

L'Economie Sociale et Solidaire et la labellisation des produits du terroir : cas de la figue de Beni-Maouche

The Social and Solidarity Economy and the labeling of local products : case of the fig of Beni-Maouche

Salima Salah Mansour^{1,*}, Bélaïd Abrika²

¹ Faculté des Sciences Economiques, Sciences Commerciales et Sciences de Gestion. Université de Mouloud MAMMERRI, Tizi-Ouzou ; Algérie.

² Faculté des Sciences Economiques, Sciences Commerciales et Sciences de Gestion. Université de Mouloud MAMMERRI, Tizi-Ouzou ; Algérie.

Date de réception : 12/10/2019 ; **Date de révision :** 15/11/2019 ; **Date d'acceptation :** 14/12/2019

Résumé : L'article analyse le rôle de la société civile dans l'organisation territoriale et la labellisation des produits du terroir en Kabylie. A partir des entretiens et observations effectués, notre enquête met en relief l'existence d'initiatives et de pratiques d'Economie Sociale et Solidaire (ESS) qui jouent un rôle important en matière d'innovation sociale, de labellisation des figues sèches de Beni-Maouche et la création des projets du développement durable local, permettant la valorisation des savoir-faire locaux. Les résultats montrent que la mutualisation de ces projets citoyens construits autour des produits du terroir favorise l'émergence des résiliences territoriales réduisant les vulnérabilités à travers des dynamiques entrepreneuriales solidaires locales.

Mots-clés : Economie Sociale et Solidaire ; Labellisation ; Gouvernance Territoriale ; Développement durable local ; Entrepreneuriat local.

Codes de classification Jel : L31; Q13; Q01; L26

Abstract: The article analyses the role of civil society in the territorial organization and labeling of local products in Kabylia. Based on the interviews and observations made carried out, our survey highlights the existence of initiatives and practices of Social and Solidarity Economy (ESS) which play an important role in social innovation, labeling of dried figs of Beni-Maouche and the creation of local sustainable development projects, allowing the valorization of local know-how. The results show that the pooling of these citizen projects built around local products favors the emergence of territorial resilience reducing vulnerabilities through local solidarity entrepreneurial dynamics.

Keywords: Social and Solidarity Economy ; Labeling ; Territorial Governance ; Local Sustainable Development ; Local Entrepreneurship.

Jel Classification Codes : L31; Q13; Q01; L26

* Auteur correspondant, e-mail: smsalima@hotmail.com

I- Introduction :

Les grands principes fondateurs de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS) sont fondés sur des relations de confiance et le développement de la coopération entre les acteurs. Cela donne naissance à un entrepreneuriat social qui a comme objectif principal la « co-construction » des territoires, en créant des projets d'innovation locale qui tiennent compte à la fois des dimensions sociale, économique et environnementale.

La mise en place de l'indication géographique (IG) pour valoriser un produit du terroir se heurte à des difficultés institutionnelles et contraintes d'organisation des acteurs locaux. De ce fait, l'ESS se voit comme un levier de mise en commun des intérêts et de gouvernance territoriale.

En Kabylie, il y a essentiellement deux formes d'économie solidaire qui dominent et évoluent parallèlement : l'économie solidaire portée par les structures traditionnelles (comités de village) et l'économie solidaire portée par les structures modernes (associations, mutuelles, coopératives). Dans les lignes qui suivent, nous nous intéresserons à ce dernier segment qui mutualise les coopératives citoyennes (les associations).

Notre article se propose de mettre en exergue le rôle de la société civile dans l'organisation territoriale, la labellisation et la promotion des produits du terroir en Kabylie, ainsi, que son impact en matière de création de projets du développement durable local et de dynamique territoriale. Nous partons de l'hypothèse que l'ESS est un levier de valorisation des produits du terroir et un moyen de renforcement d'attractivité et de dynamique territoriale.

Pour réaliser ce travail, nous avons procédé à une enquête de terrain¹. A l'aide d'un questionnaire destiné à l'Association des Figuiculteurs de Beni-Maouche (AFBM), deux éléments ont été abordés : Le premier consiste à identifier les principales caractéristiques de l'organisation et ses objectifs visés ; le deuxième traite des actions de l'organisation (association) en faveur des produits du terroir. Par ailleurs, nous avons effectué, durant la fête de la figue sèche à Beni-Maouche, des observations et des entretiens avec quelques acteurs locaux (APC, agriculteurs, etc.) qui participent à la valorisation de cette figue sèche. Cela nous a permis de collecter les informations nécessaires pour analyser et comprendre le processus de valorisation des figues sèches à Beni-Maouche par l'initiative de la société civile (AFBM).

Le papier comporte quatre points. Le premier traitera de la notion de produit du terroir et de l'impact de sa valorisation sur la création d'une dynamique territoriale. Dans le second point, nous évoquons la question de l'Economie Sociale et Solidaire et son rôle en matière de valorisation et promotion des produits du terroir. Dans le troisième point, nous présentons l'indication géographique comme outil de gouvernance territoriale. Dans le dernier point, nous analyserons les résultats de l'enquête de terrain.

II - Les produits du terroir, déclencheurs de dynamiques territoriales :

La valorisation des produits du terroir poussent les acteurs locaux à coordonner leurs actions et à se mobiliser autour des projets, valorisant les savoir-faire et les ressources locales. Ce qui permet de construire des dynamiques territoriales compétitives.

II.1. Qu'est ce qu'un produit du terroir ?

