



**Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la
Pêche de Tunisie**

DGACTA

**Formulation du Programme de Gestion des Ressources Naturelles dans les
Territoires Ruraux Vulnérables de Tunisie**

Document de travail : fiche filière figue de Barbarie

El Ala (Msaid, Sayada Nord, Massiouta Hanchir), Kairouan



Décembre 2015

Ce texte constitue un des documents de travail produit dans le cadre de la faisabilité du programme de gestion des ressources naturelles dans les territoires ruraux vulnérables de Tunisie. Il retrace brièvement les éléments issus d'un diagnostic amorcé sur le terrain lors de la faisabilité, puis consolidé à travers l'exploitation de la bibliographie disponible. Il s'agira dans le cadre de la mise en œuvre du futur programme GRN-territoires vulnérables, en particulier à travers son résultat 4, de procéder avec les groupes d'intérêts locaux concernés à une véritable faisabilité de projets structurants et viables de valorisation des ressources naturelles au profit des populations du territoire. Cette faisabilité conjointe devra déboucher sur la mise en œuvre et la concrétisation des projets pertinents de développement économique des ressources naturelles des territoires et de leurs filières.

1. IMPORTANCE ET POTENTIEL DE PRODUCTION DANS LA ZONE CONSIDEREE

La figue de Barbarie est Le fruit du Cactus *Opuntia Ficus Indica*. Elle est adaptée aux climats chauds et secs, voire même désertiques. Le fruit est très apprécié dans le pourtour méditerranéen et notamment dans la région centrale de la Tunisie.

La Tunisie compte 600.000 hectares de figuiers de barbarie mais la majorité des plantations, n'est pas utilisée à des fins commerciales et la filière est loin de mettre à profit son grand potentiel. En effet, ces plantations ont été réalisées initialement dans un objectif de création de réserves pastorales et de protection des sols et elles présentent depuis quelques années des opportunités de valorisation du cactus prometteuses et diversifiées. En effet, à partir de cette plante succulente, on peut préparer des multiples denrées (jus, confiture, vinaigre, sirop, etc.), mais aussi une vaste gamme d'ingrédients pour des produits cosmétiques et médicinaux du fait de ses propriétés antibactériennes, antioxydantes, cicatrisantes, raffermissantes, restructurantes et même anti cancérigène.

La culture du figuier de barbarie est bien répandue dans les gouvernorats de Kairouan, Kasserine et Sidi Bouzid. Les secteurs Msaid, Sayada Nord, Massiouta Hanchir de la Délégation d'El Ala dans le Gouvernorat de Kairouan comptent 1170 ha de cactus en plein, soit 8,6% de la superficie totale de la zone. A cette superficie, il faut ajouter les plantations en clôture des parcelles et autour des habitations, pratique très répandue dans la région. Ceci donne un potentiel équivalent à environ 2000 ha, soit 15% de la superficie totale, de quoi démarrer une activité de collecte et de transformation des fruits, des graines, des fleurs et des raquettes.

2. L'ORGANISATION ACTUELLE DE LA FILIERE

2.1. LA DEMANDE DU MARCHÉ LOCAL, NATIONAL ET INTERNATIONAL

Le figuier de barbarie communément appelé « hindi » représente l'une des filières agricoles les plus prometteuses en Tunisie en termes de perspectives d'amélioration de la production, la transformation et la valorisation sur le marché local et à l'exportation.

Presque sur tout le territoire Tunisien, le fruit se vend de mi-juin à mi-octobre sur la route, dans des seaux et dans la rue à l'unité décortiquée par les vendeurs ambulants et prête à la consommation. C'est le fruit populaire par excellence et son commerce connaît un développement très remarquable. Depuis quelques années, la figue est présente sur les étalages des commerçants de fruits et même dans les rayons fruits des grandes surfaces. Ce fruit offre également de multiples opportunités de développement de nouveaux produits tels que le jus, la confiture, mais également l'élaboration de produits cosmétiques et médicinales.

Le gouvernorat de Kairouan est connu pour sa production de figue de barbarie mais la filière n'est pas bien structurée. Toutefois, un petit nombre d'agriculteurs s'est spécialisé dans cette culture avec une tendance vers l'adoption du mode de production biologique.

