



HAL
open science

La filière apicole dans les Wilayate de Tizi-Ouzou et de Blida : une ressource territoriale en devenir.

Ferroudja Bourkache, Cécile Perret

► To cite this version:

Ferroudja Bourkache, Cécile Perret. La filière apicole dans les Wilayate de Tizi-Ouzou et de Blida : une ressource territoriale en devenir.. 2014. halshs-01016660v3

HAL Id: halshs-01016660

<https://shs.hal.science/halshs-01016660v3>

Preprint submitted on 12 Jun 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LA FILIÈRE APICOLE DANS LES *WILAYATE* DE TIZI-OUZOU ET DE BLIDA : UNE RESSOURCE TERRITORIALE EN DEVENIR.

BOURKACHE Ferroudja
Maître assistante, Université de Tizi-Ouzou
bourkachef@gmail.com

PERRET Cécile
Maître de conférences, IREG, Université de Savoie
cecile.perret@univ-savoie.fr

Résumé

Cette recherche brosse un état des lieux de l'apiculture dans les *Wilayate* de Tizi-Ouzou et de Blida grâce au traitement d'une enquête originale administrée auprès de 205 apiculteurs dans ces deux régions. Elle permet de poser la question de l'existence d'une véritable filière structurée qui pourrait devenir un soutien à la dynamique territoriale à condition que les acteurs territoriaux privés et publics s'organisent dans une logique de territorialisation combinée à une logique de patrimonialisation.

Mots clés : ressources territoriales, développement territorial, filière apicole, Algérie

Classification JEL : D7, O17

Abstract

The research deals with the situation of beekeeping in Tizi-Ouzou and Blida thanks to an original survey conducted in those regions of Algeria. This survey has been administrated with 205 beekeepers. It questions the existence of a structured sector, organized in a logic of territorialisation combined in a logic of patrimonialisation, which could become a support for territorial dynamics.

Key words: territorial resources, territorial development, beekeeping, Algeria

Classification JEL : D7, O17

INTRODUCTION

L'apiculture est une activité ancestrale pratiquée par les populations rurales algériennes. En Algérie, le miel, qui reste un produit cher¹ et peu consommé (la consommation de miel est de 200 à 300 grammes/an par habitant en Algérie² contre 600 grammes/an par habitant en France³) est très apprécié pour son goût, sa saveur mais également pour ses valeurs nutritives et même thérapeutiques (on dit souvent là-bas du miel que « c'est un médicament »). La production nationale de miel est estimée à 330 000 tonnes pour l'année 2011 avec un rendement de 4 à 8 kg/ruche, ce qui reste faible au regard des potentialités mellifères de l'Algérie.⁴ Les importations de miel proviennent de Chine, d'Inde et d'Arabie Saoudite (150 000 tonnes importées en 2011).⁵ L'apiculture est une activité qui présente divers avantages : des techniques qui demandent peu d'investissement matériel (les ruches peuvent être construites sur place en utilisant les ressources locales), elle s'appuie sur des savoir-faire locaux aisément transmissibles, elle peut être développée par une population féminine et, enfin, elle a un rôle de préservation de l'environnement. En effet, les abeilles participent à la fertilisation des arbres fruitiers et, par conséquent, à l'amélioration des rendements et elles contribuent à la

¹ Autour de 1000 dinars algériens (DA) le kilo mais il peut monter beaucoup plus haut selon les années (1 DA = 0,0093 EUR au 2 juillet 2014).

² « Le miel à la fête à Hammam Melouane », 25/7/2009, *Le Maghreb, Le quotidien de l'économie* (http://www.lemaghreb.com/?page=detail_actu&rubrique=Nation&id=19719 [consulté le 27 juin 2014]).

³ <http://www.mielinfrance.fr/miel-et-apiculture/le-miel-de-france/>.

⁴ « Le miel. Une denrée à promouvoir », *Études & Enquêtes, Infos-CACQE N°:00 / Octobre 2012*.

⁵ Cf. Ibid.

détection des anomalies de l'écosystème végétal. Elles sont de véritables "sentinelles de l'environnement" à partir du moment où leurs maladies ou leur mort subite nous alertent sur certains problèmes de pollution.