Les produits du terroir sont essentiellement le fruit d'une rencontre entre la nature et la culture, le résultat d'une mutualité et d'une harmonie entre l'activité humaine et les ressources naturelles qui entourent l'origine de production. Ils sont aussi, considérés comme des ressources spécifiques, qui sont un patrimoine issu d'une combinaison entre ressources matérielles, physiques (naturelles) et ressources immatérielles (savoir-faire humain). Pour le rendre pérenne, ce

patrimoine est protégé par la valorisation, en recourant aux différents outils de protection, entre autres la labellisation.

Le produit de terroir est un produit dont les principales composantes proviennent d'un terroir délimité et homogène et qui se caractérise par des particularités qui le distinguent de façon significative des produits de même nature, reposant sur la spécificité de ce territoire².

On parle du lien au terroir lorsque le produit présente des spécificités en termes de qualité et des particularités originales, liées à un espace donné. L'« effet terroir » concerne les caractéristiques sensorielles particulières (goût, composition) des produits qui proviennent du milieu physique où ils sont fabriqués. C'est le cas de la figue sèche de « Beni-Maouche » qui a un goût si particulier, parce qu'elle est produite au sein du territoire de montagne, qui présente des caractéristiques et des potentialités typiques, tout en s'adaptant au climat sec de cette région et au sol spécifique sur lequel poussent les figuiers, associé au savoir-faire propre combinant les matières premières et les techniques spécifiques de séchage provenant de ce terroir.

Le lien au terroir donne au produit un « caractère unique » qui est lié à son origine géographique, car il n'est pas reproductible dans une autre zone, pour des raisons objectives, qui relèvent des caractéristiques physiques du milieu naturel ou des facteurs humains (savoir-faire spécifique).

La qualité spécifique des produits, lorsqu'elle est reconnue par les consommateurs, peut conduire à la création de différentes valeurs, économiques, sociales, environnementales et culturelles, qui sont réparties au long de la filière entre les producteurs, les transformateurs, les intermédiaires, les détaillants et les autres acteurs locaux, notamment le secteur touristique³.

Un produit de qualité, lié à une origine, peut être identifié par un nom spécifique renvoyant à cette origine géographique. On parle alors d'indication géographique (IG).

II.2. Valoriser les produits du terroir, facteur de construction d'un territoire :

Le territoire est un réservoir de ressources naturelles (sol, climat, etc.), humaines (savoir faire), temporelles et historiques. La combinaison de ces différentes ressources territoriales donne naissance à un produit du terroir. L'activation de ces ressources territoriales par la mobilisation et la coordination des acteurs locaux, constitue un moyen de construction territoriale et permet le passage d'une « ressource générique » à une « ressource spécifique ».

Un territoire est un système qui commence par « une menace commune »⁴, un problème commun qui se pose à des acteurs localisés et qui déclenche la création des réseaux pour faire face à cette menace commune. La construction territoriale désigne un ensemble d'acteurs qui vont privilégier l'espace de proximité pour faire face à leurs problèmes communs. Elle correspond à l'idée de la « territorialité » ou d'un « effet terroir » qui est à l'origine de toute cette réflexion⁵.

La construction territoriale résulte de la mobilisation des acteurs locaux organisés autour d'un projet commun de valorisation des ressources locales en vue de réaliser un développement local d'un territoire donné. De ce fait, le territoire est construit par ses acteurs locaux⁶. Donc nous pouvons conclure que la construction d'un territoire est fondée sur deux facteurs essentiels à savoir : le réseau d'acteurs et les ressources territoriales.

III – L'économie Sociale et Solidaire, levier de valorisation des produits du terroir :

L'ESS représente une voie complémentaire, durable et structurée qui permet de créer et nouer des partenariats innovants. Elle se présente comme un nouveau modèle prometteur du développement social territorial. L'ESS se définit au sens large comme un ensemble d'initiatives

économiques privées focalisant sur l'intérêt collectif et la solidarité plutôt que sur la recherche du profit.

L'ESS se base sur deux principes : un système de participation local et une organisation. A partir de là, il y a plusieurs conditions à accomplir pour valoriser les produits du terroir par le biais de l'ESS⁷ :

1. Il faut avoir une dynamique locale ascendante (décentralisation) et volontaire qui doit émaner des citoyens eux-mêmes, d'une manière volontaire ;
2. Il faut un système d'organisation conduit par des professionnels ;
3. Les producteurs doivent travailler dans des systèmes productifs locaux (SPL) ou des systèmes agroalimentaires localisés (SYAL).

Les principes et règles de l'ESS sont similaires à ceux des projets du développement durable local, de sorte que les deux concepts renvoient à une meilleure allocation des ressources par la mobilisation des acteurs locaux, pour la valorisation des potentialités locales (ressources naturelles, patrimoine culturel et rural, savoir-faire, produit du terroir, etc.) et l'amélioration des conditions de vie de la communauté locale.

L'ESS repose sur des dynamiques participatives et démocratiques ancrées localement sur un territoire donné. Elle appuie son action sur le respect de critères éthiques, sociaux et écologiques en mettant l'accent sur la personne avant le profit. L'ESS présente un ancrage territorial très fort des activités ; elle est une économie de proximité non délocalisable⁸.

La valorisation des produits du terroir se fait par plusieurs outils et moyens de protection, à savoir : la labellisation, l'IG, l'AOP, le marketing territorial, le tourisme, etc. Ce qui permet de révéler et faire connaître ces produits et de donner une réputation qui a une valeur culturelle bien définie pour les régions locales. Parmi les conditions principales pour obtenir une « IG », en plus de la qualité typique du produit du terroir qui doit répondre au cahier des charges, il faut une coopération des acteurs sous forme d'association et une bonne organisation, qui correspondent aux principes de l'ESS. De ce fait, l'ESS est un catalyseur de la gouvernance territoriale et des principes de développement durable local.

