

AOC
FIGUES
DE DJEBBA



DES
FIGUES
D'EXCEPTION





DJEBBA, UN TERROIR UNIQUE

AU COEUR DU GOUVERNORAT DE BEJA, DJEBBA EST UN VILLAGE HISTORIQUE SITUÉ SUR LES HAUTEURS DE LA MONTAGNE DJEBBEL GORRA. LA NATURE S'Y MONTRE PARTICULIÈREMENT GÉNÉREUSE GRÂCE À SON SOL FERTILE ET SES SOURCES ABONDANTES. TOUTES LES CONDITIONS CLIMATIQUES ET ENVIRONNEMENTALES Y SONT RÉUNIES POUR PRODUIRE DES FIGES.

LES FIGES DE DJEBBA, L'UNIQUE FRUIT AOC EN TUNISIE

LES FIGES FONT LA FIERTÉ DU VILLAGE, ELLES SONT LE RÉSULTAT D'UNE LONGUE TRADITION. EN EFFET, DEPUIS DES GÉNÉRATIONS, LES PRODUCTEURS DE DJEBBA SE TRANSMETTENT UN SAVOIR-FAIRE EXCEPTIONNEL REPOSANT SUR DES TECHNIQUES DE PRODUCTION À LA FOIS ANCESTRALES ET RESPECTUEUSES DE LEUR PATRIMOINE.

C'EST AVEC LE PLUS GRAND SOIN QUE CES PRODUCTEURS PASSIONÉS S'OCCUPENT DE CES VERGERS MAGNIFIQUES ET RÉCOLTENT COMME AUTREFOIS, LES FIGES DANS DES PANIERS TISSÉS PAR LES VILLAGEOIS. DEPUIS 2012 **LES FIGES DE DJEBBA** JOUISSENT D'UNE APELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC).



LA FIGUE DE DJEBBA PLUS QU'UNE FIGUE...

LA VARIÉTÉ DES FIGUES " BOUHOULI " EST UNE VARIÉTÉ SPÉCIFIQUE À LA TUNISIE ET PLUS PRÉCISEMENT À DJEBBA. ELLE SE DISTINGUE PAR SES QUALITÉS GUSTATIVES EXCEPTIONNELLES, SON AROME UNIQUE, SON PARFUM SUBTIL ET SES BIENFAITS NUTRITIONNELS INNOMBRABLES.

SES ATOUTS

- Un pouvoir antioxydant
- Un taux faible en sucre
- Riche en vitamines et en fibres
- Un goût unique délicatement sucré et un subtil parfum floral

*“Une figue
mielleuse avec
un fin arôme,
une exceptionnelle
texture charnue et
un goût délicat”*



L' AOC "FIGUES DE DJEBBA" POURQUOI ?

L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (A.O.C) EST UN LABEL OFFICIEL GARANTISSANT AUX CONSOMMATEURS L'AUTHENTICITÉ D'UN PRODUIT. EN L'OCCURENCE, CE LABEL CERTIFIE QUE LE PRODUIT EST ISSU D'UN TERROIR ET D'UN SAVOIR-FAIRE PARTICULIER. IL PERMET DE :

- Préserver le mode de production traditionnel
- Protéger la biodiversité, le climat, l'environnement et les spécificités géographiques de production
- Assurer la protection de la notoriété et le nom du produit
- Promouvoir la commercialisation des figues de qualité spécifique
- Améliorer les revenus des producteurs



RECETTES
Gourmandes





Petit-Déj
fermier

GALETTE TRADITIONNELLE À LA FIGUE DE DJEBBA

INGRÉDIENTS

- 1 Kg de semoule fine
- 200 g de farine
- 1 cuillère de sel
- De l'eau tiède (la quantité nécessaire pour former la pâte)
- 5 cuillères d'huile d'olive
- Accompagnement : **5 figues de DJEBBA AOC**, 2 à 3 cuillères de miel, 200 gr de fromage blanc ou de ricotta, une poignée de noix concassées

PRÉPARATION

Dans un récipient mélangez la farine, la semoule et le sel. Rajoutez l'eau tiède au fur et à mesure jusqu'à obtenir une pâte souple. Ajoutez l'huile et continuez à pétrir. Divisez la pâte en boule et laissez reposer. Prenez une boule, mettez dessus de l'huile et commencez à l'aplatir dans une poêle légèrement huilée. Faites cuire les deux côtés. A la fin mettre le fromage blanc ou la ricotta sur la galette et décorer avec des figues découpées en tranches, des noix et du miel.

RECETTES
Gourmandes





Dessert Terroir

CHEESE CAKE À LA RICOTTA DE BÉJA & AUX FIGES DE DJEBBA

INGRÉDIENTS

- 5 figes de DJEBBA AOC «Bouhouli»
- 400 g de ricotta
- 200 g de biscuits
- 80 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 citron
- 2 oeufs

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 150 °C.

Écrasez les biscuits et mélangez-les avec le beurre préalablement fondu. Étalez la pâte dans un moule. Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre et le zeste du citron. Ajoutez la ricotta et versez dans le moule. Enfournez 50 minutes, laissez tiédir et placez 3 heures au réfrigérateur. Lavez les figes, découpez-les en fines tranches et répartissez-les sur le cheesecake.



UNE FIGUE, UN TERROIR UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL

SI CETTE APPELLATION ASSURE AUX CONSOMMATEURS DES FIGUES CONFORMES ET AUTHENTIQUES ELLE OFFRE SURTOUT UNE RECONNAISSANCE NOTABLE À CES PRODUCTEURS PASSIONNÉS, QUI TOUT EN PROTÉGEANT LA BIODIVERSITÉ DE LA RÉGION ONT SU PRÉSERVER UN SAVOIR -FAIRE TRADITIONNEL ET UN PATRIMOINE CULTUREL.

LA PRODUCTION DE FIGUES REPRÉSENTE LA PRINCIPALE
SOURCE DE REVENU DES VILLAGEOIS DE DJEBBA.
GRÂCE À L'A.O.C, LES PRODUCTEURS BÉNÉFICIERONT
D'UNE AMÉLIORATION DE LEUR REVENU , ASSURANT
AUX GÉNÉRATIONS FUTURES DES FIGUES DE HAUTE
QUALITÉ ISSUES D'UN TRAVAIL QUALIFIÉ, PASSIONNÉ
ET TRADITIONNEL.



CETTE BROCHURE A ÉTÉ RÉALISÉE DANS LE CADRE DU PROJET D'ACCÈS AUX MARCHÉS DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES ET DE TERROIR (PAMPAT) FINANCÉ PAR LE SECRÉTARIAT D'ÉTAT À L'ÉCONOMIE DE LA CONFÉDÉRATION SUISSE (SECO) ET MIS EN ŒUVRE PAR L'ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL (ONUDI)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL



WWW.GIFRUILTS.COM