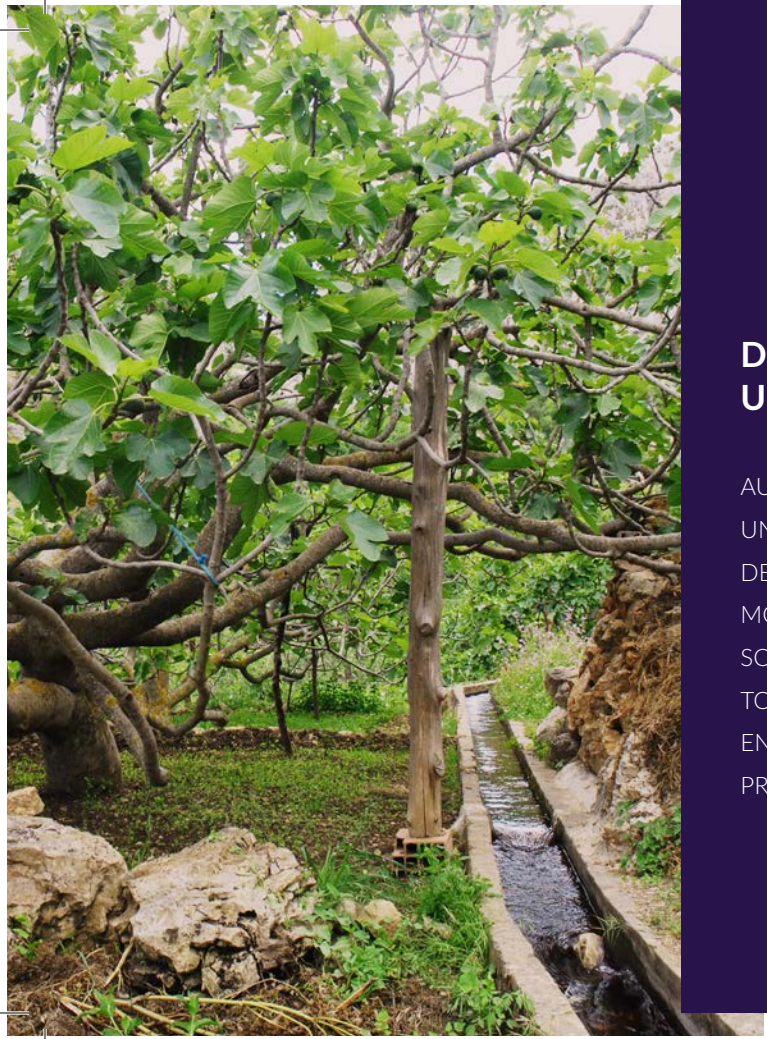
AOC
FIGUES
DE DJEBBA

Tunisie

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 PARTICULIÉREMENT GÉNÉREUSE GRÂCE À SON SOL FERTILE ET SES SOURCES ABONDANTES. TOUTES LES CONDITIONS CLIMATIQUES ET ENVIRONNEMENTALES Y SONT RÉUNIES POUR PRODUIRE DES FIGUES.

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

LES FIGUES 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 FIGUES DANS DES PANIERS TISSÉS PAR LES VILLAGEOIS. DEPUIS 2012 **LES FIGUES 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 EXCEPTIONELLES, 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 exceptionelle 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

AOC FIGUES DE DJEBBA

RECETTES
Gourmandes

Petit-Déj
fermier

GALETTE TRADITONNELLE 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 FIGUES DE DJEBBA

INGRÉDIENTS

- **5 figues 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 figues, 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 RECONAISSANCE 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 AGROALIMANTAIRES ET DE TERROIR (PAMPAT) FINANCÉ PAR LE SECRÉTARIAT D'ETAT À L' ECONOMIE DE LA CONFÉDÉRATION SUISSE (SECO) ET MIS EN OEUVRE 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

ONUDI
ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

GIFruits

WWW.GIFRUITS.COM