux effectués tout au long du processus, impliquant les professionnels qui interviennent le long de la filière, mais aussi aux expertises apportées par les services du ministère de l'Agriculture et les experts de l'UE.

La démarche collective, notamment avec la création de l'association des figiculteurs de Beni Maouche a permis une action coordonnée et organisée en matière de vulgarisation à travers les différents salons et journées d'études organisés à l'échelle régionale et nationale. Elle a permis aussi d'ouvrir de nouvelles perspectives sur de nouveaux marchés à l'international, avec la participation au dernier salon "World Food" de Moscou, où la figue sèche de Beni Maouche s'est distinguée par ses qualités gustatives et nutritives auprès des

visiteurs et professionnels russes habitués jusque-là aux dates algériennes, notamment, la célèbre «deglet noir».

Création d'une dynamique économique locale dans la région. Ainsi, les services de la commune de Beni Maouche ont enregistré l'adhésion de 101 figuiculteurs de 12 communes des wilayas de Bejaia et Sétif à la norme, cela un mois après l'annonce officiel de la création du label. Par ailleurs, le développement de la filière de production va entraîner le développement d'autres filières voir d'autres secteurs d'activité, tel que la transformation agro-alimentaire, le tourisme, etc.

En ce qui concerne les résultats attendus, ils se résument sur les trois dimensions du développement durable. Du point de vue économique, il s'agit d'abord de créer une valeur ajoutée à travers les garantis de qualité que peut fournir une labélisation, ce qui génèrera des revenus supplémentaires pour les populations locales. Ensuite, ça permettra à ces mêmes populations de se fixer dans leurs territoires.

Sur le plan environnemental, la valorisation permettra une utilisation durable de la ressource et aussi la préservation de la biodiversité que compte la figue de Beni Maouche (plus de 13 variétés recensées).

Sur le plan social, la préservation des pratiques et d'un savoir-faire ancestrale qui font la particularité de la figue sèche de Beni Maouche.

### **Conclusion:**

Le succès et l'aboutissement de la démarche de valorisation de la figue sèche de Beni Maouche, qui compte parmi l'une des trois expériences pilotes en Algérie, revient principalement au niveau de coordination entre les acteurs qui ont pris part, et à leur volonté d'agir ensemble dans une logique de concertation et de coopération. Ainsi, les producteurs locaux et les professionnels de la filière accompagnés et encadrés par les pouvoirs publics, appuyés par les experts de l'UE, ont pu mettre en valeur leur savoir-faire et leur maîtrise des processus de production de la figue sèche et aboutir à une reconnaissance qui garantit la qualité de leur produit. Cette expérience, ouvre la voie aux autres produits de terroir algériens pour qu'ils soient reconnus comme produit d'origine.

### **Références bibliographiques:**

Ablan de Flórez, E. (2000), « Políticas de calidad en el sistema agroalimentario español ». Revista Agroalimentaria, Vol. 6, N° 10, 2000, p. 63-72. In, Esnouf, M (2011) « Valorisation des produits d'origine et développement territorial sur l'île de Minorque ». SupAgro, Montpellier, 94p.

Ackermann, N. (2011), « Les consortiums de valorisation de produits de terroir : Une clé pour la valorisation inclusive et durable des produits typiques avec indication géographique ». Colloque Mondial sur les Indications Géographiques – Lima/Pérou 22- 24 juin 2011. Consulté le 20.09.2019.[http://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/fr/wipo\\_geo\\_lim\\_11/wipo\\_geo\\_lim\\_11\\_13.pdf](http://www.wipo.int/edocs/mdocs/geoind/fr/wipo_geo_lim_11/wipo_geo_lim_11_13.pdf)

François, H et al. (2006), « Territoire et patrimoine : la co-construction d'une dynamique et de ses ressources », Revue Economie Régionale et Urbaine Vol 05. Consulté le 15.09.2019.[http://www.cairn.info/article.php?ID\\_ARTICLE=RERU\\_065\\_068](http://www.cairn.info/article.php?ID_ARTICLE=RERU_065_068).

Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir (2003), « Rapport Desjardins », présenté à la ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Françoise Gauthier, Agriculture, Pêcheries et Alimentation, Québec

MADR (2015), « Rôle des pouvoirs publics dans la valorisation des produits agricoles du terroir », Alger.

Mollard, A et al. (1998), « La rencontre entre qualite et territoire. Une relecture de la théorie de la rente dans une perspective de développement territorial », second international conference of the européen society for ecological economics universite de geneve, suisse, 4 - 7 mars 1998, Working paper, n° 98-01.

ONUDI. (2010), « La valorisation des produits traditionnels d'origine: guide pour la création d'un consortium de qualité ». Vienne.

Prévoist, P et al. (2014), « Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires ». In, Vertigo, Volume 14, Numéro 1, pp1-22.

Valceschini, E., Torre, A. (2002), « Politique de la qualité et valorisation des terroirs », in.Sylvestre J.P. (ed.) : Agriculteurs, ruraux et citoyens : les mutations des campagnes françaises. Educagri.