Pour labelliser les produits du terroir, l'ESS apparaît comme un moyen efficace pour créer des réseaux d'acteurs organisés dans des systèmes sous différentes structures (coopérative, mutuelles, association, etc.), ce qui permet de valoriser les savoir-faire, de protéger la typicité des produits par l'IG à travers des projets locaux visant une dynamique et un développement territorial durable.

IV - L'indication géographique, un nouvel outil de gouvernance territoriale :

L'Algérie tente d'introduire ces dix dernières années de nouveaux outils et concepts pour la gouvernance, tels que les Indications Géographiques (IG). L'approche adoptée dans le cadre de la politique du renouveau agricole et rural vise la valorisation des ressources territoriales et la promotion des produits agricoles du terroir par des signes distinctifs liés à l'origine. L'Algérie a adopté cet outil en s'appuyant sur l'expertise européenne. De ce fait, l'action publique tente de dépasser le système classique, qui représente une conception plus régaliennne, et se base de plus en plus sur des référentiels tirés des modèles de la nouvelle gouvernance⁹. Ces nouveaux outils de gouvernance appliqués expliquent une nouvelle modalité d'intervention qui intègre le principe d'une participation plus large d'acteurs dans la définition des projets de développement des territoires¹⁰.

Des débats ont lieu autour des critères d'éligibilité des produits du terroir aux cahiers des charges, qui décrivent les IG et les modalités d'application de ces « nouvelles » formes de protection intellectuelle¹¹.

La valorisation des produits du terroir par les IG exige l'identification des responsabilités institutionnelles, la sensibilisation et la compréhension politique du sujet et une bonne maîtrise du concept (IG)¹². Mais également, il faut l'existence d'un contexte juridique adéquat permettant la protection de ces produits du terroir et la désignation officielle et l'attribution des rôles de tous les acteurs concernés (institutionnels, privés, groupements locaux, etc.). En Algérie, l'installation du « système national de labellisation » remonte à 2013 (la loi de 13-260 de 7 juillet 2013).

Le territoire est un élément incontournable de tout projet de développement local qui participe fortement au succès des politiques publiques. Selon Pecqueur B, les prémices de réflexion sur la gouvernance territoriale peuvent être resituées dans l'historique de la recherche de nouveaux modes d'organisation et de gestion territoriale, alternatifs aux démarches territoriales descendantes classiques¹³.

La gouvernance territoriale est une dynamique institutionnelle qui regroupe différentes logiques : acteurs / coordination / compromis / négociations¹⁴. Ces logiques sont rendues nécessaires pour faire évoluer le territoire vers les objectifs souhaités et créent de nouveaux lieux de concertation, de nouveaux partenariats (public / privé) et réseaux, de nouvelles techniques d'action et de décision et de nouveaux processus¹⁵. Elle renvoie à la fois à la coordination entre différents acteurs, mais également à l'appropriation des ressources par ces acteurs et à la construction de la territorialité¹⁶.

La gouvernance territoriale qui en résulte repose sur la multiplicité d'acteurs, la définition d'un espace identitaire et l'élaboration d'actions, de productions communes¹⁷.

La mise en œuvre d'une IG suppose la convergence d'un certain nombre de critères¹⁸ :

- L'existence de caractéristiques spécifiques au produit (matière première, terroir, savoir-faire, réputation) non transférables ;
- Un cahier des charges avec des critères contrôlables ;
- Des acteurs volontaires et organisés qui se mobilisent sous forme d'association pour mettre en place la démarche de qualification ;
- Des marchés et des consommateurs qui reconnaissent les spécificités du produit ;
- Un mode de gouvernance de l'IG et un dispositif légal et institutionnel¹⁹.

Les coordinations d'acteurs peuvent permettre une valorisation des ressources et des produits qui dépassent la logique purement sectorielle pour s'instituer dans une logique territoriale.

La gouvernance territoriale analyse les coordinations d'acteurs en vue d'un projet de territoire combinant un objectif, une action et une dynamique de mobilisation²⁰. Cela consiste en l'identification de la capacité à organiser les ressources locales et à mobiliser les acteurs autour de la finalité d'un projet de développement local.

Pour mener une bonne gouvernance territoriale, il y a la contrainte organisationnelle de coordination et de mobilisation de multiples acteurs, à savoir les producteurs, les agriculteurs et les institutionnels, etc. L'IG apparaît comme un nouvel outil de mise en œuvre de la gouvernance territoriale. Elle permet à travers la condition de mobilisation et d'organisation des acteurs (agriculteurs, producteurs, entreprises, institutions, etc.) sous forme d'associations, de valoriser les savoir-faire, de labelliser les produits du terroir et de construire un nom géographique pour l'origine de production (exemple de « IG des figues sèche de Beni-Maouche »).

A travers l'installation du « système national de labellisation », l'Algérie a entraîné la participation active d'une diversité d'acteurs. Selon une enquête réalisée par Ait Hammou S. et Saidoun R.²¹, les acteurs impliqués dans le processus de mise en place du système national de labellisation ont été nombreux : nationaux et internationaux, les leaders professionnels, les chercheurs et universitaires, les producteurs, qui sont à la fois les initiateurs et les véritables porteurs de projet.

Avec la mise en place de l'IG, les acteurs changent de comportement et de mentalité, ce qui incite les producteurs à adhérer significativement aux associations et à partager les idées d'action collective, de construction commune et de partage des mêmes objectifs. Au départ, les motivations et les intérêts des différents acteurs, impliqués dans le processus de construction de l'IG, étaient différents, puis, les rencontres structurées dans le cadre de la mise en place de l'IG ont permis aux acteurs de s'organiser et de construire un objectif commun autour de l'IG. Ce qui a abouti à la création de deux associations : « Association des Figuiculteurs de Beni-Maouche » à Bejaia et « l'association de valorisation et de protection de la dénomination de la datte Deglet Nour de Tolga » à Biskra, qui regroupent différents acteurs (producteurs, agriculteurs, distributeurs, institutions, etc.).

