



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture

Systèmes Ingénieux du  
**PATRIMOINE  
AGRICOLE**  
Mondial



# LES JARDINS SUSPENDUS DE DJEBBA EL-OLIA: UN SYSTÈME INGÉNIEUX DU PATRIMOINE AGRICOLE MONDIAL À SAVOURER

Sentinelles Slow Food des  
variétés anciennes  
de figues de Djebba



Slow Food®



Slow Food®  
Sentinelle

VARIÉTÉS ANCIENNES  
DE FIGUES DE DJEBBA



# LES JARDINS SUSPENDUS DE DJEBBA EL-OLIA: UN SYSTÈME INGÉNIEUX DU PATRIMOINE AGRICOLE MONDIAL À SAVOURER

---

Sentinelles Slow Food des  
variétés anciennes  
de figues de Djebba

## Auteurs par ordre alphabétique

Faouzi Djebbi

*Point focal du SIPAM des jardins suspendus de Djebba  
El-Olia et représentant de la communauté des variétés  
anciennes de figues de Djebba pour Slow Food Tunisie*

Aurélie Fernandez

*Secrétariat, Programme des Systèmes ingénieux du  
patrimoine agricole mondial (OCB, FAO)*

Clara Croguennec

Abdullah Faiz

Irene Marocco

Carolina Modena

Agnese B Orzes

*Slow Food*

**Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation et l'agriculture  
Rome, 2023**



## Avec la collaboration de

Communauté Slow Food des variétés anciennes de figues de Djebba

Association festival Karmous Djebba

Julie Bélanger (Fonctionnaire chargée des ressources naturelles, OCB, FAO) et

Yoshihide Endo (Coordinateur du programme des Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial, OCB, FAO)

## Recettes de

Monia Djebbi

## Édité par

Anne Sibireff

Monique Prodromidis

## Graphisme et mise en page

Claudia Saglietti

Mattia Dedominici

## Photographies

© MahdiAzouzi

Croguennec, C., Djebbi, F., Faiz, A., Fernandez, A., Marocco, I., Modena, C. et Orzes, A.B. 2023. Les jardins suspendus de Djebba El-Olia: un système ingénieux du patrimoine agricole mondial à savourer. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc8561fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO approuve ou recommande ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

ISBN 978-92-5-138351-3

© FAO, 2023



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution-Pas d'Utilisation Commerciale-Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BY NC SA 3.0 IGO); <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>.

Selon les termes de cette licence, cette œuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'œuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO n'est pas autorisée. Si l'œuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'œuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non-responsabilité suivante: «La traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La FAO n'est pas responsable du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale [langue] est celle qui fait foi.»

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'Article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

**Matériel attribué à des tiers.** Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette œuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir le cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'œuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

**Ventes, droits et licences.** Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) et peuvent être achetés sur demande adressée par courriel à: [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org). Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request). Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

# TABLE DE MATIÈRES

**IV** Remerciements

**V** Préface

**VII** La FAO et la biodiversité

**IX** Les SIPAM et l'agrobiodiversité

**1** Slow food et la biodiversité

**3** Les vergers de Djebba El-Olia: un terroir unique  
reconnu par la FAO

**9** Les SIPAM et Slow Food en Tunisie

**11** La sentinelle des variétés anciennes de figes,  
17 variétés au service de l'Homme et du vivant

**47** Recettes

# REMERCIEMENTS

Toute l'équipe souhaite adresser ses sincères remerciements aux membres, et en particulier aux agricultrices, du Groupe de Développement Agricole (GDA) de Djebba pour avoir partagé leurs connaissances et leur passion ainsi que pour l'accueil.

La réalisation de cet ouvrage n'aurait pas été possible sans le soutien de Endo Yoshihide, Coordinateur du programme SIPAM ainsi que Philippe Ankers, Mohamed El Hady Siddat, Faten Aouadi et Imen Ghali du Bureau sous-régional pour l'Afrique du Nord de la FAO.

La relecture et l'aval de Abdelhakim Issaoui, expert environnementaliste et ingénieur agronome ont été grandement appréciés et ont permis d'affirmer l'appui national à cette initiative.

*Cette publication est issue d'un travail de revue bibliographique et d'un travail d'identification des variétés auprès des communautés locales. L'orthographe, les noms ainsi que la prononciation attribués à certaines variétés sont propres à Djebba et restent susceptibles de changer d'une variété à l'autre en fonction des régions et des communautés enquêtées.*

# PRÉFACE

Les jardins suspendus de Djebba El-Olia sont un parangon d'ingéniosité qui rassemblent des richesses agricoles sans pareilles sur lesquelles nous nous devons de veiller pour notre bien et celui des générations futures. Perchés dans les montagnes, ils abritent une biodiversité exceptionnelle qui couvre une part importante de l'alimentation des Djebbaois et leur permet de commercialiser des produits de niche et de qualité.

C'est donc naturellement que, conscient de l'importance de sauvegarder cet héritage, le Ministère de l'environnement tunisien a décidé d'inscrire ces jardins au Patrimoine Agricole Mondial de la FAO en 2020.

L'ambition première de cette reconnaissance consistait à faire valoir et rendre visible le travail séculaire de femmes et d'hommes qui n'ont eu de cesse de chérir leurs terres et de transmettre leurs précieux savoir-faire de génération en génération. Aujourd'hui encore, les activités agricoles rythment la vie du village au fil des saisons et constituent une des principales ressources économiques pour les villageois. Malgré un dévouement inébranlable, ce système est aux prises avec de nouveaux fléaux, dont l'exode rural de la jeunesse, le déclin alarmant de la biodiversité et les conséquences du changement climatique.

Ainsi, la deuxième ambition de cette reconnaissance visait

à établir un plan d'actions au moment du dépôt de candidature pour devenir un *Système ingénieux du patrimoine agricole mondial* (SIPAM) afin d'identifier les activités à mettre en place pour soutenir les agriculteurs et agricultrices et apporter des réponses à ces défis. Certaines des activités ont été pensées pour lutter en faveur de la sauvegarde de la richesse de l'agrobiodiversité locale.

Ce système agroforestier, qui fait la part belle à la culture du figuier, de son nom scientifique *Ficus carica L.*, en abrite jusqu'à 17 variétés. Ce large éventail de variétés dessine l'identité de ce terroir et provoque une réelle fierté parmi ses habitants. La plupart de ces variétés anciennes sont particulièrement résilientes et adaptées à la sécheresse, constituant ainsi une précieuse réserve génétique pour le futur. De plus, les figues sont sources d'inspiration et d'imagination: on les consomme sous différentes formes et les recettes à base de figues sont déclinables à l'infini. Pourtant, cette belle diversité est aujourd'hui invisibilisée par l'appellation d'origine contrôlée de «figues de Djebba» dont le label veut qu'au moins 80 pour cent des figues proviennent d'une seule variété productive.

