



ASSOCIATION POUR LA CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ DANS LE GOLFE DE GABÈS
(ASCOB-SYRTIS)

Document technique

Le figuier dans le golfe de Gabès : variétés et techniques de valorisation



Réalisé par: Dr. Aroua Ammar

Janvier 2025

REMERCIEMENTS

La Tunisie dispose d'un patrimoine très riche et diversifié de ressources naturelles, notamment en espèces végétales cultivées, et par un savoir-faire local unique. Ce savoir-faire, développé au fil des générations, joue un rôle clé dans la valorisation et la conservation des produits agricoles locaux. Cependant, il est impératif de mettre en place des initiatives visant à inventorier, préserver et promouvoir ce patrimoine, qui est menacé de disparition par l'industrialisation croissante des filières agricoles et agroalimentaires, qui favorise des produits standardisés au détriment des pratiques traditionnelles.

Dans le cadre de la préservation des espèces fruitières et de la valorisation du savoir-faire traditionnel, l'Association pour la Conservation de la Biodiversité dans le golfe de Gabès (ASCOB-Syrtis) m'a confié la rédaction de ce document technique. Je tiens ainsi à remercier l'association pour la confiance qu'elle m'a accordée.

Cette étude a pour objectif principal de :

- Réaliser une synthèse bibliographique sur les variétés locales de figuier cultivées en Tunisie, et plus particulièrement dans le golfe de Gabès.
- Collecter et synthétiser des informations sur les techniques de valorisation et de transformation des produits dérivés du figuier.

Je souhaite exprimer ma gratitude à Dr. Hanen Elabed, Project Manager du projet MedSnail:

<https://www.enicbcmed.eu/fr/projets/medsnail>, pour les documents qu'elle a mis à notre disposition, contribuant ainsi à la qualité de ce travail.

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	1
2. LES VARIÉTÉS DE FIGIERS CULTIVÉES EN TUNISIE	2
2.1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES VARIÉTÉS NATIONALES	2
2.2. LES VARIÉTÉS DE FIGIERS DU GOLFE DE GABÈS	8
3. VALORISATION DES PRODUITS DÉRIVÉS DU FIGUIER	11
4. SÉCHAGE DES FRUITS ET TECHNIQUES DE CONSERVATION	13
5. CONCLUSION	14
6. REFERENCES	15



1. INTRODUCTION

Le figuier (*Ficus carica* L.), un arbre emblématique de la région méditerranéenne, compte parmi les espèces fruitières les mieux adaptées aux conditions climatiques et édaphiques de la Tunisie. En 2024, la production nationale de figues fraîches s'élevait à 19 000 tonnes, avec une superficie récoltée dépassant 16 000 hectares (FAOstat, 2024). Bien que traditionnellement marginalisé, le figuier est une espèce fruitière importante pour l'économie locale. Les figues, considérées comme des fruits très périssables, sont majoritairement destinées au marché local, tandis qu'une petite partie de la production est transformée en figues séchées à l'échelle familiale. Malgré les initiatives mises en œuvre pour valoriser la culture du figuier en Tunisie, notamment à travers le développement de modes de production labellisés AOC (comme les figues de Djebba), un effort supplémentaire est nécessaire pour recenser et promouvoir les variétés cultivées dans le golfe de Gabès. Cette région se distingue par la diversité de ses zones, qui présentent des caractéristiques géographiques, économiques et écologiques spécifiques. Ces zones s'étendent principalement sur les gouvernorats côtiers entourant le golfe, à savoir Sfax, l'île de Kerkennah, Gabès, Médenine et l'île de Djerba.