L'association communale des figuiculteurs de Beni Maouche enregistre 103 adhérents en 2018, contre 73 avant l'avènement du label. On remarque une augmentation importante du nombre d'adhérents aussi bien au niveau local qu'au niveau de la wilaya. De ce fait, il y a une prise de conscience des acteurs. La participation des acteurs dans le débat et dans la prise de décision signifie que la mise en place du label conduit à une organisation de l'action des producteurs et crée de l'action collective. Les producteurs s'habituent avec les formes participatives, voire même influencent dans le processus décisionnel, ce qui correspond bien aux principes de gouvernance territoriale.

La mise en place de l'IG à travers le système national de labellisation est une démarche initiée par les pouvoirs publics et portée par les acteurs locaux. L'IG est perçue comme un outil de valorisation du produit et de son territoire, un instrument d'organisation de l'action collective, de concertation, de participation et de coordination des acteurs engagés dans le processus de reconnaissance de la qualité des produits.

V - Rôle de la société civile dans la labellisation des figes sèches de Beni-Maouche :

La Kabylie se caractérise par une diversité de ses richesses naturelles (paysages, montagne, mer etc.), et par la qualité de ses produits artisanaux et agricoles. Elle dispose d'un patrimoine riche et varié tels que les savoir-faire locaux qui se matérialisent par des produits du terroir (l'huile d'olive, miel, figes sèches, etc.).

La figue et la figue sèche sont des produits très prisés par les consommateurs. Cela incite les acteurs de la société civile à entreprendre des initiatives de protection et à développer différentes stratégies de valorisation de ces produits.

V.1. Présentation du territoire de Beni-Maouche :

Beni-Maouche est une commune rurale, située à 100 km au sud-ouest du chef-lieu de la wilaya de Bejaia. Elle s'étend sur une superficie totale de 9486 ha dont 5310 ha de superficie agricole utile (SAU), soit un rapport de SAU / ST de 56 %. Le territoire de la commune a un potentiel agricole assez remarquable, essentiellement dans l'oléiculture. La SAU est constituée à 78

% de cultures pérennes, dont 72 % est consacrée à l'oléiculture (2955 ha), et 24 % (950 ha) au figuier²².

Beni-maouche est réputée par sa figue. Une trentaine de variétés de figues ont été répertoriées, présentant une grande gamme de goûts et répondant à des critères nutritionnels ou pratiques variés. Cette diversité tend à disparaître sous la pression du seul produit commercialisable : la figue sèche « *Taamriout* » (80 % des plantations). Cette variété, la plus dominante dans cette région, répond et s'adapte mieux au séchage²³. Durant la colonisation, ce produit est exporté vers la métropole par des docks agroalimentaires qui pullulaient dans les régions de *Seddouk*, *Sidi Aïch*, *Tazmalt*, pour ne citer que ces trois localités. Les communes situées en haute montagne comme Beni-Maouche sont encore ancrées dans cette tradition en faisant de la culture du figuier leur gagne-pain. D'ailleurs, les producteurs de figues de Béni-Maouche, continuent à pratiquer cette culture en la travaillant avec des moyens dérisoires, écoulant leurs productions en vrac.

La commune de Beni-Maouche, recèle des potentialités touristiques certaines. La montagne d'*Achtoug*, qui s'élève à 1389 mètres d'altitude, est la destination privilégiée de nombreux visiteurs. Sur le pic de la montagne, un vieux chalet centenaire s'accroche à un éperon rocheux. C'est la cabane de *Sidi Ali Ouachtoug*, un saint vénéré par la population. On y trouve aussi les ruines de l'ancien village de *Trouna*²⁴.

Quant au climat de la région, il est en général à tendance continentale semi-aride car la chaîne du Djurdjura amortit l'influence de la Méditerranée, et les précipitations sont caractérisées par l'irrégularité et l'agressivité ; elles sont suffisantes en hiver et faibles en été. Pour ce qui est des températures, elles sont très variables, avec un hiver rigoureux et un été très chaud et sec²⁵.

Malgré certaines contraintes inhérentes au territoire de la Kabylie, terrain fortement escarpé et la parcellisation de terres (les exploitations sont formées de petites parcelles éloignées les unes des autres), les agriculteurs de cette région continuent à travailler leurs terres avec passion tout en gardant le savoir-faire traditionnel.

V.2. Le processus de labellisation des figues sèches de Beni-Maouche :

Pour labelliser un produit du terroir, il faut qu'il présente certaines spécificités propres liées à son origine de production qui le distingue des autres produits similaires. La labellisation des produits du terroir se base sur la « qualité » et la « typicité » du produit.

V.2.1. Spécificité de la figue sèche de Beni-Maouche :

La figue sèche de Beni-Maouche est un produit spécifique. Elle présente des caractéristiques propres qui lui procurent une qualité unique liée à son terroir de production. Ces spécificités sont :

- peau fine et souple ;
- chaire abondante et riche en Akènes ;
- mielleuse, sans ajout du sucre, farine et autres ingrédients ou additifs, etc.

La figue de Beni Maouche présente douze variétés²⁶. La figue sèche est obtenue à partir de trois variétés de figues fraîches (*Taamriout*, *Aberkane*, *Amender*).

La figue sèche de Beni Maouche est un produit reconnu en termes de qualité et d'IG. C'est pourquoi le label IG implique la valorisation du produit par le respect des techniques traditionnelles d'obtention et la mise en œuvre des meilleurs moyens afin d'assurer le conditionnement, ainsi, la facilité de vente et d'exportation de ce produit local, dont l'emballage joue un rôle très important²⁷.