Dans ce contexte, les *Jardins suspendus de Djebba El-Olia* nous ont paru être l'endroit idéal pour lancer une collaboration entre les SIPAM et la Fondation Slow Food, pour



©Slow Food/Mandi Azouzi

ainsi contribuer à la sauvegarde de ces précieuses nombreuses variétés.

Avec le soutien et l'engagement des communautés locales qui ont répondu favorablement à notre sollicitation, l'idée de développer ensemble la première Sentinelle Slow Food dans le cadre d'un plan d'actions SIPAM a pris forme, comme une évidence.

Les synergies existantes entre les deux approches avaient été mises en avant lors d'une première étude qui identifiait l'expérience, le réseau et les outils de Slow Food comme complémentaires pour permettre de faire connaître des variétés anciennes menacées de disparition dans les SIPAM, notamment à travers l'utilisation d'étiquettes narratives et de sensibilisation.

Ce fascicule qui se focalise sur les réussites réalisées grâce à cette volonté inaltérable de travailler main dans la main est donc le résultat d'une envie commune de participer à la construction d'un futur durable, *bon, propre et juste*

pour toutes et tous. Je suis convaincue que nous vivons le prélude d'une belle aventure, d'une collaboration pérenne et fructueuse entre la Fondation Slow Food et les SIPAM à travers le monde.

Ces pages nous racontent également la persévérance, la passion et l'ingéniosité qui animent les Djebbaios au quotidien, autant de richesses qui contribuent à l'épanouissement de leur village et la perpétuation de leurs traditions. J'espère que ce voyage à Djebba El-Olia éveillera l'envie de vous engager et d'agir pour soutenir toutes celles et ceux qui nous nourrissent au quotidien et qui luttent sans mesure pour la survivance de notre patrimoine à tous, celui du vivant, de la diversité et la paix.

*Aurélié Fernandez, Agronome et chargée de programme Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial de la FAO*

# La FAO et la biodiversité

Les systèmes agroalimentaires dépendent de la biodiversité qui sont le fer-de-lance de la production durable et de la sécurité alimentaire et nutritionnelle pour tous. Partout à travers le monde, la biodiversité est la pierre angulaire des stratégies de subsistance des peuples autochtones, des communautés locales et des producteurs familiaux. Les connaissances relatives à la biodiversité recommandent l'utilisation de différentes variétés de cultures, de races d'élevage et de types de poissons dans le but de favoriser des pratiques durables, transmises par les petits exploitants et les communautés depuis des millénaires. Ainsi, elles contribuent à la sécurité alimentaire, à la nutrition et aux moyens de subsistance des peuples de multiples façons.



©FAO/ Ghail Imen



© Slow Food/Mahdi Azouzi

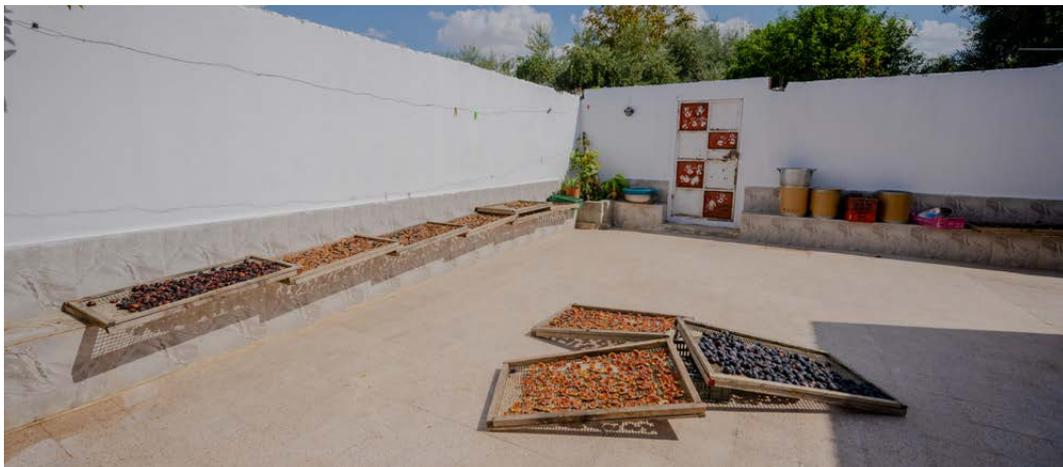
L'action de la FAO dans le domaine de la promotion de l'agriculture durable et de la conservation de la biodiversité ne date pas d'hier. Son Cadre stratégique 2022-31 et sa Stratégie d'intégration de la biodiversité dans les secteurs agricoles guident son travail et réaffirment son engagement en faveur de la biodiversité en tant que facteur déterminant de la santé des écosystèmes, clé de voûte d'un monde durablement libéré de la faim. Les programmes et projets de terrain développés par la FAO à travers le monde soutiennent des pratiques et des stratégies qui améliorent l'utilisation durable, la conservation et la restauration de la biodiversité dans les systèmes agroalimentaires. De cette façon, cette approche favorise non seulement l'approvisionnement durable en nourriture et en autres biens et services mais elle protège aussi les moyens de subsistance de millions de producteurs à petite échelle.

*Julie Bélanger, Fonctionnaire chargée des ressources naturelles (OCB)*

# Les SIPAM et l'agrobiodiversité

La préservation, l'utilisation durable et la valorisation de la biodiversité font partie de l'ADN et du rôle du programme des Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial.

Pour être reconnus en tant que tels, ces systèmes doivent répondre à plusieurs critères de sélection. Il leur faut notamment abriter une riche biodiversité cultivée. Ainsi, les communautés sont les gardiennes de ces précieux systèmes agricoles puisqu'elles veillent à gérer et protéger une biodiversité riche, des savoirs traditionnels associés et à travers la transmission de ce patrimoine vivant, assurer la sécurité alimentaire du village.



©Slow Food/Mahdi Azouzi

L'inscription de ces systèmes à ce programme vise d'abord à sensibiliser et à mettre en lumière les trésors vivants qui ont été sauvegardés et transmis de génération en génération jusqu'à aujourd'hui. Il s'agit aussi de permettre aux communautés de réaliser à quel point leur patrimoine est précieux, mais aussi que ces trésors ne peuvent survivre sans elles. Les communautés doivent prendre conscience que leur rôle est crucial.

La visibilité que les communautés SIPAM obtiennent doit permettre de susciter davantage d'engagements politique et financier de la part des gouvernements et de la société civile, de façon à soutenir ces gardiens de la biodiversité. Cet engagement se matérialise par la mise en place d'activités concrètes de conservation dynamique du SIPAM et la garantie d'un environnement favorable.