Ce document technique a été proposé et mis en œuvre par l'Association pour la Conservation de la Biodiversité dans le golfe de Gabès (ASCOB Syrtis). Il vise à collecter toutes les informations relatives aux variétés locales de figuiers dans la région du golfe de Gabès, en mettant en avant leurs caractéristiques agronomiques, organoleptiques et leur adaptation aux conditions climatiques et édaphiques spécifiques. Par ailleurs, il identifie les potentialités de valorisation des figues et propose des pistes concrètes pour améliorer leur compétitivité sur le marché. En reliant ces éléments, ce document constitue un outil clé pour orienter les petits agriculteurs dans l'adoption des meilleures pratiques de valorisation du figuier, avec pour objectif principal d'améliorer leurs revenus. Il s'adresse non seulement aux agriculteurs locaux et producteurs de figues, mais aussi à toute personne impliquée dans la gestion et le développement de la culture du figuier dans la région.

2. LES VARIÉTÉS DE FIGUIERS CULTIVÉES EN TUNISIE

2.1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES VARIÉTÉS NATIONALES

Les variétés locales recensées en Tunisie constituent un levier de développement stratégique, particulièrement dans les domaines agricole, économique et environnemental. Elles se distinguent par leur résilience face aux contraintes climatiques auxquelles sont confrontées certaines zones de production de la Tunisie. Par ailleurs, ces variétés font partie intégrante du patrimoine agricole national. Leur préservation et leur valorisation joueront un rôle primordial dans le soutien des communautés rurales tout en contribuant au maintien des savoir-faire traditionnels, notamment ceux liés à leur transformation.

Des prospections réalisées dans différentes régions de la Tunisie ont permis d'identifier cinq principaux centres de production de figues (Mars et al., 2008) :

- Sud-Est (Gabès, Médenine et Tataouine) : La majeure partie des figues est produite dans les jessours, des systèmes agricoles traditionnels situés à Matmata, Beni Kheddache et Douiret.
- Zones côtières (Gabès, Djerba et Zarzis) : Ces zones se distinguent par leur production de figues précoces.
- Sud-Ouest (Kébili, Tozeur et Gafsa) : Les figuiers sont cultivés dans les oasis, en sous-étage des palmiers-dattiers, où ils bénéficient d'un microclimat favorable.
- Centre-Est (Sousse, Monastir, Mahdia et Sfax) : Le figuier est généralement associé à l'olivier et à d'autres espèces fruitières. On y trouve également de petites plantations régulières. Les zones côtières de cette région sont connues pour produire de grandes quantités de Bither.
- Nord-Est (Cap-Bon, Tunis et Bizerte) : Les figuiers y sont cultivés à l'intérieur ou sur les pourtours des vignobles et des vergers d'agrumes, ou encore en plantations régulières.
- Nord-Ouest (Béja et Siliana) : La culture du figuier y est principalement concentrée dans des villages montagneux tels que Djebba et Kesra, où les figues arrivent à maturité relativement tardivement. En 2018, cette région a représenté environ 26 % de la production nationale (GIFruits, 2019).

Le figuier semble retrouver un intérêt croissant dans le Sud-Est et le Centre-Ouest de la Tunisie, en particulier dans les gouvernorats de Sidi Bouzid et Kairouan. Ces régions émergent comme des centres de production en plein développement, grâce à des efforts d'intensification et de valorisation de la culture.

Le figuier présente une grande richesse en ressources génétiques, avec plus de 80 cultivars de figuiers et plus de 15 cultivars de caprifiguiers recensés dans le pays (voir Tableau 1). Cette richesse se manifeste à travers une remarquable variété morphologique et écologique.

Tableau 1. Principaux cultivars de figuier répertoriés en Tunisie

(Mars et al., 1998; Mars et al., 2003; Ben Salah et al., 2004; Guesmi et Ferchichi, 2004, Baraket et al., 2009, Aljane et Ferchichi, 2019)