La quantité de figue produite dans les communes de l'aire géographique est importante ces dernières années. Elle est estimée en 2017 à 20 000 quintaux²⁸, dont 4500 quintaux en figue sèche.

Les communes concernées par la labellisation représentent 72 % du potentiel de la production de figue sèche dans la wilaya de Sétif et 75 % dans celle de Bejaia. La figuiculture constitue une importante ressource financière, alimentaire et un solide lien socioéconomique des populations à leurs terroirs.

V.2.2. Initiative de vulgarisation et processus de labellisation :

Pour faire connaître leurs produits, les agriculteurs de cette région ont créé la « fête de la figue » qu'ils organisent, chaque année à la fin de la campagne de la figue, depuis une quinzaine d'années. Cette fête prend une autre dimension avec la participation massive de plus de 150 exposants.

Selon les organisateurs de la fête, la manifestation a plusieurs objectifs dont le principal est d'introduire le produit du terroir sur le marché pour avoir une dimension nationale et internationale dans le futur. Trouvant la figue de Beni-Maouche de bonne qualité, des étrangers (Européens) ont commencé en 2013 à s'y intéresser en travaillant sur sa labellisation. Les experts européens engagés dans l'opération de labellisation ont séjourné plusieurs fois à Beni-Maouche pour des visites sur le terrain et ont tenu des conférences avec les producteurs locaux pour les écouter en prenant note de leurs difficultés tout en leur prodiguant des conseils. Le dossier de la labellisation a reçu l'agrément du ministère de l'agriculture, et la figue sèche de Beni-Maouche a été labellisée en 2016. Cette labellisation ouvre la voie aux producteurs de figues (des 11 communes de la wilaya de Bejaia concernées par cette labellisation et 10 autres communes de la wilaya de Sétif) pour exporter leurs productions. Ces exportations se feront dans un premier temps vers l'Asie et l'Amérique. D'après la DSA de Bejaia, toutes les productions et variétés sont exportées sous le label « *Figure sèche de Béni-Maouche* ».

V.2.3. La production de la figue sèche éligible au label :

Une bonne production des figues sèches dépend de plusieurs facteurs : le soleil, le sol, les matériaux utilisés pour le séchage des figues (Adhakar, Akachwel, Atarha), ... etc. Les trois variétés qui existent en grande quantité à Beni-Maouche sont : *Thaamriwth*, *Azenjer*, *Abarkane*. Plusieurs conditions sont requises pour avoir une figue de bonne qualité et adhérer à la labellisation.

V.2.3.1. Les conditions de la labellisation :

La production labellisée permet au consommateur de connaître le produit et le lieu de production. Le terroir de production de la figue sèche concernée par le programme de la labellisation de la figue sèche de Beni-Maouche est constitué par les parcelles situées dans une zone géographique définie. Administrativement ces parcelles dépendent respectivement des wilayas de Bejaia ou de Sétif. Le tableau n° 1 (voir annexe) décrit l'ensemble des conditions de labellisation des figues sèches de Béni-Maouche.

V.2.3.2. Caractéristiques du produit :

Les critères d'éligibilité de la figue sèche renvoient aux caractéristiques inhérentes à la qualité du produit, en l'occurrence :

- elle acquiert une élasticité au touché ;
- elle ne laisse pas écouler la chaire sous l'effet d'une pression entre le pouce et l'index.

V.2.3.3. Quand est ce que le produit est prêt à être commercialisé ?

La figue sèche doit contenir certaines spécificités qui la rendent unique en sa qualité et son goût, à savoir les caractéristiques suivantes :

- la figue doit être entière (le pédoncule et l'ostiole y compris) ;
- elle doit être saine, propre et exempte de toute souillures, ni d'attaque de parasite superficiel ;
- elle doit être naturelle et bio, sans ajout de sucre, ni de farine et autres ingrédients ou additifs ;
- elle doit avoir une couleur et une forme homogène dans une même variété ;
- elle dispose d'une bonne odeur et saveur, de ce fait, dépourvue d'odeur ou de saveur étrangère.

La vente des figues sèches se fait, soit en vrac, soit conditionnées dans des boîtes spéciales de 1 kg, 2 kg, ou 3 kg. L'humidité doit être inférieure à 30 %, ce qui permet de la conserver pour une longue durée (voire jusqu'à 2 ans).

Quand on labellise la figue sèche, ça permet au consommateur de connaître le lieu de sa production et sa traçabilité.

La labellisation passe par des opérations de contrôle. Ce dernier est une opération qui consiste à encadrer ou assister les producteurs dans les différentes phases de production de figues sèches pour être éventuellement labellisées. Le contrôle veille à ce que le cahier de charge soit respecté par tous les producteurs.

V.3. Labellisation des figues sèches de Beni-Maouche, un facteur de dynamique et de construction territoriale :

La réussite de la labellisation des figues sèches de Beni-Maouche est basée sur la bonne coordination et organisation des acteurs locaux et une bonne gouvernance locale. Nous remarquons dans ce terroir, qu'il y a une intentionnalité des acteurs et une bonne initiative locale pour promouvoir l'identité locale et valoriser le patrimoine de la région. Ceci s'est concrétisé par la mobilisation de tous les acteurs (agriculteurs, DSA, société civile, collectivité locale de Beni-Maouche, ...) autour d'un projet de développement territorial et d'un objectif commun, celui de la labellisation et de faire connaître la figue de Beni-Maouche, qui s'est renforcé par l'existence d'une ESS à savoir le rôle important joué par l'association des figuiculteurs de Beni-Maouche. Modèle en matière de dynamique locale et de construction territoriale.