La Tunisie est un cas d'école. En effet, les SIPAM ont été intégrés au plan national pour la biodiversité. Naturellement, ce projet réalisé main dans la main avec Slowfood, a suscité l'adhésion de tous et nous nous réjouissons de voir les accomplissements qui ont déjà été réalisés. J'aime à citer notamment la pépinière de multiplication des variétés anciennes de figiers de Djebba, qui fut créée par la Fondation Slowfood grâce à la générosité de la fondation África per Pietro, mais également le lancement de la Sentinelle pour les variétés de figes anciennes cultivées dans les jardins suspendus.

Les communautés SIPAM, fortes de leur savoir, de leur volonté et de leur ancrage, peuvent gérer les ressources génétiques mieux que quiconque. Il nous revient de faire ce qui est en notre pouvoir afin de leur offrir les outils et un cadre adapté pour qu'elles puissent s'épanouir et faire perdurer cette biodiversité pour les générations futures.

*Yoshihide Endo, Coordinateur du Programme des Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (OCB)*

# Slow Food et la biodiversité

«La biodiversité comprend tous les éléments du vivant, des gènes individuels de chaque variété aux différents écosystèmes qui nous entourent. Dans tout projet lié à la sauvegarde de la biodiversité, il est essentiel de travailler en étroite collaboration avec les communautés locales, car depuis des millénaires les agriculteurs ont joué le rôle de gardiens de l'agrobiodiversité mondiale. Grâce à des programmes tels que celui des Sentinelles, les variétés végétales, les races animales et les produits artisanaux menacés d'extinction peuvent être sauvegardés ainsi que les connaissances qui y sont associées. Nous sommes la dernière génération à pouvoir réellement agir pour préserver et restaurer la biodiversité alimentaire et ses cultures: notre priorité est de sauver tout ce qu'il en reste.»

*Carolina Modena, Directrice du bureau de la Biodiversité Slow Food*



©Slow Food/Mahdi Azouzi

Slow Food est un réseau international de communautés locales fondé en 1989 qui vise à empêcher la disparition des cultures et des traditions culinaires locales et à juguler la propagation de la culture du «Fast Food». Depuis lors, Slow Food est devenu un mouvement international de communautés et d'activistes locaux qui défendent la diversité culturelle et biologique, qui promeuvent l'éducation à l'alimentation ainsi que la transmission de savoirs et de techniques traditionnelles, et qui influencent les politiques tant dans le secteur public que privé.

Slow Food a compris l'urgence de sauver la biodiversité alimentaire au milieu des années 1990 et a entrepris de cartographier les produits menacés d'extinction. Un catalogue virtuel, **l'Arche du Goût**, a été compilé pour y rassembler les espèces et variétés végétales, les races animales, les pains et les fromages, la charcuterie, les confiseries et d'autres produits alimentaires du monde entier qui étaient *en voie d'extinction*. Cette liste ne cesse de s'allonger jour après jour. Grâce au projet des **Sentinelles**, Slow Food est passé de la création d'un catalogue à la mise en place d'actions concrètes sur le terrain en impliquant directement des producteurs et productrices.

**Les Sentinelles** sont des communautés Slow Food qui travaillent au quotidien afin de sauver les produits alimentaires *en voie de disparition*. Il s'agit notamment de veiller à continuer à les cultiver, à les élever, à les produire et à les promouvoir. Ces communautés de producteurs traduisent la philosophie du **Bon, Propre et Juste** de Slow Food en suivant les principes de l'agroécologie, en respectant le sol, l'eau, le bien-être animal et la biodiversité, sans oublier de veiller à la biodiversité invisible telle que la biodiversité culturelle des savoirs ancestraux par exemple.

Les producteurs et productrices préservent les paysages agricoles traditionnels et réduisent autant que faire se peut l'impact environnemental de la production alimentaire. Ils s'engagent à éviter l'utilisation de pesticides, de conservateurs, d'additifs artificiels et de colorants, et ont recours à des étiquettes narratives sur lesquelles sont consignées les différentes étapes du processus de production. Les Sentinelles sont des exemples vertueux qui soutiennent les économies locales, reconnues au niveau international par les institutions, le monde académique, les médias et les consommateurs.

### **Slow Food pour une alimentation bonne, propre et juste accessible à tous**

**Bon** : *Nous défendons l'idée qu'une alimentation bonne, saine et ayant une identité culturelle propre à elle est un droit pour tout le monde : la diversité des individus, des cultures, des endroits, des aliments et des goûts sont des éléments clés pour construire des sociétés et des écosystèmes résilients*

**Propre** : *Nous soutenons les systèmes alimentaires locaux et résilients qui régénèrent les ressources de la Terre au lieu de les épuiser, et qui protègent tous les écosystèmes et toutes les espèces animales*

**Juste** : *Nous aidons à construire des économies basées sur la solidarité, la coopération, l'inclusion et l'égalité, qui donnent le pouvoir de décision aux travailleurs et travailleuses du secteur de l'alimentation ainsi qu'aux consommateurs et consommatrices.*

An aerial photograph of a rugged, semi-arid landscape. The scene is dominated by a large, steep, rocky cliff face that runs horizontally across the middle of the frame. The cliff is composed of layered, greyish-brown rock. Above the cliff, the terrain is a flat, dry plain with sparse, low-lying vegetation. Below the cliff, the land slopes down into a valley. In the foreground, there is a small cluster of white buildings with dark roofs, surrounded by scattered green trees and shrubs. The ground is a mix of brown soil and patches of green. The sky is bright blue with scattered white clouds. A solid green vertical bar is positioned on the left side of the image, containing white text.

UNE SENTINELLE  
SLOW FOOD,  
17 VARIÉTÉS  
ANCIENNES



# Les vergers de Djebba El-Olia: un terroir unique reconnu par la FAO

Djebba, auquel appartient le site de Djebba El-Olia (ou «Djebba les hauteurs»), est un village de montagne situé dans le gouvernorat de Béja au nord-ouest de la Tunisie. D'un point de vue historique, Djebba el Olia n'est pas la seule agglomération de montagne du Nord-Ouest tunisien, dont la fondation remonte à l'Antiquité. Cependant, elle se distingue par l'ingéniosité sans mesure dont ont fait preuve les communautés locales pour tirer le meilleur parti d'un milieu à priori défavorable (nature très accidentée, terrains à forte déclivité, sol superficiel et pauvre peu propice à la culture, ...).