Variété / Cultivar	Type	Couleur externe des fruits
Monastir		
Bidhi	Smyrna	Vert jaune
Kahli	Smyrna	Noir rougeâtre
Bither abiadh	San Pedro	Vert jaune
Bither akhal	San Pedro	-
Soltani abiadh	Smyrna	Vert jaune
Goutti	Smyrna	Vert jaune violet
Hemri	Smyrna	Rouge verdâtre
Khedri	Smyrna	Vert jaune
Khoffi	Smyrna	Verdâtre
Dchich assal	Smyrna	Brun clair
Jrani	Caprifiguiers	-
Assafri	Caprifiguiers	-
Khoffi	Caprifiguiers	-
Mazouzi	Caprifiguiers	-
Sousse		
Kahli	Smyrna	Noir rougeâtre
Bidhi	Smyrna	Vert jaune
Bither abiadh	San Pedro	Vert jaune
Zidi	Smyrna	Violet noir
Soltani abiadh	Smyrna	Vert jaune
Goutti	Smyrna	Vert jaune violet
Hammouri	Smyrna	-
Bither akhal	San Pedro	-
Bither besbessi	Commun	-
Sawoudi	Smyrna	-

Tableau 1. Principaux cultivars de figuier répertoriés en Tunisie (suite)

(Mars et al., 1998; Mars et al., 2003; Ben Salah et al., 2004; Guesmi et Ferchichi, 2004, Baraket et al., 2009, Aljane et Ferchichi, 2019)

Variété / Cultivar	Type	Couleur externe des fruits
Mahdia Bither abiadh Chetoui Khedri Hemri Khoffi Assafri Bidhi Kahli Bithri Assafri Jrani	San Pedro Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna Caprifiguier Caprifiguier Caprifiguier	Vert jaune Rougeâtre strié de violet Vert jaune Rougeâtre strié de violet Vert Jaune brun doré Vert jaune Violet foncé - - -
Djebba Bouhouli Zidi Thgagli Wahchi Khartoumi Soltani Temri Boukhobza	San Pedro Smyrna Smyrna San Pedro Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna	Vert strié de violet Violet noir Vert jaune Vert jaune Vert jaune Vert jaune - -

Tableau 1. Principaux cultivars de figuier répertoriés en Tunisie (suite)

(Mars et al., 1998; Mars et al., 2003; Ben Salah et al., 2004; Guesmi et Ferchichi, 2004, Baraket et al., 2009, Aljane et Ferchichi, 2019)

Variété / Cultivar	Type	Couleur externe des fruits
Kesra Zidi Khedri Sefri Swidi Bither Bou abda Sekni Chetoui Zergui Dchich assal	Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna Commun Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna	Violet noir Vert jaune Jaune vert - - - - Rougeâtre strié de violet - Brun clair
Oasis de Nefzaoua Tbessi Souadi Limi Jbeli Khadhouri	Smyrne Smyrne Smyrne Smyrne Smyrne	- Violet noir - - -
Tataouine Khadouri Magouli Ragoubi Tayouri Bither dhokkari	Smyrna Smyrna Smyrna Smyrna Caprifuigier	- - - - -

Tableau 1. Principaux cultivars de figuier répertoriés en Tunisie (suite)

(Mars et al., 1998; Mars et al., 2003; Ben Salah et al., 2004; Guesmi et Ferchichi, 2004, Baraket et al., 2009, Aljane et Ferchichi, 2019)

Variété / Cultivar	Type	Couleur externe des fruits
Chaîne de Matmata		
Bayoudhi	Smyrna	Vert jaune
Bither abiadh	Commun	Vert jaune
Safouri	Smyrna	Vert jaune
Magouli	Smyrna	Vert jaune
Makhbech	Smyrna	Vert jaune
Tayouri	Smyrna	Vert jaune
Ragoubi	Smyrna	Vert violet
Wedlani	Smyrna	Vert violet
Jemaaoui	Smyrna	Rouge jaune
Hammouri	Smyrna	Rouge jaune
Romani	Smyrna	Rouge jaune
Sawoudi	Smyrna	Violet noir
Zidi	Smyrna	Violet noir
Bithri	Caprifiguier	-
Bouharrag	Caprifiguier	-
Magouli	Caprifiguier	-
Kebili		
Boujleda	-	-
Hmiri	-	-
Jebali	-	-
Limi	-	-
Rogabi	-	-
Sawoudi	-	Violet noir
Tebessi	-	-
Tozeur		
Zidi3	Smyrna	-