V.3.1. Rôle de l'Association des Figuiculteurs de Beni-Maouche dans la valorisation des produits du terroir :

Le monde rural a de tout temps été le lieu symbolique de l'existence des produits agricoles. C'est au pied du mont « *Achetoug* » de Beni-Maouche que des centaines d'hectares de terre sont consacrés à la figuiculture. Il existe une gamme de produits voir, le miel, les figues, en passant par tout ces fruits qui constituent des éléments naturels du produit de médecine et de produit pharmaceutiques. Pour valoriser les produits du terroir tout comme la figue sèche, la commune de Beni-Maouche invite tout un panel d'acteurs voir, des professionnels, des producteurs, des spécialistes, etc.

La Kabylie et plus particulièrement la commune de Beni-Maouche, est un espace à forte tradition de solidarité et qui peut être un terrain favorable pour le développement de l'ESS, voire une forme d'entrepreneuriat local dans le domaine social. En effet, les associations dans le

territoire de cette commune (exemple de l'Association Tighri N' Tiwal Beni-Maouche et l'Association des Figuiculteurs de Beni-Maouche, ...) connaissent un essor important et commence à introduire des comportements entrepreneuriaux, notamment en ce qui concerne la valorisation des produits du terroir, qui pourra enrichir la démarche du développement durable dans cette localité.

V.3.2. L'Association des Figuiculteurs de Beni-Maouche (AFBM) :

L'Association des Figuiculteurs de Beni-Maouche (AFBM) est créée en 2009. Les objectifs de cette organisation s'inscrivent dans plusieurs dimensions : économique, sociale, environnementale et production agricole.

Cette organisation regroupe 103 adhérents (agriculteurs, figuiculteurs) dont les profils correspondent parfaitement aux objectifs de l'organisation. L'association joue un rôle important en matière de promotion de la figuiculture sur tout le territoire de la wilaya de Béjaia en général et la commune de Beni-Maouche en particulier. Ses principaux objectifs visent l'amélioration des pratiques de production, de transformation et de commercialisation, ainsi que la formation, le développement social et humain des familles figuicultrices, et la valorisation de la production à travers la focalisation sur les aspects liés à la « qualité ».

Le financement de cette organisation provient des autorités régionales et des partenaires des projets.

V.3.3. Les actions des acteurs de l'économie sociale et solidaire en faveur des produits du terroir :

Depuis 2009, l'organisation BEDE (biodiversité échange et diffusion d'expériences), localisée en France, et l'AFBM travaillent sur la valorisation des figues par la transformation et ont soutenu la création d'une coopérative de 13 figuiculteurs. Durant le mois d'Août 2013, une mission de formation assurée par une formatrice culinaire, assistée par une salariée de la coopérative et animatrice de l'association des figuiculteurs a été organisée, à laquelle 11 femmes ont participé, ce qui a donné naissance à la création d'une coopérative de transformation des figues sèches en plusieurs produits (gâteaux à base de figues sèches, confitures, chocolats, etc.).

La société civile est représentée par une association de filière qui active principalement dans la figuiculture. Elle organise des formations pour transférer le savoir-faire à travers des conférences données dans des manifestations ayant pour objet la valorisation et la vulgarisation des produits du terroir à savoir des journées techniques et scientifique de la figue dans la wilaya de Bejaia et une fête sur la figue de Beni-Maouche, qui s'organise chaque année. Elle collabore avec plusieurs partenaires financiers, techniques et scientifiques (l'Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne (l' I.T.A.F.V) de *Takrietz* et l'Institut National de la Recherche Agronomique d'Algérie (l'I.N.R.A.A) de *Oued Ghir* et autres acteurs (l'Assemblée populaire de la commune de Beni Maouche, l'ensemble des figuiculteurs et agriculteurs de Beni Maouche, l'ensemble des agriculteurs de la wilaya de Bejaia, la chambre de l'agriculture, la ferme pilote *d'Allaouchiche Laala*, l'entreprise *Lahlah Ablekrim*, ...), des directions (la direction des services agricoles de la wilaya de Bejaia, ...) et des coopératives (coopérative de transformation de figues sèches de beni Maouche...). Pour développer cette activité et aller vers la création des filières, l'association soutient l'activité de l'agriculture de montagne. Elle a lancé un projet destiné aux femmes des figuiculteurs, qui concerne « l'aviculture rustique ».

L'association a entrepris plusieurs actions pour la valorisation des produits du terroir. De ce fait, elle a réussi à avoir un label d'IG « figues sèches de Beni Maouche », le 22 septembre 2016 en Algérie.

L'AFBM a joué un rôle très important pour obtenir la labellisation des figues sèches de Beni-Maouche, en organisant des journées de sensibilisation et des réunions avec des agriculteurs et figuiculteurs de la commune de Béni Maouche, avec la collaboration des services de l'Etat et des

experts étrangers. Ces actions en faveur de la valorisation des produits du terroir entraînent une certaine dynamique économique dans ce territoire. Grâce à cette association, il y a eu la création de ces réseaux d'acteurs, qui se manifeste par une coordination autour d'un projet de développement et pour la réalisation d'un objectif commun : celui de valoriser les produits du terroir. Aussi, à l'aide de cette association, l'Etat valorise la figue à travers ses services.

Cette organisation est en perpétuelle dynamique ; elle est associée dans un réseau appelé « Maghrébin REMADEL » (Réseau Maghrébin des Associations du Développement Local) afin d'apporter des projets et des activités créatrices de richesse pour la région.