L'apiculture, ses produits (miel, cire utilisable pour la fabrication des bougies et des cosmétiques, pollen et propolis) et les activités commerciales qui en découlent peuvent également constituer un moyen efficace pour générer ou renforcer les moyens d'existence des populations rurales.

La spécificité des produits de terroir comme l'huile ou le miel découle de leur ancrage local qui est étroitement lié à leur dimension culturelle : histoire, culture technique, usages alimentaires, *etc.* qui sont autant de leviers potentiels à leur valorisation (Bérard et Marchenay, 2007, 6). Dans la première partie de notre travail, en repartant des travaux de Bernard Pecqueur, nous présentons les différentes configurations territoriales et particulièrement celle du système agroalimentaire localisé (SYAL). La question est de savoir quel est le rôle des productions localisées dans la qualification des territoires et leur développement. Au-delà du critère géographique, la notion de ressources territoriales nous permet de mettre en évidence la nécessité d'un projet partagé entre les différents acteurs privés et publics du territoire pour engendrer une dynamique territoriale. Nous abordons alors le thème de la certification et de la labellisation des produits. La deuxième partie de cette recherche brosse un état des lieux de l'apiculture dans les *Wilayate* de Tizi-Ouzou et de Blida, régions connues dans le pays pour l'importance de leur couverture en essences mellifères, grâce au traitement d'une enquête originale administrée auprès de 205 apiculteurs. Cette étude appliquée pose la question de la survie et de l'organisation de la multitude d'entreprises apicoles de ces deux régions. Nous concluons sur la nécessité de l'organisation de la filière apicole et de la concertation des acteurs locaux pour imaginer un projet de développement territorial cohérent avec, par exemple, la mise en place d'une labellisation des produits de la ruche.

1. TERRITOIRE ET VALORISATION DES PRODUCTIONS LOCALISÉES

1.1 Territoire et configurations territoriales

Le territoire est un construit qui s'élabore à partir de la complexité des systèmes humains, une réalité qui se cristallise dans différentes configurations (districts industriels, systèmes productifs locaux, milieux innovateurs, systèmes agroalimentaires locaux, *etc.*). Ces configurations territoriales reposent sur la notion d'externalité formalisée par Alfred Marshall qui montre que les économies d'échelles peuvent provenir d'effets externes générés par le contexte productif (l'histoire, la culture, *etc.*), d'une « atmosphère industrielle » et même, pourrait-on ajouter, industrielle dont des entreprises ancrées territorialement peuvent bénéficier (Pecqueur, 2007).

Dans les districts industriels (DI), le territoire est analysé en tant qu'élément actif du processus d'innovation. Ce type de région industrielle doit son succès à un mélange d'émulation, de coopération et de concurrence entre PME spécialisées dans la même branche de production. Autour de la forme originelle du district industriel, différentes déclinaisons seront ensuite proposées par les économistes : systèmes productifs locaux (SPL), milieux innovateurs (MI), systèmes agroalimentaires localisés (SYAL), *etc.*

Les SPL proposent une généralisation des situations du DI dans laquelle on trouve deux types de coordination des acteurs : le marché et la réciprocité. Les 3 conditions pour être qualifié de SPL sont : une concentration géographique d'entreprises de petite taille et de la production, une spécialisation poussée autour d'un métier et des coopérations entre acteurs avec mutualisation des outils de formation et de développement des savoir-faire (Pecqueur, 2011). Le système productif local est donc un ensemble caractérisé par la proximité d'unités productives au sens large qui entretiennent entre elles des rapports d'intensité plus ou moins forte. Cette notion s'applique à chaque modèle d'organisation de la production basé sur la présence d'économies externes et de connaissances non transférables (un savoir-faire spécifique) ou difficilement transposables car liées à la culture d'un regroupement humain et à une histoire, définissant ainsi une trajectoire de développement. Les relations de proximité entre les acteurs locaux peuvent, en outre, jouer un rôle déterminant dans la compétitivité des activités économiques (Pecqueur, 2007).