Tableau 1. Principaux cultivars de figuier répertoriés en Tunisie (suite)

(Mars et al., 1998; Mars et al., 2003; Ben Salah et al., 2004; Guesmi et Ferchichi, 2004, Baraket et al., 2009, Aljane et Ferchichi, 2019)

Variété / Cultivar	Type	Couleur externe des fruits
Gafsa Bither Akhdhar Bither Akhal Khadhouri Gaa Zir Sawoudi Soltani Assal boudchiche Dhokkar1	- - - - - - Smyrna Caprifiguier	- - - - Violet noir - - -
Nord-Est (Rafraf) Dhokkar5 Soltani3 Chetoui	Caprifiguier Smyrna San Pedro	- - -
Nord-Est (Mornag) Soltani2	Smyrna	-
Nord-Est (Utique) Zidi2 Dhokkar4	Smyrna Caprifiguier	- -

2.2. LES VARIÉTÉS DE FIGIERS DU GOLFE DE GABÈS

Le golfe de Gabès, à l'extrémité occidentale de la mer Pélagienne, s'étend sur environ 200 kilomètres le long de la côte de la Tunisie, depuis Chaffar, à Sfax, y compris l'archipel des Kerkennah, jusqu'à l'île de Djerba (Figure 1). Cette région fait partie des principaux foyers de production de figues, comme en témoigne la richesse des variétés locales cultivées et la diversité des systèmes agricoles présents dans le golfe de Gabès.



Figure 1. Situation géographique du golfe de Gabès (Halouani, 2016)

Le climat semi-aride et aride, associé à la présence de sols salins, constitue un défi majeur pour la culture du figuier. Toutefois, l'adoption de systèmes d'irrigation efficaces et de pratiques agricoles adaptées permet de maintenir une production optimale. Les sols dans le golfe de Gabès présentent une grande hétérogénéité, avec des sols fertiles dans les oasis de Gabès, principalement grâce à l'irrigation. En outre, les températures y sont modérées par la mise en place de cultures à étages, créant ainsi un microclimat favorable au développement des espèces fruitières. Les variétés cultivées dans les zones côtières bénéficient quant à elles de l'effet régulateur de la mer, qui permet une atténuation des températures extrêmes.

La limite nord du golfe de Gabès est définie par la région de Chebba, située dans le gouvernorat de Mahdia. L'étude menée par Lachter (2022) dans cette région a permis d'identifier plusieurs cultivars locaux, dont les variétés Hemri et Bidhi, de type Smyrna, ainsi qu'un cultivar bifère, le Bither abiadh. Ces cultivars locaux sont adaptés au séchage (Figure 2).



Figure 2. Photos de quelques cultivars locaux recensés à Chebba (Lachter, 2022)

A Sfax y compris l'archipel des îles de Kerkennah au nord du golf de Gabès, le figuier est généralement cultivé en association avec l'olivier et d'autres espèces fruitières. (Mars et al., 2008). La superficie dédiée à la culture du figuier s'élève à 959 hectares, avec une production d'environ 416 tonnes de bither (fruits parthénocarpiques) et 742,5 tonnes de figes dans la région de Sfax en 2019 (AGRIDATA, 2019). Sur les îles de Kerkennah, situées à 21 kilomètres au large de Sfax, la préservation du germoplasme du figuier est une tradition locale importante. Une enquête ethnobotanique sur les ressources génétiques du figuier, réalisée par Saddoud Debbabi et al. (2021), a mis en évidence que l'ensemble des superficies de figuier sont sous régime pluvial.