V.4. Les avantages et résultats attendus de la labellisation des figes sèches de Beni-Maouche :

La valorisation des produits du terroir à travers la labellisation IG des « figes sèches de Beni Maouche », entraîne des effets positifs sur la région d'origine de production (Beni- Maouche). La certification d'IG, qui est à son début, provoque de multiples changements qui sont apparus dans ce territoire. Ces effets positifs sont aperçus sur le produit et sur le territoire de production, à savoir :

- la protection de la dénomination du produit (figue sèche) contre les fraudes et contrefaçons, ainsi qu'une promotion de son image de marque. Ce qui favorise son exportation et fidélisation ;
- l'assurance et la protection des consommateurs, à travers des informations qui réduisent l'incertitude et donnent une certaine confiance à la qualité du produit. Ce qui a renforcé l'appréciation de la qualité perçue par le consommateur et a influencé positivement son intention d'achat, permettant l'augmentation de volume des ventes et création d'une valeur ajoutée ;
- la publicité et l'augmentation de la notoriété de l'origine de production (Beni-Maouche), un atout pour l'attractivité territoriale de cette région et déclencher un tourisme rural ;
- la pénétration des figes sèches de Beni-Maouche sur les marchés internationaux donne une bonne image de marque pour le produit ;
- la construction territoriale à travers les réseaux d'acteurs créés et la dynamique territoriale qui se matérialise par le développement des filières et la création des systèmes agroalimentaires localisés (SYALs). A cet effet, différentes entreprises et coopératives de transformation des figes sèches à Beni-Maouche sont ainsi créées sur ce territoire. On peut citer, comme exemple, l'entreprise « ROMAIS », la coopérative de transformation des figes sèches de Beni-Maouche « COOPFIG » et l'entreprise « AU ROYAUME DE LA FIGUE », etc.

VI - Conclusion:

La qualité des figes sèches de Beni-Maouche est le fruit de la rencontre entre la nature, la culture et le savoir-faire des figiculteurs de cette région, qui gardent toujours les procédés traditionnels dans la conception des produits du terroir qui sont utilisés dans leurs transformations. Ceci n'empêche pas l'innovation et la modernisation de certaines techniques qui permettent de faciliter la pratique pour les familles figicultrices.

Il existe une relation très forte entre l'ESS et l'IG, ces deux notions reposent sur le principe de « la gouvernance territoriale » favorisant la construction territoriale par la mobilisation des acteurs locaux et la valorisation des ressources territoriales (les produits du terroir, les savoir-faire, le patrimoine, etc.) ; ce qui permet la création de réseaux et de différents partenariats dans des projets locaux innovants et prometteurs de développement territorial.

La labellisation est un moyen de valorisation des produits du terroir, de patrimoine local, des savoir-faire locaux et de promotion des identités culturelles locales. Cette valorisation de produit du terroir est un facteur de construction territoriale qui se matérialise par le développement

des filières et la création des systèmes agroalimentaires localisés (SYAL), ce qui peut déclencher un développement local durable.

La société civile est une composante primordiale sur laquelle il est nécessaire de poser les jalons du développement territorial durable. Pour cela les pouvoirs publics sont censés, à travers les politiques publiques, de donner plus d'importance, de soutien et d'accompagnement à ces organisations dont les retombées sont très importantes à travers la création des projets durables de développement.

L'initiative locale de l'AFBM a joué un rôle de coordinateur et d'organisateur des acteurs locaux autour du projet de labellisation de la figue sèche de Beni-Maouche. Elle a réussi par ses actions de valorisation de ce produit à avoir un label « IG » pour cette région de production (Beni-Maouche). A travers l'exportation de la figue de Kabylie, c'est toute l'économie locale qui se relève.

- Annexes :**Tableau n° 01 : Les conditions principales de labellisation des figes sèches de Béni-Maouche**

Les conditions principales de labellisation	Commentaires
Le producteur de figue dans la zone délimitée	Les communes concernées par la labellisation dans la wilaya de Bejaia sont : <i>Beni-Maouche, Msisna, Semaoun, Seddouk, Amalou, Bouhamza, Beni-Djellil, Timezrit, Barbacha, Semaoun, Feraoun, Kendira</i> . Les territoires de ces communes produisent <i>Tazarth</i> (figue sèche) de bonne qualité. On va dire que la condition principale c'est la « qualité » de la figue.
Altitude	Celles situées à des altitudes supérieures à 400 m, sont concernées par la production de figes de bonne qualité.
Variétés acceptés	<i>Taamriouith, Azandjer, Aberkane.</i>
Adhésion des producteurs au projet de la labellisation de la figue sèche	Engagement du producteur à respecter le cahier de charge et accepter de recevoir les contrôles.
Désherbage	Désherbage chimique non admis
Caprification	Est nécessaire <i>Dukar</i> sur l'arbre, est un procédé utilisé pour faciliter la nouaison des figes femelles d'une certaine variété de figes
Récolte des figes à maturité poussée	La figue doit subir un dessèchement partiel sur l'arbre. La récolte doit s'effectuer de façon à préserver l'état du fruit
Transport des figes à l'aire de séchage	Le transport doit être immédiat pour éviter l'écrasement et éventuellement le développement de moisissures. Dans des récipients parfois rigides, des nasses, des caisses ajourées de contenance maximale de 20 kg.
Lavage et trempage avant séchage	Eau bouillante, salée avec 30 à 40 g de sel/litre.
Triage de fruits	Les figes blessées, souillés, doivent être écartés.
Aire de séchage	Elle doit être propre ventilée, mais abrités des vents dominant.
Séchage des figes	<ul style="list-style-type: none"> -Séchage des figes au soleil sur des claies confectionnées avec des matériaux non contaminants (<i>Idhless</i> : jonc, Roseau : <i>aghanim</i>, lattes en bois, plastique) ; -Les claies doivent présenter la possibilité de les superposer les unes sur les autres sans écraser le fruit ; - Pour évacuer l'air qui est à l'intérieure de la figue, il faut mettre du poids sur les figes sèches. Elle aura la forme « béret » ou « allongé » ; -Il ne faut pas que le séchage se fasse sur des dalles ou sur le béton ; - Il faut couvrir les figes ou les déplacer vers un endroit propre ; -Etaler des figes sur des claies mais sur des tables éloignées du sol.