Parmi ces caractéristiques qui font la spécificité de Djebba El-Olia nous remarquons l'aménagement des terrasses pour la culture, le choix des espèces cultivées, les pratiques culturelles et surtout la gestion rationnelle et collégiale de l'eau. En particulier, chaque membre de la communauté - qu'il s'agisse d'agriculteurs, de cuisinières ou de transformatrices, d'artisans, jeunes et plus âgés - est impliqué de près ou de loin à la conservation et l'adaptation de l'agrobiodiversité, grâce à son utilisation au quotidien, notamment pour l'alimentation et la médecine. La combinaison de ces pratiques et caractéristiques fait l'originalité et la spécificité du village et explique le niveau élevé de sécurité alimentaire qui y est atteint et la force d'attachement des hommes et des femmes à leur terroir. Ces jardins offrent une vraie sécurité aux villageois car ils combinent différentes cultures associant sur une même parcelle agricole, des légumes, des céréales, des légumineuses, des arbres fruitiers mais aussi des animaux pour l'élevage.

Les figues de Djebba symbolisent l'essor agricole de tout un village ayant permis d'assurer aussi bien la sécurité alimentaire que la mise en place d'une filière agricole porteuse. De ce fait, les producteurs se concentrent plus que jamais sur la valorisation de ce fruit précieux pour générer un revenu tout en maintenant des pratiques agricoles respectueuses. En effet, le système de culture contribue à enrichir et à protéger la biodiversité des sols, ce qui est d'autant plus bénéfique pour les figuiers. Afin de garantir la pérennité de la culture et la préservation de cet écosystème unique, une attention toute particulière est donnée à la préparation des sols lors de la plantation des figuiers.





©Slow Food/Mahdi Azouzi

L'ensemble des pratiques agricoles répond aux concepts de l'agroécologie en ayant recours à des pratiques douces et à des intrants organiques. Lors de la multiplication des figuiers au mois de novembre, les boutures sont mises dans des récipients sous serre où elles passeront tout l'hiver. Au printemps, lorsque les boutures sont devenues des plants robustes, elles sont partagées entre les producteurs afin que ceux-ci procèdent à la plantation.

Au fil des saisons, les agriculteurs prennent soin des arbres, les taillent, entretiennent les intercultures et veillent à leur santé. La pollinisation au printemps repose sur la présence de caprifiguiers qui permettront d'espérer une production généreuse.

La récolte des figes a lieu deux fois par an. La première a lieu entre juin et juillet, pour la saison **Bither** qui correspond à la récolte des variétés de figes précoces. La deuxième saison, quant à elle, a lieu entre août et septembre, voire jusqu'en octobre, pour la saison **Karmous** (qui en arabe tunisien signifie «figue» étant donné qu'il s'agit de la période de maturation et de récolte de la plupart des variétés). Dans ce cas, il s'agit de récolter des variétés de figes tardives.

Qu'elles soient destinées à la consommation locale ou à la vente sur les marchés, les figues obéissent à des pratiques bien particulières qu'il est nécessaire de respecter à chaque étape. De la culture du figuier à la récolte en passant par la transformation, l'emballage et le conditionnement du produit fini, les figues, très fragiles, sont manipulées avec délicatesse et précision. C'est un travail minutieux et complexe que les producteurs et productrices du village maîtrisent à la perfection grâce à de longues années d'expérience. Les figues de Djebba contribuent fortement à l'économie du village, et les métiers qui y sont directement liés, à savoir, les métiers relatifs à la transformation, au conditionnement et à la vente, sont source de création d'emploi.

### **Festival *Karmous***

Pour célébrer la biodiversité locale, il n'y a rien de mieux qu'un festival!

Le festival de *Karmous* offre l'occasion rêvée de promouvoir les produits du terroir et l'économie locale mais aussi de renforcer le lien entre l'homme et son territoire.

Depuis 1993, le festival annuel a lieu en été, durant la première quinzaine de juillet pour la saison *Bither* ou bien durant la première quinzaine d'août, lors de la période *Karmous*.

Bien au-delà des opportunités économiques qu'elles incarnent, les figues ont forgé l'identité du village, le sentiment d'appartenance et l'envie de contribuer à un développement local, tant sur le plan économique, social, que culturel. C'est dans ce contexte que l'Association Festival Karmous Djebba a vu le jour en 2017. Elle a permis de concrétiser ce projet, de traduire cette volonté en actions tangibles, par la promotion et la valorisation des produits du terroir Djebbaï mais aussi par l'encouragement à la démocratisation culturelle de la communauté. Chaque année, un large éventail d'activités ayant trait au domaine des arts est proposé lors du festival. Des concerts, des pièces de théâtre, des cours de danse et un atelier rencontre-débat sont organisés dans ce superbe endroit où les participants peuvent par ailleurs découvrir les jardins suspendus de Djebba et leurs systèmes agroforestiers uniques en leur genre.

# Les SIPAM et Slow Food en Tunisie

Il existe actuellement trois Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial reconnus en Tunisie représentant des profils variés de systèmes agricoles et d'écosystèmes. En effet, le pays abrite l'oasis historique de Gafsa, les systèmes de culture en *ramli* par les agro-pêcheurs de Ghar El Melh mais aussi les jardins suspendus de Djebba. La Tunisie dévoile la richesse de ses terroirs pour susciter engagement et actions afin d'assurer la survivance de ces systèmes et de soutenir les communautés locales.

À ce jour, la Tunisie compte sept communautés Slow Food dont la plupart se trouvent au nord du pays où elles sont réparties d'ouest en est. Parmi ces communautés, trois sont des Sentinelles: la Sentinelle des blés durs traditionnels de Tunisie, la Sentinelle de Charfia et méthodes de pêche traditionnelles des Îles Kerkennah et enfin la Sentinelle des variétés anciennes de figes de Djebba. Ces trois sentinelles s'engagent et travaillent au quotidien pour la conservation des produits ou méthodes traditionnelles qu'ils chérissent, ainsi que de leur reconnaissance tant au niveau local que national.

Par ailleurs, le territoire tunisien compte un large panel de produits en risque de disparition et qui font la richesse de la biodiversité tunisienne.

L'Arche du goût tunisien enregistre actuellement près de 60 produits, qui font principalement partie de la filière des céréales, des noix et des fruits séchés. Parmi ces 60 produits dont s'occupe activement l'Arche du goût, 17 se trouvent à Djebba. Il s'agit des 17 variétés de figes cultivées au village.



Les systèmes de culture en rami par les agro-pêcheurs de Ghar El Melh

Les jardins suspendus de Djebba



**Sentinelle des Variétés Anciennes de Figues de Djebba**



Ghar El Melh

**Sentinelle des Blés durs traditionnels de Tunisie**

La Manouba

Tunis

Djebba

Nabeul

Sousse

**Youth Tunis pour une alimentation consciente**

**Terre et terroir du Cap Bon**

**Sousse pour la biodiversité**

## ALGERIE



L'oasis historique de Gafsa



**Tozeur pour l'éducation à une alimentation saine**  
توزر لتعليم الأكل الصحي



**Al Mâjarra pour la sauvegarde du raisin autochtone ASLI**  
المجرة لحماية العنب المحلي "عسلي"

Sfax

Gafsa

Tozeur



**Sentinelle de Charfia et méthodes de pêche traditionnelles des îles Kerkennah**



MER MÉDITERRANÉE

## TUNISIE



Sentinelle



Communauté



SIPAM

LIBYE

# Une sentinelle Slow Food, 17 variétés anciennes

Prisée pour la richesse de son terroir et le savoir-faire lié à la transformation de la figue, Djebba abrite une biodiversité locale exceptionnelle, puisqu'on y compte plus de 17 variétés locales de figues cultivées. Tous les figuiers sont cultivés par lignage selon les règles d'un droit coutumier propre au village de Djebba ce qui a permis de transmettre ce patrimoine génétique génération après génération.