Par ailleurs, les cultivars locaux de figuiers ont été classifiés en fonction de leur répartition géographique au sein des îles de Kerkennah :

- Figuier cultivés sur de grandes superficies et par un grand nombre d'agriculteurs : Mahdaoui, Tchiche Assal, Baghli, Bithri Abiadh, Bithri Akhal.
- Figuiers cultivés sur de petites superficies mais par un grand nombre d'agriculteurs : Temri et Bouong (cultivars menacés).
- Figuiers cultivés sur de grandes superficies mais par un nombre réduit d'agriculteurs : Zidi et Hemri (cultivars menacés).
- Figuiers rarement cultivés sur de petites superficies et par un nombre restreint d'agriculteurs : Jebali, Kettani, Marchini, Badri, Mlouki (figure 3).

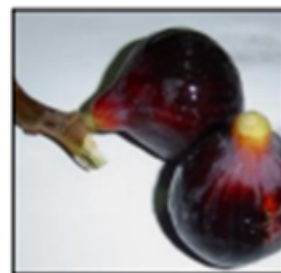
Des caprifiguiers ont été également recensés dans les îles de Kerkennah, à savoir Assafri et Bithri1 (Essid et al., 2015).



Mahdaoui



Temri



Bouong



Mlouki

Figure 3. Photos de quelques cultivars locaux à l'île de Kerkennah (Saddoud Debbabi et al., 2021)

Selon l'Inventaire sommaire de l'agrobiodiversité dans les oasis tunisiennes (régions de Gabès, Gafsa et Kébili), le golfe de Gabès abrite l'unique oasis littorale de la Méditerranée. Une prospection réalisée dans l'oasis de Chenini, ainsi que dans d'autres oasis de Gabès, a révélé que, bien que le figuier soit une espèce relativement peu présente dans les parcelles de l'oasis de Chenini, la richesse variétale y est notable, avec l'identification de six variétés : Bither, Slatni, Figue noire, Ejbal, Bayoudhi et Hammi. Dans l'oasis de Chentech, située à Gabès Sud et couvrant une superficie de 120 ha, les variétés de figuiers les plus cultivées sont Bither, Jebali, Hammi et Hammouri. À El Hamma, grande oasis située à une trentaine de kilomètres à l'ouest de Gabès, la variété Bither domine avec 45%, suivie de Figue noire à 39%, et deux autres variétés, Jebali et Bayoudhi, représentant des proportions plus faibles. L'oasis de Gannouch présente également une prédominance de la variété Bither (55,89%), suivie par Hammouri (1,53%), Saoudi (30,76%) et Kadhouri (11,79%). Quant à l'oasis de Métouia, les variétés les plus répandues sont Bither, Ejbal, Figue noire, Figue Hamouri, Zidi el Hami et Ong Jmal. Dans l'oasis d'Oudhref, le figuier est cultivé sur plus de 55% des parcelles oasiennes prospectées. Cinq variétés ont été recensées : Bither, Figue noire, Bayoudhi, Hammi et un capfiguier Bou Hneg.

Dans l'étude réalisée par Essid et al. (2015), un seul caprifiguier Bouharrag² a été recensé dans la région de Gabès à Toujan.

La présence et la répartition des variétés de figuier varient d'une oasis à l'autre. Ces observations soulignent la nécessité d'une action urgente de préservation de ces variétés locales, afin de protéger cette agro-biodiversité face aux menaces liées aux changements climatiques et à la pression anthropique.

Finalement, une partie du littoral de la région de Médenine, incluant notamment Zarzis ainsi que l'île de Djerba, se trouve également dans le golfe de Gabès. Le recensement des cultivars locaux dans cette zone a mis en évidence la présence de caprifiguiers, dont la couleur externe des fruits est verte violette pour les variétés Beldi, Dhokkar⁶ et Dhokkar⁷. Les caprifiguiers Bouharrag³, de couleur noir verdâtre, et Khadhouri, de couleur verte, ont été identifiés à Djerba. D'autres cultivars ont été recensés par Baraket et al. (2009) dans la région de Médenine, à savoir les cultivars unifères Hamouri, Widlani, Zaghoubi, Rogabi et Makhbech.