L'huile extraite des graines de figue de Barbarie est riche en acides gras essentiels. On lui reconnaît des vertus anti-âge car elle préserve la jeunesse de la peau tout en révélant la beauté du teint. La teneur en huile des graines de figue de Barbarie étant relativement faible (5%), elle est assez onéreuse et son exploitation reste à ce stade limitée.

En dépit de ces différents usages d'intérêts économiques et socio-économiques, le cactus continue à constituer une réserve fourragère importante en périodes de disette. Les animaux sont nourris avec les écarts de triage des fruits, l'écorce des fruits et les raquettes généralement brûlées pour éliminer les épines. La raquette du figuier de barbarie constitue un ingrédient important d'aliment de bétails. Elle apporte énergie et eau aux animaux et représente donc un complément fourrager très indiqué pendant les périodes de sécheresse. En plus, la production d'aliment de bétail à partir du figuier de barbarie (blocs alimentaires) permet de valoriser les produits de qualités inférieures qui ne pourraient guère être commercialisés autrement.

La figue de barbarie fait partie des produits exonérés des droits et taxes de douane par le protocole d'accord entre la Tunisie et l'Union Européenne. Ainsi, les exportations de figues de barbaries fraîches vers l'Union Européenne sont exonérées toute l'année sans limitation par un contingent.

Les exportations moyennes de fruit (2004-2009) sont de 75T/an et les pays concurrents de la Tunisie sont la Colombie, Madagascar et l'Afrique du Sud. En 2010 la Tunisie a exporté quelque 50 litres d'huile de pépins de figue de barbarie à l'Europe destinées exclusivement à l'industrie cosmétique. Toutefois, la production est beaucoup plus importante.

2.2. LA CHAÎNE DE VALEUR EXISTANTE

Quelques sociétés spécialisées dans la transformation du figuier de barbarie ont vu le jour mais le niveau de valorisation de ce produit reste en deçà du potentiel. Ces entreprises peuvent devenir le fer de lance du développement de ce créneau porteur pour l'exportation.

Kairouan compte deux producteurs de figue de barbarie selon le mode biologique sur un total de 25 sur tout le territoire. Les gouvernorats qui comptent le plus de producteurs en mode bio sont Kasserine et Sidi Bouzid.

Le figuier de barbarie s'impose de plus en plus comme une culture prometteuse et adaptée aux zones marginales. Un effort louable est déployé par les directions techniques du MARHP pour la promotion de cette culture et l'amélioration de sa productivité. Car, le seul obstacle qui entrave le développement de la culture du figuier de barbarie est manifestement sa non-rentabilité. Le rendement à l'hectare est estimé à une à trois tonnes par hectare, contre 20 en Italie et 40 dans d'autres pays.

Le cactus épineux est utilisé dans l'alimentation de bétail mais ses raquettes doivent être brûlées pour enlever leurs épines. Toutefois, cette opération nécessite de grandes quantités de feuillage et de bois d'espèces pastorales et ou forestières, ce qui contribue à la dégradation des parcours et des forêts. De ce fait, l'introduction du cactus inerme dans le calendrier fourrager devrait être encouragée pour éviter cet aspect négatif.

En plus des fruits consommés frais les sous-produits suivants sont d'une grande valeur pour l'exportation et pour le marché local :

- Les graines (pépins) : sèches (Taux d'humidité 7 % environ),
- Le tourteau de graines de figues de barbarie,
- Le jus de figues de barbarie : pulpe sans écorces absolument pure et fraîche,
- L'huile des graines : Absolument pure, obtenue par première pression à froid.
- Blocs alimentaires et raquettes pour la production animale

Une tonne de figue de barbarie donne 600 Kg de pulpe et 130 Kg de graines, lesquelles donnent un litre d'huile et 60 Kg de farine.

Les blocs alimentaires à base de figue de barbarie sont composés de figues, de son de blé et de grignon d'olive mélangés en proportions égales auxquels de faibles quantités de chaux, de sel et d'urée sont ajoutées.

Il est à noter que, le soutien de l'État à cette culture comprend une subvention directe pour le financement de l'implantation du cactus et une compensation en nature liée à la perte des ressources fourragères, les trois premières années de plantation (mise en défens).