Les variétés de figues de Djebba possèdent toutes des caractéristiques uniques tant au niveau de leur goût, de leur forme, de leur consistance ou de leur couleur qui définissent leurs usages. Ainsi, lors de la transformation, les variétés ne sont jamais choisies au hasard. À chaque variété, correspondent des utilisations spécifiques.

De par leur valeur nutritive et leur symbolique culturelle, les figues ont toujours été considérées comme une véritable richesse. Elles sont donc devenues les ambassadrices des produits authentiques de ce terroir, utilisés aussi bien pour l'autoconsommation que pour le marché local. En plus d'être la principale source de revenu des producteurs du village, les figues font également partie intégrante de la culture culinaire des Djebbaois. Consommées fraîches, séchées ou en confiture, les figues de

Djebba figurent parmi les ingrédients incontournables de nombreux plats traditionnels. Elles sont l'ingrédient indispensable des pâtisseries traditionnelles telles que le *magroud*, le *samsa* ou le *rfis tounsi*. Dans certains cas, elles sont également présentes dans les plats salés traditionnels tels que le couscous ou le *mesfouf*.

Par ailleurs, la création de la Sentinelle Slow Food des Variétés anciennes de figues de Djebba, vise principalement à veiller à la préservation des variétés de figues du village et à la traçabilité et à la valorisation des figues de Djebba. La communauté travaillera à la multiplication dans la serre construite à cet effet et à la répartition plus équitable de la culture de chaque variété. Les variétés qui sont les moins représentées feront l'objet d'une attention plus particulière.

«La Sentinelle des variétés de figues anciennes de Djebba suit une approche participative où tous les producteurs s'unissent pour valoriser et promouvoir les nombreuses variétés de figues et les produits alimentaires et artisanaux qui y sont associés, les histoires et les traditions de la communauté. Les figues de Djebba sont toutes différentes en termes de couleur, de goût et de forme.





©Slow Food/Mahdi Azouzi

Ces 17 variétés sont présentes à Djebba depuis très longtemps, si bien que les habitants ont pu les conserver jusqu'à aujourd'hui en continuant à les cultiver et en préservant chaque figuier pour ne pas les laisser disparaître. Plus ou moins consciemment, les producteurs ont réussi à protéger et à conserver la biodiversité locale de Djebba, qui est une zone unique en termes d'agrobiodiversité».

*Faouzi Djebbi, porte-parole de la Communauté Slow Food Variétés anciennes de figues de Djebba*



© Slow Food Märkt Azouzi



## LA FIGUE *BOUHARRAG*

La figue *Bouharrag* dont le nom signifie «acide» en arabe, est l'une des variétés de figues de Djebba. Les arbres dont les feuilles sont grandes, poussent pour atteindre environ 3 à 5 mètres de haut. Le fruit noir foncé à maturation est d'un diamètre de 3 à 5 centimètres. Le fruit est caractérisé par son goût sucré et des graines croquantes.

La figue de *Bouharrag* est un produit fruitier local très apprécié pour son goût et sa couleur unique. Il s'agit d'une variété résistante à la sécheresse, qui fructifie en automne (septembre-octobre). La particularité de cette figue est qu'elle s'auto-pollinise.

Cette variété est prisée par la communauté à Djebba, qui l'utilise tout particulièrement pour cailler le lait mais aussi pour soulager en cas de problèmes digestifs. Elle s'adapte tout aussi bien à la préparation de pâtisseries traditionnelles telles que le *magroud*, le *samsa* ou le *rfis tounsi*.



© Slow Food/Mahdi Azouzi



## LA FIGUE *BOUHOULI*

La variété *Bouhouli* tire son nom de l'habit traditionnel amazigh *Houli* qui est un tissu violet que les femmes s'enroulent autour du corps pour s'en faire une robe. C'est un habit que les femmes Djebbaïes portent lors de célébrations. Cette tenue est généralement assortie de bijoux qui la mettent en valeur.

*Bouhouli* est la variété la plus connue et la plus populaire parmi les figues de Djebba. Elle est également le fleuron du village. La variété Bouhouli représente un revenu crucial pour les habitants de Djebba. C'est en effet la principale variété destinée à la vente sur le marché au niveau local et national.

Les arbres de cette variété peuvent atteindre 7 à 10 mètres de haut, leurs feuilles sont grandes et leurs fruits violets en forme de poire et parés de rayures vertes sont aussi appelés «fruits du soleil». Le diamètre du fruit est de 3 à 5 centimètres de long. Sa chair est rougeâtre, douce et sucrée et contient de nombreuses graines croquantes.

Cette variété pousse exclusivement dans les hauteurs du Mont el Gorrâa en Tunisie. C'est une variété bifère, ce qui signifie qu'elle donne deux générations de fruits à la fois pendant la période *Bither* (juin-juillet) et *Karmous* (août-septembre-octobre), bien qu'elle soit vulnérable à la sécheresse.





© Slow Food/Market Azouzi



## LA FIGUE *BOUKHOBZA*

La figue *Boukhobza nous* rappelle le pain traditionnel de la cuisine des Djebbaois, le *Khobz* qui a une forme aplatie.

Les arbres aux grandes feuilles de la figue *Boukhobza* atteignent une hauteur de 3 à 5 mètres. Les petits fruits verts jaunâtres ont un diamètre de 3 à 4 centimètres. Ces figues sont d'un goût sucré et contiennent de nombreuses graines croquantes. Sa fructification a lieu en automne (septembre-octobre) lors de la saison *Karmous*.

La figue *Boukhobza* est une variété locale, populaire en raison de son goût unique, de sa couleur et de sa résistance à la sécheresse. Cette variété est réservée à l'autoconsommation de Djebba car elle donne de petits fruits, consommés de préférence séchés ou en confiture. Bien que très populaire, elle n'est disponible que sur le marché local.

*Boukhobza* est une variété qui contient beaucoup de calcium, de potassium et de magnésium. Elle est particulièrement nourrissante et recommandée aux personnes souffrant de troubles digestifs.