Cette richesse patrimoniale de cultivars locaux mérite d'être valorisée pour devenir un véritable levier de développement socio-économique à l'échelle locale dans cette région. Cela exige un engagement collectif de la part de tous les acteurs du secteur des figues dans le golfe de Gabès, afin de préserver et promouvoir ces variétés locales.

3. VALORISATION DES PRODUITS DÉRIVÉS DU FIGUIER

Malgré sa grande diversité variétale, la culture du figuier a conservé un caractère traditionnel à tous les niveaux de la filière, incluant les techniques de production, de conservation, de commercialisation et de transformation. Étant un fruit hautement périssable, il est essentiel de mettre en place des dispositifs de valorisation qui permettraient d'élargir l'accès à de nouveaux marchés et de créer des sources de revenus supplémentaires pour les producteurs. En outre, le séchage solaire des figues est largement pratiqué en Tunisie depuis le mois d'août jusqu'au mois de septembre. Le chrih, ou chriha est une méthode traditionnelle de conservation des figues largement répandue dans les régions tunisiennes. Une fois séchées, les figues sont trempées dans de l'huile d'olive et stockées en couches serrées dans des contenants opaques. Ce procédé permet une conservation pouvant durer jusqu'à un an. Les figues tombées ou trop mûres sont séchées sur de l'alfa et transformées en gabbab ou gharbouz. Dans le but de préserver les savoirs traditionnels, les chrih et le gharbouz sont inscrits dans l'Arche du Goût, un projet lancé par la fondation Slow Food pour recenser les produits alimentaires traditionnels menacés de disparition. L'Arche du Goût est un catalogue d'aliments de qualité, oubliés ou en danger, préservés par les communautés locales.

Les figues séchées font également l'objet de diverses techniques de valorisation et de transformation dans la tradition culinaire tunisienne (Lachter, 2022). Ces fruits sont intégrés dans plusieurs préparations authentiques, consommées principalement lors des repas traditionnels ou du petit déjeuner. Parmi les préparations les plus courantes, on distingue :

- Rouina avec Chriha : Un mélange de bsissa, d'huile d'olive et de chriha (figues séchées ouvertes), généralement consommé au petit déjeuner.
- Laklouka : Une préparation à base de chriha cuite à la vapeur, associée à de l'huile d'olive chauffée et un peu de bsissa, également destinée à être consommée au petit déjeuner.
- Rob : Un sirop de chriha, qui peut être conservé pendant plusieurs mois. Il accompagne divers plats traditionnels ou peut être consommé simplement avec de l'huile d'olive.
- Le vinaigre : peut être pareillement produit de manière traditionnelle à partir de figues séchées.

Les figues fraîches peuvent être aussi transformées en divers produits tels que des confitures et des compotes. La confiture de figues, produite de manière traditionnelle sans additifs, sans sucre ajouté ou avec l'ajout de miel (figure 4), a été mise en valeur dans le cadre du mouvement Slow Food grâce au projet MedSnail. Ce projet, auquel la Tunisie, représentée par l'Université de Sfax, a participé en tant que partenaire stratégique, a permis de promouvoir les pratiques artisanales respectueuses des traditions locales et de l'environnement.



Figure 4. Fiche descriptive de la préparation de la confiture de figues réalisée dans le cadre du projet MedSnail

Dans le cadre de MedSnail, les producteurs de confiture qui respectaient les normes de qualité et les processus établis par Slow Food ont été labellisés. Ils ont reçu une étiquette officielle attestant leur appartenance au label Slow Food (figure 5), ce qui leur a permis de valoriser davantage leurs produits sur le marché.