La notion de milieu innovateur (MI) émane, elle, d'une réflexion sur les sources de l'innovation (Darchen et Tremblay, 2008, 12). Elle est née des travaux menés par le Groupe de Recherche Européen sur les Milieux Innovateurs (GREMI) créée par Philippe Aydalot qui constate qu'à partir de 1974 les grandes entreprises ne

semblent plus jouer un rôle prépondérant dans la génération de l'innovation. Avec les travaux du GREMI, l'innovation est au cœur des interactions marchandes et non marchandes et la « variable territoriale » s'impose comme le nouveau paradigme du développement (Lamara, 2009). Des dynamiques territoriales endogènes sont à l'œuvre dans la structuration de l'espace économique français (Matteaccioli et Tabariès, 2007 et Tabariès, 2006 *In* Darchen et Tremblay, 2008, 6). La question soulevée est de savoir pourquoi certains territoires se développent et innovent alors qu'ils avaient été sous-développés tandis que des territoires très industrialisés tombent dans la crise et n'arrivent pas à faire surface ? Aydalot propose d'aborder la question en considérant le territoire et la façon dont il secrète l'innovation. La thèse des milieux innovateurs explore l'idée selon laquelle l'innovation pourrait ne pas venir simplement des entreprises mais préexisterait à celles-ci. Elle serait contenue de façon latente dans certains territoires (Aydalot, 1986). La révolution technologique permet aux PME de régénérer leur production (en développant de nouveaux produits) mais l'innovation n'est pas spontanée, elle « nécessite l'acquisition de technologies nouvelles et implique que les entreprises développent une logique organisationnelle qui permette leur intégration au processus de production » (Darchen et Tremblay, 2008, 7). Les PME doivent coopérer entre elles ainsi qu'avec d'autres acteurs et il convient d'étudier le milieu naturel dans lequel elles sont insérées. La théorie des MI s'articule en définitive autour des trois axes décrits par Crevoisier (2001, 155) : le paradigme technologique (rôle des techniques dans la transformation du système économique, l'innovation étant perçue comme un processus de différenciation face à la concurrence), le paradigme organisationnel (il rend compte des facteurs qui facilitent ou non les relations entre les acteurs) et le paradigme territorial (il rend compte des propriétés du territoire en ce qui concerne le regroupement de certaines ressources (savoir-faire, compétences et capital) et la présence d'acteurs (entreprises ou institutions)) requis dans le processus d'innovation. Certains territoires sont donc pourvus d'un savoir-faire propre généré par l'activité économique et les différentes institutions de formation présentes.

Les SYAL (Muchnik et Sautier, 1998, Muchnik et al., 2008...) nous intéressent particulièrement car ils montrent que la territorialisation de la production ne se limite pas à l'industrie traditionnelle ou à l'innovation mais qu'elle peut être étendue à la production agroalimentaire, spécifique de par la nature du bien produit qui possède un rôle identitaire particulier. Si les ressources sont ancrées territorialement (Requier-Desjardins, 2010), certains facteurs déterminent le degré d'ancrage ou d'enracinement territorial des productions agroalimentaires (Cañada et Muchnik, 2011) : ce peut être la nature du sol par exemple. Les SYAL peuvent se différencier par leur histoire (nous retrouvons des systèmes très anciens comme la production d'huile d'olive en Méditerranée), par leurs liens au marché (tournés vers l'exportation ou vers le marché intérieur), par leurs activités (fondées sur un seul produit ou sur une gamme de produits et d'activités), par leur localisation (zone rurale, zone urbaine, *etc.*), par l'organisation sociale et économique (un ou des réseaux d'entreprises plus ou moins analogues ou structurés autour d'une entreprise pivot) et par leur ancrage territorial (Cañada, 2009). La forme SYAL peut également prendre une forme plus complexe lorsque les territoires produisent plusieurs biens et services, notamment touristiques. On est alors en présence d'un modèle dit du « panier de biens » (Hirczak et al., 2008). Ce panier est une combinaison de divers éléments, signes de l'existence « d'écosystèmes sociétaux » dans lesquels se coordonnent des éléments de proximité géographique et de proximité organisationnelle. « Ces systèmes empruntent à la sphère de l'homme (facteurs technico-économico-anthropiques) et à la sphère de la nature (facteurs éco-climato-pédologiques [sols]) ».⁶ Ce ne sont plus les produits et les services qui se vendent localement, mais, à travers la contribution de tous les acteurs du territoire et l'intégration des aménités environnementales, c'est finalement le territoire lui-même qui devient le produit vendu. La production territoriale constitue alors un effet de rente dite « de qualité territoriale ».