© Slow Food/Mahdi Azouzi



## LA FIGUE *DGAGLI AKHDAR*

*Akhdar* signifie «vert» en arabe. Ce nom fait donc référence à la couleur de la figue dont le vert est parsemé de taches jaunes pâles.

Il ne reste que très peu de pieds de cette variété à Djebba, ce qui fait d'elle une variété particulièrement vulnérable qu'il faut absolument préserver.

Ses arbres atteignent une hauteur de 6 à 10 mètres et fructifient à la fin de l'été (août-septembre). Le diamètre de ces figues mesure de 3 à 4 centimètres.

La variété *Dgagli Akhdar* est majoritairement destinée à la consommation locale. Pour cette variété de figues, on privilégie le séchage, la préparation de confiture ou de pâtisseries.



© 2011 Food, Maïndi, Azouzi



## LA FIGUE *DGAGLI ABIADH*

La variété *Dgagli Abiadh est* une variété populaire en raison de sa couleur jaune pâle, presque crème, comme le décrit son nom (*Abiadh* signifiant «blanc» en arabe). Les arbres de cette variété sont très peu nombreux dans cette zone géographique et sont vulnérables à la sécheresse. Cette variété est particulièrement menacée de disparition et d'érosion génétique.

C'est une variété tardive de figue fructifiant en été (août-septembre) durant la période de *Karmous* et donnant des fruits sans pédoncule d'un diamètre de 3 à 5 cm, en forme de poire. Les arbres, quant à eux, atteignent jusqu'à 5 mètres de haut. Le goût du fruit est doux et sa chair rougeâtre contient de nombreuses graines croquantes. Les communautés locales préfèrent la consommer fraîche, même si elle peut également être séchée.



© Slow Food Mahdi Azouzi



## LA FIGUE *FAWARI*

Le nom de la variété *Fawari* rappelle la région amazigh *Fawar* en Algérie, dont le peuple autochtone appartient au même groupe ethnique que celui des Djebbaois.

Les arbres de la variété *Fawari* mesurent de 4 à 7 mètres de haut et donnent un fruit bleu nuit sucré en forme de toupie, de 4 à 5 centimètres de diamètre, qui fructifie en automne.

La variété *Fawari* est une variété qui peut être consommée fraîche. La pulpe et la chair, dont le goût est doux et délicat sont entièrement comestibles.

Bien que menacée d'extinction, cette figue est résistante à la sécheresse, ce qui fait d'elle une variété bien adaptée à l'environnement de Djebba.





© Slow Food Marche Azouzi



## LA FIGUE GARAI

Cette figue *Garai* est une variété qui pousse traditionnellement dans les marécages, ce qui la rendait auparavant particulièrement adaptée à l'environnement de Djebba, lorsque le climat y était encore humide. Aujourd'hui, elle est devenue vulnérable puisqu'elle subit les conséquences du changement climatique et la hausse des températures.

Les arbres de *Garai* mesurent de 3 à 5 mètres de haut comme ceux de la variété *Dgagli Abiadh* et donnent à maturité un fruit vert sucré d'un diamètre de 2 à 4 centimètres. La variété *Garai* donne des fruits entre septembre et octobre.

Cette variété est principalement utilisée pour la transformation en confiture ou en pâtisserie comme le *magroud*, le *samsa*



©Slow Food/Mahdi Azouzi



## LA FIGUE *KHARTOUMI*

*Khartoum* en arabe tunisien signifie «trompe d'éléphant», ce qui laisse deviner la forme des fruits de cette variété. L'arbre de *Khartoumi* mesure de 3 à 5 mètres de haut et donne en automne (août-septembre) un fruit vert ou parfois jaunâtre de 2 à 5 centimètres de diamètre, en forme de toupie.

*Khartoumi* est l'une des rares variétés de Djebba à être davantage développée dans la région grâce à une capacité d'adaptation à l'environnement hors du commun, ce qui en fait une variété résistante et fiable pour les producteurs de figues.

Cette variété est idéale pour le séchage ou la préparation en confiture, les communautés peuvent donc la déguster tout au long de l'année.



© Slow Food/ Marid Azouzi



## LA FIGUE *KHENZIRI*

La variété *Khenziri* porte son nom en raison de ses rayures. En effet, *Khenziri* signifie «marcassin», les petits du sanglier dont le pelage est rayé.

*Khenziri* est une variété résistante à la sécheresse, dont les fruits verts ont un diamètre de 3 à 4 centimètres à maturité. L'arbre mesure de 2 à 5 mètres de haut et ses feuilles sont petites. Il fructifie en automne (août-septembre) et est bien adapté à l'environnement de Djebba.



© Slow Food/ Mahdi Azouzi



## LA FIGUE *NEMRI*

*Nemr* signifie «tigre» en arabe, ce qui évoque la couleur tigrée de la variété.

Les arbres de *Nemri* mesurent de 4 à 7 mètres de haut et fructifient en automne (août-septembre) pour la saison de *Karmous*. Ils donnent des fruits de couleur pourpre à maturation, de 3 à 5 centimètres de diamètre. Il s'agit d'une variété résistante à la sécheresse qui est bien adaptée à l'environnement de Djebba.



© Slow Food Marche Azouzi



## LA FIGUE *SOLTANI AHMER*

La figue *Soltani Ahmer* de Djebba, quant à elle, est une variété dont les arbres à grandes feuilles atteignent 4 à 6 mètres de haut. Les fruits ont une couleur rouge pourpre et un diamètre de 3 à 5 centimètres, leur goût est doux et frais.

Cette variété a la particularité de fructifier très tard, pendant l'hiver (décembre-janvier). C'est la seule variété de Djebba qui fructifie à cette période. Elle est par ailleurs résistante à la sécheresse et bien adaptée à l'environnement local.

La variété *Soltani Ahmer* est riche en vitamines et en calories. Il est recommandé de la consommer car elle possède des propriétés reminéralisantes, notamment grâce à sa haute teneur en potassium et en fibres.



©Slow Food/Mahdi Azouzi



## LA FIGUE *SOLTANI ADIADH*

La figue *Soltani Abiadh*, provient d'arbres à grandes feuilles, qui atteignent une hauteur de 5 à 7 mètres. Ses fruits jaunes d'un diamètre de 4 à 5 centimètres, sont en forme de poire et arborent un long cou courbé.

C'est une variété rustique et résistante à la sécheresse. Elle s'adapte bien à l'environnement de la Djebba. Elle fructifie tout au long de l'automne (août-septembre).

Cette variété se prête au séchage et est destinée à la consommation locale. Elle est également utilisée dans des plats traditionnels tels que le *couscous* ou dans les pâtisseries.



© Slow Food Market Azouz



## LA FIGUE WAHCHI

La figue *Wahchi* provient d'arbres à grandes feuilles, qui atteignent une hauteur de 3 à 5 mètres. Cette variété est bifère. La *Bouhouli* et la *Wahchi* sont d'ailleurs les deux seules variétés bifères du terroir. Elles donnent deux générations de fruits par an.