Source : Etabli par nous même à partir de notre enquête.

-Références :

- ¹ L'enquête, de type qualitatif, a été menée durant le mois d'août 2018 au sein de la commune de Beni-Maouche (wilaya de Bejaia).
- ² Berard L. et Marchenay P. (2000), Le vivant, le culturel et le marchand : les produits du terroir, Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société, n° 194, pp. 191-216.
- ³ Barjolle et Vandecandelaere (2012), Identifier les produits de qualité liée à l'origine et leurs potentiels pour le développement durable », FAO.
- ⁴ Fournier (2015), Valeur heuristique et portée opérationnelle des approches filières et des approches territoriales : quels intérêts de ces approches ?, journée d'étude IRAM (Institut de recherches et d'applications des méthodes de développement), Montpellier SupAgro.
- ⁵ Idem.
- ⁶ Gumuchian et Pecqueur (2007), « La ressource territoriale », Paris : Ed ECONOMICA, p 11.
- ⁷ Sahli Z. (2016). Développement durable et valorisation des produits du terroir de la wilaya de Tizi-Ouzou, séminaire APW de Tizi-Ouzou.
- ⁸ Pellet T. (2012). L'économie sociale et solidaire: un secteur économique émergent, in SWATON S « Économie sociale et solidaire: pratiques et perspectives théoriques », Revue économique et sociale, n°01, pp. 13-14.
- ⁹ Lorrain (2004), Les pilotes invisibles de l'action publique. Le désarroi du politique, in LE GALES (dir.) « Gouverner par les instruments ». Presses de Science Po, pp. 163-197.
- ¹⁰ Ait Hammou S. et Saidoun R. (2017). Indication géographique entre instrument et mode de gouvernance : Cas du système national de labellisation en Algérie, l'ENSAA/ CREAD, p7.
- ¹¹ Yahiaoui Younsi A. (2012). Le Concept d'indications géographiques, colloque sur « Les produits agricoles et agroalimentaires de terroir et leur impact sur le développement local », Blida.
- ¹² Idem.
- ¹³ Cité par Telaidjia D. (2016). Gouvernance des territoires et développement local : Cas de la wilaya d'Annaba (Extrême Nord-est Algérien), thèse de doctorat en Aménagement, Université Badji Mokhtar Annaba.
- ¹⁴ Hachana R. (2015). Le concept de la gouvernance territoriale : de l'origine à l'évolution du concept, in Séminaire régional NOVOTEL : La Gouvernance Territoriale au service de l'Investissement Inclusif, Tunis.
- ¹⁵ Leloup F., Moyart L. et Pecqueur B. (2005). La gouvernance territoriale comme nouveau mode de coordination territoriale ?, Géographie, économie, société, 4/ 2005 (Vol. 7), pp. 321-332.
- ¹⁶ Hachana R. (2015), ..., *Op. Cit.*
- ¹⁷ Leloup F., et al, (2005), ..., *Op. Cit.*
- ¹⁸ Ait Mouloud M. (2014). La valorisation de la qualité de l'huile d'olive de la région Kabyle : quel signe de qualité mettre en place ?, in Terroirs en méditerranée : concepts, théories, pratiques et perspectives de recherche, unité mixte de recherche (MOISA), n°09.
- ¹⁹ Devautour (2007), Conditions d'émergence des produits de qualité, in Séminaire : Les produits alimentaires de qualité liés à l'origine et aux traditions en Méditerranée, FAO – ministère de l'Agriculture du Maroc, novembre, Casablanca.

²⁰ Roux E., Vollet D. et Pecqueur B. (2008). Coordinations d'acteurs et valorisation des ressources territoriales. Les cas de l'Aubrac et des Baronnie, *Économie rurale* [En ligne], 293 | Maijuin 2006, mis en ligne le 05 juin 2008, consulté le 01 octobre 2018.

²¹ Voir Ait Hammou S. et Saidoun R. (2017), ..., *Op. Cit.*

²² Direction des Services Agricole (DSA) de Bejaia (2016).

²³ Ait Chabaan et Chouicha, (2014), Analyse biochimique de la confiture de figues, Mémoires de Master, Université de Bejaia.

²⁴ Lamani O. (2014). Institutions et acteurs locaux dans la valorisation des produits de terroir. Quelle démarche locale de valorisation de l'huile d'olive de Beni-Maouche en Kabylie. Thèse de doctorat, l'École doctorale Economie et Gestion de Montpellier - ED, p. 207.

²⁵ Idem.

²⁶ Akhomri, Abiaarouss, Ajlili, Averkhane, Azendjar, Taamriouth jaune, Bouankik, Taamriouth verte, If Ouakli, Bakor, Tahayount's, Tazougaghth.

²⁷ Lombert, Poizat et Boulahouat, (2016), « passions de figues », Biodiversité Echange et Diffusion d'Expérience (BEDE).

²⁸ Chiffres de la DSA de Bejaia, 2016.

Comment citer cet article par la méthode APA:

SALAH MANSOUR Salima , ABRIKA Belaid (2019), **l'Economie Sociale et Solidaire et la labellisation des produits du terroir: cas de la figue de Beni-Maouche**, El-Bahith Review, Volume 19 (numéro01), Algérie : Université Kasdi Marbah Ouargla, pp. 671-685.