1.2 La notion de ressources territoriales

Les deux piliers de la construction territoriale sont la coordination des acteurs et la valorisation d'une ou de ressources (Lamara, 2009). Les ressources ne peuvent être réduites à leur dimension naturelle et, comme le territoire, elles sont des construits sociaux (Khan, 2007). La ressource est, en effet, le résultat d'une construction, d'une « coordination des acteurs autour d'un objet, pas nécessairement matériel, qui peut être une histoire, un mythe, une identité ou une valeur commune » (Lamara, 2009, 11).

⁶ B.Pecqueur, « Le tournant territorial de l'économie globale », Bernard Pecqueur, mimeo.

Les ressources, qu'elles soient naturelles (renouvelables ou non renouvelables), cognitives, paysagères... peuvent être qualifiées de territoriales « lorsqu'elles sont l'objet d'une construction sociale qui prend son origine dans des processus dits de « spécification » par lesquels des liens se tissent entre produits et lieux » (Peyrache-Gadeau, Perron et Janin, 2010, 1). La ressource territoriale est « une ressource spécifique révélée selon un processus intentionnel engageant une dynamique collective d'appropriation par les acteurs du territoire » (François, Hirczak, Senil 2005 *in* Peyrache-Gadeau, Perron et Janin, 2010, 1). La notion d'intentionnalité est donc importante et les convergences stratégiques d'acteurs peuvent créer une offre spécifique de site qui permet de valoriser les ressources territoriales (Roux, Vollet et Pecqueur, 2006).

Toute ressource peut être transformée en actif (facteur « en activité ») dès lors qu'elle est organisée et valorisée et elle peut devenir un facteur de différenciation entre les territoires. Si les stratégies de différenciation font valoir le caractère local des productions à partir de l'origine géographique liée à l'espace de production, les processus de construction de spécificité territoriale nécessitent, eux, de mobiliser des contenus plus complexes. Peyrache-Gadeau, Perron et Janin (2001, 7) distinguent deux logiques : une logique de territorialisation où une cohérence s'établit entre l'espace de spécificité de la production et de l'origine du produit et l'espace sur lequel une demande de liens, d'ancrage territorial se manifeste et une logique de territorialisation combinée à une logique de patrimonialisation. La première logique sous-tend des démarches de projets partagés qui peuvent associer des acteurs privés et des acteurs publics en vue de générer une dynamique de développement local. Elle suppose une démarche collective de valorisation des ressources. La deuxième logique mobilise l'idée de construction identitaire, la dimension patrimoniale se référant à la reconnaissance de valeurs partagées. Au centre de ce processus, les organisations de producteurs jouent un rôle important. À titre d'exemple, les projets d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) peuvent relever de ce type de démarche s'ils associent autour du produit un ensemble d'objets induits ou complémentaires (conservation du patrimoine naturel ou architectural par exemple). L'AOC peut être considérée comme un autre mode de *clusterisation* qui puise son avantage dans la spécificité du produit lui-même (Pecqueur, 2007).

1.3. Appellation d'origine contrôlée ou protégée et Indication géographique protégée

Un processus de labellisation de la qualité différenciée (il concerne la qualité et le prestige du produit) a pour principal objectif économique d'obtenir des revenus de différenciation grâce à l'existence d'une marque collective alors qu'un processus de certification touche aux processus et conditions de fabrication ou de production.

En raison des qualités spécifiques de certains terroirs et des efforts des producteurs locaux, une valeur particulière a été attachée à l'indication de la provenance ou de l'origine géographique de certains produits alimentaires. La mise en avant de l'origine des productions locales peut effectivement apporter une plus-value économique réelle aux territoires concernés. Selon Bérard et Marchenay (2007, 7), deux critères permettent d'englober l'ensemble des productions localisées : la profondeur historique et les savoir-faire partagés. Ces productions alimentaires entretiennent, en outre, une relation particulière à l'espace et leur inscription en un lieu les immerge dans la culture locale. La production localisée, contrairement au terme générique de produit de terroir, renvoie à la culture locale. « Un foie gras fabriqué à la ferme en Normandie est un produit fermier ; dans le Périgord c'est une production localisée » (Bérard et Marchenay, 2007, 10-11).