*Wahchi* est une variété rustique qui pousse dans les montagnes et qui ne nécessite pas beaucoup d'entretien. Le fruit, en forme de poire avec un long cou, mesure de 4 à 5 centimètres de diamètre et est de couleur jaune. Son goût est sucré, sa chair rougeâtre tendre contient de nombreuses graines croquantes. Cette variété est cultivée exclusivement à Djebba et est très populaire auprès des athlètes et des personnes âgées, car elle regorge de fibres et de vitamines.

La figue *Wahchi* peut être consommée fraîche, séchée en *chriha*, ou peut aussi être préparée (ée) en confiture. Elles sont utilisées pour préparer les pâtisseries traditionnelles telles que le *magroud*, le *samsa* ou le *rfis tounsi*.



©Slow Food/Mahdi Azouzi



## LA FIGUE WAHRANI

La figue *Wahrani* est une variété de Djebba. Son nom rappelle la région amazigh *Wahran* en Algérie, dont le peuple autochtone appartient au même groupe ethnique que celui des Djebbaois.

Ses arbres atteignent 5 à 7 mètres de haut et ses fruits, verts violacés, mesurent de 3 à 5 centimètres de diamètre. Il s'agit d'une variété tardive, résistante à la sécheresse, qui produit des fruits entre août et septembre.

Le goût de cette figue est sucré. Sa chair rougeâtre contient de nombreuses graines croquantes.



© Slow Food/Market Asouzi



## LA FIGUE ZERGUI

Le variété *Zergui* est une variété qui donne un beau fruit bleu. Son nom vient d'ailleurs de cette caractéristique puisque *Azerg* signifie «bleu» en arabe tunisien.

Le diamètre de la figue est de 2 à 3 centimètres. Les arbres de cette variété atteignent une hauteur de 3 à 5 mètres et ont de grandes feuilles qui permettent d'abriter les figues du soleil. Il s'agit d'une variété résistante à la sécheresse, qui est très bien adaptée à l'environnement de Djebba.

La *Zergui* fructifie entre août et septembre et est destinée exclusivement à la consommation locale.



© Slow Food/ Marid Azouzi



## LA FIGUE *ZIDI ARTAB*

La variété *Zidi Artab* donne des fruits jaunes de 3 à 5 centimètres de diamètre en automne. Ses arbres à très grandes feuilles atteignent 6 à 10 mètres de haut. Il ne reste malheureusement que quelques pieds de cette variété à Djebba. Il est donc nécessaire de la préserver.

*Zidi Artab* est une variété vulnérable à la sécheresse et est destinée à la consommation locale.



© Slow Food/Mahdi Azouzi



## LA FIGUE ZIDI

La variété *Zidi* de Djebba provient d'arbres à grandes feuilles qui atteignent une hauteur de 6 à 10 mètres de haut. Son fruit en forme de poire, doté d'un long cou courbé est de couleur noir violacé et mesure de 3 à 5 centimètres, Cette variété produit des fruits uniquement pendant la période de *Karmous*, entre août et septembre. Le goût est sucré. Sa chair rougeâtre et tendre contient de nombreuses graines croquantes.

Les communautés locales l'utilisent aussi bien pour leur propre consommation que pour le marché local. Elles peuvent être cuisinées en confitures ou séchées pour être consommées tout au long de l'année.



# RECETTES

## À table chez Monia Djebbi

L'une des doyennes du village, Monia Djebbi nous a ouvert les portes de sa cuisine et nous a dévoilé ses recettes secrètes. Authentique et conviviale, ses précieuses recettes vous transporteront, le temps d'un repas, dans les jardins de Djebba El-Olia.





## MAGROUD

Les *magroud* sont des biscuits traditionnels tunisiens généralement fourrés avec des dattes séchées. À Djebba, en revanche, ils sont fourrés avec les délicieuses figues du village.

Généralement, lors de la saison de fructification des figues, la préparation des *magroud* est un moment festif et convivial. Le secret de la recette des *magroud* de Djebba réside dans les figues qui sont préparées au préalable en *chriha*. Cette préparation consiste à ouvrir les figues puis à les assouplir avec les mains en y ajoutant quelques gouttes d'huile d'olive jusqu'à la formation d'une pâte. La touche finale, pour en faire une vraie friandise consiste à les imbiber de sirop! Cela permet d'ailleurs également de mieux les conserver (jusqu'à six mois après préparation).

Les *magroud* sont dégustés lors de réceptions entre amis ou en famille ou bien ils sont distribués aux enfants comme collation à l'école. C'est, bien entendu, également la pâtisserie incontournable à cuisiner lors de l'Aïd, la fête qui suit le mois lunaire du Ramadan.

### Ingrédients pour 36 pièces :

- 2 kg de semoule fine
- 1 kg de farine de blé
- 250 g de beurre
- 1 litre d'huile d'olive
- 300 g figues séchées en *chriha*
- 1 cuillère de sel
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 kg de sucre
- 1 litre d'eau

Mélanger la semoule, la farine, l'huile d'olive et le beurre jusqu'à former une pâte.

Étaler la pâte à plat pour y mettre les figues en *chriha*.

Replier la pâte de manière à former un rouleau. Couper ce rouleau, une fois aplati, en plusieurs petits losanges. Chaque *magroud* doit peser entre 30 ou 40 grammes. Faire frire les *magroud* dans de l'huile végétale.

Préparer le sirop: mélanger dans une casserole l'eau et le sucre. Faire chauffer lentement et porter à ébullition.

Lorsque le sucre forme de petites perles, verser le jus de citron. Lorsque le sirop remonte et atteint le rebord de la casserole, retirer du feu.

Imbiber les *magroud* dans le sirop chaud. Laisser refroidir et sécher avant de servir.



## SAMSA

Depuis environ dix ans, ces délicieuses pâtisseries tunisiennes ont gagné une place de choix sur les tablées pendant le Ramadan.

Enrober les biscuits d'une fine couche de sirop afin de leur donner une note sucrée et de les conserver pour environ un mois.

### Ingrédients pour 12 pièces :

12 feuilles de *malsouka* (pâte fine utilisée pour faire des pâtisseries au Maghreb, elle est semblable à la pâte fillo utilisée en Europe notamment)

500 g d'amandes épluchées et grillées

350 g de *jaljam* (sésame) grillées

200 g de beurre

1 kg de figes séchées en *chriha*

4 cuillères à soupe de jus de citron

2 kg de sucre

1 litre d'eau

Étaler une feuille de *malsouka*.

Déposer à l'intérieur les graines de *jaljam*, les amandes

broyées au préalable et les figes séchées en *chriha*.