Figure 5. Etiquette d'un pot de confiture de figues attestant l'appartenance au label Slow Food

Autre que les fruits, les feuilles du figuier peuvent être aussi valorisés pour en faire du thé. Les décoctions de feuilles, consommées sous forme de thé, ont été utilisées pour traiter le diabète (Agatonovic-Kustrinet al., 2023). Des études préliminaires suggèrent même un potentiel hépato-protecteur et anticancéreux des extraits de feuilles de figuier (Hajam et Saleem, 2022), ils contiennent également divers composés phénoliques, flavonoïdes, et autres antioxydants naturels, qui leur confèrent leur activité antioxydante (Luo et al., 2024).

4. SÉCHAGE DES FRUITS ET TECHNIQUES DE CONSERVATION

Afin d'améliorer la qualité nutritionnelle et microbiologique des figes séchées, répondant ainsi aux attentes croissantes des consommateurs, Lachter et al. (2022) a conçu un séchoir solaire économique à petite échelle. Cet équipement est doté d'un toit parabolique en acier galvanisé monté sur un socle en bois, le tout recouvert d'un filet anti-insectes (figure 6). La base perforée du séchoir permet une aération optimale des fruits, favorisant un séchage homogène. Selon Lachter (2022), le séchoir solaire sous tunnel plastique constitue une alternative prometteuse pour remplacer les techniques traditionnelles de séchage. En outre, les figes claires sont particulièrement adaptées à ce procédé, car elles conservent une belle couleur jaunâtre dorée et une texture moyennement ferme après séchage. Pour la conservation des figes séchées, l'emballage en barquettes sous atmosphère modifiée est jugé le plus adéquat par rapport aux sachets sous vide, en termes de préservation de la qualité. Bien que les figes séchées soient des produits peu périssables, elles peuvent être conservées jusqu'à neuf mois (Lachter, 2022).



Figure 6. Séchoir expérimental placé en plein air et recouvert d'un filet anti-insectes (Lachter, 2022)

5. CONCLUSION

La majorité des fruits et des sous-produits issus du figuier sont destinés au marché local. Il serait pertinent de reproduire l'expérience du label Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), attribué aux figues de Djebba, dans d'autres zones de production de variétés uniques en Tunisie. Cette démarche permettrait de reconnaître la spécificité des variétés locales, le savoir-faire ancestral des agriculteurs, ainsi que les conditions pédoclimatiques particulières de ces régions.

Un tel label contribuerait à améliorer l'accès à d'autres marchés, qu'ils soient locaux ou internationaux, tout en offrant une meilleure valorisation des fruits, rendant ainsi la production tunisienne plus compétitive sur le marché global.

Il est également primordial de promouvoir, conserver et multiplier les cultivars locaux rares, en particulier ceux recensés sur les îles de Kerkennah et dans les oasis de Gabès. À cet effet, la création de parcelles de conservation ou de pépinière de multiplication du matériel végétal permettra de préserver ces variétés uniques tout en assurant leur pérennité.