2.3. PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS DES EXPERIENCES CAPITALISEES D'AMELIORATION DE LA FILIERE AU COURS DES DIX DERNIERES ANNEES

Pour pouvoir positionner les produits issus de la filière de la figue de barbarie sur les marchés internationaux plus d'efforts sont nécessaires pour promouvoir l'innovation et l'optimisation de la production industrielle. Aux institutions de recherche revient donc un rôle déterminant dans le développement de la filière.

Une expérience de développement de cette filière est en cours dans le gouvernorat de Kasserine dans le cadre d'un projet de coopération Tuniso-Suisse (PAMPAT). L'émergence de quelques promoteurs agroindustriels a permis l'instauration des contrats de culture avec des petits producteurs et la vulgarisation du mode de production biologique. Un plan de commerce équitable est en cours d'expérimentation pour satisfaire la demande des produits de qualité.

A ce jour, le projet, qui a débuté en septembre 2013, a créé une SMSA de 13 agriculteurs, un groupement de développement agricole de 48 femmes et a entamé la certification de 1500 ha de figues de barbarie bio. Depuis 2014 plusieurs essais d'entreposage frigorifiques sont menés et une assistance technique et financière est donnée à 5 entreprises pour la cosmétologie.

L'une des microentreprises exporte sur le marché Européen et prospecte les marchés asiatique et américain et a lié des relations avec des clients des secteurs cosmétique, pharmaceutique et agroalimentaire de renommée internationale.

Le responsable de cette entreprise affirme que le secteur est en réelle progression, mais il faut bien le maîtriser et répondre aux exigences qualitatives des clients.

3. DISCUSSION SUR LES PERSPECTIVES ET LA STRATEGIE A DEVELOPPER PAR LE PROJET SUR LA FILIERE

Le figuier de barbarie représente une filière agro-industrielle très prometteuse en Tunisie en termes de perspectives d'amélioration de la production et de la transformation et en termes d'exportation. De même, en tant que produit traditionnel profondément enraciné dans les communautés rurales locales, il offre des perspectives prometteuses en termes d'amélioration des moyens de subsistance, de création d'emplois, de réduction de la dégradation des parcours (Production de blocs alimentaires à base des figues de barbaries) et de promotion du développement économique local durable et inclusif.

En effet, les populations locales d'El Ala affirment bénéficier d'une densité et d'une quantité importante de figues de barbarie complètement sauvages (production sans technique d'éclaircissage) mais ne s'en occupent pas car ils estiment que dans l'état actuel des choses, l'exploitation de ces ressources ne leur rapporterait rien. Pourtant, certains jeunes, pour la plupart diplômés évoquent la possibilité de tirer largement profit de cette culture.

Dans le cadre du *Programme de Gestion des Ressources Naturelles dans les Territoires Ruraux Vulnérables de Tunisie* les parties prenantes publiques et privées du gouvernorat de Kairouan seront soutenues pour mettre en œuvre un plan d'action collectif visant l'amélioration de la compétitivité de toute la chaîne de valeur locale en commençant par la production (conventionnelle ou biologique), en passant par le stockage, jusqu'à la transformation. Les agriculteurs de la zone d'intervention du projet seront soutenus dans la production de fruits de calibres plus importants et d'arrière-saison, tandis que des petits producteurs seront soutenus dans leurs efforts pour établir de nouvelles initiatives

d'entreprenariat dans le secteur du cactus en vue d'accroître la valorisation et la transformation locale.

Par ailleurs, à travers une approche de chaîne de valeur, le projet contribuera au renforcement de l'organisation et la gouvernance de la chaîne de valeur des figues de barbarie de la zone, par l'amélioration de la productivité, le respect de la qualité, le développement des produits des petits producteurs ruraux, et leur positionnement sur les marchés nationaux et internationaux. Le projet contribuera également à assurer la conformité des produits aux exigences des labels de qualité (AOC, Food Quality Label Tunisia, label bio), afin de les positionner sur des marchés de niche et permettre aux producteurs d'obtenir des prix et des revenus plus élevés. Le projet permettra également d'améliorer la durabilité environnementale de cette chaîne de valeur.