Replier la feuille de *malsouka* en forme de losange.

Utiliser de petites quantités de beurre pour mouiller la feuille de pâte et la coller.

Répéter le processus avec les autres feuilles *malsouka*.

Faire cuire les *samsa* dans le four à chaleur moyenne, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Préparer le sirop: mélanger dans une casserole l'eau et le sucre. Faire chauffer lentement et porter à ébullition.

Lorsque le sucre forme de petites perles, verser le jus de citron. Lorsque le sirop remonte et atteint le rebord de la casserole, retirer du feu.

Imbiber les *samsa* de sirop chaud. Laisser refroidir et sécher avant de servir.



©Slow Food/Mahdi Azouzi

## RFIS TOUNSI

Le *rfis tounsi* (à ne pas confondre avec le *rfis*) est un plat typique, offert généralement lors de rencontres en famille, en hiver ou au printemps. Il est servi aussi bien avec du thé noir, de la tisane aux herbes (menthe, thym, etc.) ou une tasse de lait caillé.

La variété de figue de Djebba privilégiée lors de la réalisation de cette recette est la *Zidi* puisqu'elle se caractérise par son goût plus sucré.

À Djebba, le miel utilisé pour cette recette provient également du village. Les abeilles attirées par le doux parfum de la fleur d'oranger des jardins suspendus fournissent un miel délicat, de couleur jaune pâle et au goût fleuri très apprécié par les habitants du village et utilisé dans de nombreuses pâtisseries et plats traditionnels. D'ailleurs, le miel garantit une meilleure conservation des biscuits qui pourront se consommer jusqu'à six mois après leur préparation.

### Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de fruits secs (abricots, raisins, amandes, etc.)

3 kg de semoule de blé grosse

1 kg de figues séchées

500 g de miel ou plus

Dans un tajine, mettre la semoule de blé grosse sur le feu pour la faire dorer.

Faire cuire les figues séchées à la vapeur jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.

Ajouter à la semoule dorée le miel d'oranger, les fruits secs broyés au préalable ainsi que les figues une fois tendres et découpées en petits morceaux.

Si nécessaire, ajouter davantage de miel pour éviter que la semoule ne soit trop sèche.

Malaxer et aplatir la semoule et les fruits secs jusqu'à former une pâte.

Laisser reposer la pâte recouverte d'une serviette pour environ 10 heures (une nuit entière) de façon qu'elle devienne plus compacte. Découper la pâte en petits losanges ou en boulettes pour former les *rfis tounsi*.



## COUSCOUS

Le couscous de Djebba est un plat riche et délicieux très populaire au village. À l'inverse des autres recettes, les figues séchées sont utilisées entières et intactes.

Cette recette peut également s'adapter en version végétarienne pour un résultat tout aussi savoureux, en remplaçant la viande par des pois chiches, des haricots verts frais et des légumineuses (auquel cas, le temps de cuisson pour la sauce doit être prolongée. Compter environ une heure au total).

### Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 kg semoule grosse de couscous
- 500 g de viande d'agneau ou de poulet fermier
- Légumes de votre choix (carottes, pommes de terre, citrouille)
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate
- 10 cl d'huile d'olive
- 200 g de figues séchées entières
- 200 g d'amandes épluchées et grillées
- 5 oignons
- Une gousse d'ail
- Piment en poudre (à votre convenance)
- Poivrons pour la garniture

Faire cuire au préalable la semoule de couscous à la vapeur. Dans une poêle, faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile. Assaisonner avec du sel et du piment en poudre pour y ajouter ensuite la sauce tomate.

Ajouter la viande coupée en gros morceaux ainsi que les légumes entiers. Laisser mariner pendant environ 30-40 minutes à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Séparément, faire rôtir (ou frire) les poivrons entiers. Verser la sauce sur la semoule de couscous.

Ajouter les figues séchées coupées en deux et les poivrons pour monter le plat à partager.



## MASFOUF

Le *masfouf* est un vrai régal et est très simple à préparer. Le secret de cette recette réside dans la préparation de la semoule! En automne et en hiver, il est de coutume de décorer ce plat en le parsemant de graines de grenades, ce qui lui donne une touche de fraîcheur. Un léger filet du miel d'oranger Djebbaoui sera versé pour le grand plaisir des plus gourmands.

### Ingrédients pour 5 personnes :

1 kg de semoule de couscous fine  
200g de beurre  
10 cl huile d'olive  
350 g de figues en *chriha*  
350g de graines de grenades  
250g de raisins secs  
200 g d'amandes grillées  
Miel pour la garniture

Mettre la semoule dans l'eau froide pour la faire gonfler. Ajouter en remuant l'huile d'olive et le beurre pour que les grains de semoule ne soient pas collés entre eux. Faire chauffer la semoule à la vapeur. Une fois prête, ajouter du beurre pour éviter qu'elle ne soit trop sèche. Décorer la semoule avec les figues séchées en *chriha* découpées en petits cubes, les raisins et les amandes grillées. Ajouter les graines de grenades et le miel. Votre *masfouf* est prêt!



©Slow Food/Mahdi Azouzi

## Communauté Slow Food des Variétés Anciennes de Figes de Djebba

M. Faouzi Djebbi (porteparole)

[gda.djebba@gmail.com](mailto:gda.djebba@gmail.com)

Tel/Whatsapp : +21698575828

---

### RÉFÉRENCES

FAO, 2023, Programme des Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial.

<https://www.fao.org/giahs/fr/>

FAO, 2020, Le système ingénieux des jardins suspendus de «Djebba el Olia»: un système agroforestier de montagne

[www.fao.org/3/cb0683fr/cb0683fr.pdf](http://www.fao.org/3/cb0683fr/cb0683fr.pdf)

FAO, 2023

<https://www.fao.org/biodiversity/fr/>

Slow Food, 2020, Biodiversity: Position Paper

[www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2021/05/ENG\\_Biodiversity\\_Paper\\_Long\\_Version.pdf](http://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2021/05/ENG_Biodiversity_Paper_Long_Version.pdf)

Slow Food, 2023, Slow Food Presidia

[www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/](http://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/)

Slow Food, 2023, Les Communautés Slow Food

[www.slowfood.com/fr/notre-reseau/les-communautés-slow-food/](http://www.slowfood.com/fr/notre-reseau/les-communautés-slow-food/)

Slow Food, 2023, Ancient fig varieties of Djebba

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/slow-food-presidia/ancient-figs-varieties-of-djebba/>



Bureau du changement climatique, de la biodiversité et de l'environnement  
[www.fao.org/about/office-of-climate-change-biodiversity-environment/fr/](http://www.fao.org/about/office-of-climate-change-biodiversity-environment/fr/)

**Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture**  
Rome, Italie

**Fondazione Slow Food ETS**  
Bra (CN), Italie  
[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