6. REFERENCES

- Agatonovic-Kustrin, S., Wong, S., Dolzhenko, A.V., Gegechkori, V., Ku, H., Tucci, J., Morton, D.W., 2023. Evaluation of bioactive compounds from *Ficus carica* L. leaf extracts via high-performance thin-layer chromatography combined with effect-directed analysis. *J. Chromatogr. A* 1706, 464241.
- AGRIDATA, 2019. URL: <http://www.agridata.tn/dataset/suivi-du-pether-et-du-figuier/resource/a815f7d3-8e4f-4e49-86e1-d1eae4a5f9e7>
- Aljane, F., Ferchichi, A. 2019. Pomological Characterization of 21 Local Fig Tree Cultivars (*Ficus carica* L.) Grown in Tunisian Oases. *Journal of oasis agriculture and sustainable development*, 1(1), 27-33. <https://doi.org/10.56027/JOASD.052019>
- Baraket, G., Chatti, K., Saddoud, O., Mars, M., Marrakchi, M., Trifi, M., Salhi-Hannachi, A. 2009. Genetic analysis of Tunisian fig (*Ficus carica* L.) cultivars using amplified fragment length polymorphism (AFLP) markers. *Scientia Horticulturae*, 120, 487-492.
- Ben Salah, M., Kadri, N., Ben Mimoun, M., Hellali, R. 2004. Répertoire et description de 6 variétés populations de figuier (*Ficus carica* L.) dans les oasis de Nefzaoua. *Revue des Régions Arides*, 139-144.
- Essid, A., Aljane, F., Ferchichi, A., Hormaza, J.I. 2015. Analysis of genetic diversity of Tunisian caprifig (*Ficus carica* L.) accessions using simple sequence repeat (SSR) markers. *Hereditas*. 152:1. doi: 10.1186/s41065-015-0002-9. PMID: 28096760; PMCID: PMC5224586.
- FAOstat, 2024. URL : <http://www.fao.org/faostat/fr>
- GIFruits, 2019. - Groupement Interprofessionnel des Fruits - Tunisie. URL : <http://gifruits.com/> .
- Guesmi, F., Ferchichi, A. 2004. Application de la technique ISSR pour l'étude de polymorphisme génétique chez quelques cultivars de figuiers (*Ficus carica* L.) du Sud-Est tunisien. *Revue des Régions Arides*, 105-115.
- Hajam, T.A., Saleem, H. 2022. Phytochemistry, biological activities, industrial and traditional uses of fig (*Ficus carica*): A review. *Chem. Biol. Interact.* 368, 110237. <https://doi.org/10.1016/j.cbi.2022.110237>
- Halouani, G. 2016. Modélisations de la dynamique trophique d'un écosystème Méditerranéen exploité : le Golfe de Gabès (Tunisie). *Sciences agricoles*. Université de Bretagne occidentale - Brest; Institut national agronomique de Tunisie.
- Inventaire sommaire de l'agrobiodiversité dans les oasis tunisiennes (régions de Gabès, Gafsa et Kébili). 2020. Disponible sur : https://scid.tn/images/2020/document/inventaire_de_lagrobiodiversit_oasienne_Kbilli_gafsa_gabes.pdf
- Lachtar, D. 2022. Etude des techniques de séchage et de conservation des figues séchées locales. Thèse de doctorat en Sciences Agronomiques. Institut Supérieur Agronomique de Chott-Mariem. Université de Sousse. 157 pages.
- Lachtar, D., Zaouay, F., Pereira, C., Martin, A., Ben Abda, J., Mars, M. 2022. Physicochemical and sensory quality of dried figs (*Ficus carica* L.) as affected by drying method and variety. *Journal of food processing and preservation*. 00, 1-13.

6. REFERENCES

- Luo, Z., Tian, M., Ahmad, N., Xie, Y., Xu, C., Liu, J., Zhao, C., Li, C. 2024. A surface multiple imprinting layers membrane with well-oriented recognition sites for selective separation of chlorogenic acid from *Ficus carica* L. *Food Chem.* 433, 137347.
- Mars, M., Chatti, K., Saddoud, O., Salhi-Hannachi, A., Trifi, M., Marrakchi, M. 2008. Fig cultivation and genetic resources in Tunisia, an overview. *Acta Horticulturae.* 27-32.
- Mars, M., Chatti, K., Saddoud, O., Salhi-Hannachi, A., Trifi, M., Marrakchi, M. 2008. Fig cultivation and genetic resources in Tunisia, an overview. *Acta Horticulturae.* 27-32.
- Mars, M., Chebli, T., Marrakchi, M. 1998. Multivariate analysis of fig (*Ficus carica*L.) germplasm in southern Tunisia. *Acta Horticulturae*, 480, 75-78.
- Saddoud Debbabi, O., Khanfir, E., Dridi, M.A., Mars, M. 2021. Ethnobotanical and on Farm surveys of figs (*Ficus carica* L.) genetic resources in Kerkennah Islands. *International Journal of Horticultural Science and Technology.* 8 (2), 2153-163.