La mise en place de dispositifs de protection à l'échelle européenne n'a fait que renforcer l'attention aujourd'hui portée aux productions localisées. La France et l'Europe sont pionnières en la matière. On distingue les AOP (Appellations d'origine protégée qui correspondent aux AOC françaises mais au niveau européen) et les IGP (Indications géographiques protégées) européennes. Toutes assurent la protection d'une relation à un lieu. La mention AOC permet d'identifier un produit qui « tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle garantit un lien intime entre le produit et le terroir. La notion de terroir englobe des facteurs naturels et humains et signifie que le produit qui en est issu ne peut être reproduit hors de son territoire »⁷. L'AOP désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir faire reconnu et constaté. L'IGP désigne, elle, des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont

⁷ http://www.qualite-france.com/prestations/signes-officiels-de-qualite/p4_23_48_certifications-aoc-et-aop.html

étroitement liées à une zone géographique dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration ; les matières premières pouvant provenir d'ailleurs. Une autre protection, moins connue que les précédentes, mérite notre attention : il s'agit de la Spécialité traditionnelle garantie (STG). Pour figurer au registre des STG, « un produit agricole ou une denrée alimentaire doit, soit être produit à partir de matières premières traditionnelles, soit se caractériser par une composition traditionnelle ou par un mode de production et/ou de transformation correspondant à un type de production et/ou de transformation traditionnel » (Bérard et Marchenay, 2007,15).

En France, les premiers miels de terroir à avoir obtenu une appellation d'origine contrôlée et protégée sont les miels de Corse (AOP Miel de Corse-Mele di Corsica dont la gamme est composée de 6 miels) et le miel de sapin⁸ des Vosges. Cette reconnaissance a permis aux apiculteurs corses, par l'intermédiaire du coordinateur ministériel en charge de l'apiculture et du syndicat AOC Miel de Corse, d'être sollicités par le Groupe Carrefour dans le cadre de la mise en place d'une gamme de miels de qualité issus des régions françaises. L'enseigne a souhaité travailler directement avec les groupements d'apiculteurs en privilégiant les circuits courts et la saisonnalité des miels.⁹

Les effets de la mise en œuvre d'AOP peuvent cependant parfois être contrastés. Cañada et Macías Vásquez (2008) ont analysé le cas de l'AOP d'huile d'olive de Sierra Mágina en Andalousie¹⁰ et, plus particulièrement, son impact en termes de gouvernance territoriale et de développement rural. Ils montrent que si l'AOP a permis d'obtenir des résultats significatifs en matière d'organisation interprofessionnelle de la filière « huile d'olive » locale, elle n'a apporté que peu de dynamisme en matière d'innovations organisationnelles liées au développement de la commercialisation en commun, au traitement en commun des résidus de la chaîne oléicole et de la mise en valeur du patrimoine naturel et culturel du SYAL. D'autre part, les inconvénients des processus d'intensification des techniques de production ont, selon eux, mis en évidence la nécessité de promouvoir des attributs de qualité environnementale.

2. ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE APICOLE DANS LES *WILAYATE* DE TIZI-OUZOU ET DE BLIDA

Après un retour sur l'environnement de la filière apicole dans les deux *Wilayate* de Blida et de Tizi-Ouzou, nous exploitons dans cette partie les données d'une enquête originale administrée auprès de 205 apiculteurs de ces régions.

2.1 L'environnement de la filière apicole dans les Wilayate de Tizi Ouzou et de Blida

Les *Wilayate* de Blida et de Tizi-Ouzou disposent de réserves naturelles et d'une biodiversité importante et nécessaire au développement de l'apiculture même si la flore mellifère est encore mal inventoriée. Les deux *Wilayate* bénéficient respectivement de la proximité de la réserve de biosphère du Parc national de Chréa et du Parc national du Djurdjura. La race d'abeille rencontrée dans ces régions est l'*Apis Mellifera*.

Il n'existe pas de législation régissant l'activité apicole en Algérie.¹¹ Les apiculteurs, par expérience, développent des connaissances (périodes de butinage...) et des préférences (fleurs, période de floraison...) pour certaines espèces mellifères dont dépend la qualité du miel. À Blida, l'apiculture est souvent associée à la culture des agrumes et autres arbres fruitiers. Les agriculteurs placent alors des ruches sur les bordures des orangeries. Dans la Mitidja (*Wilaya* de Blida), le problème de l'épandage de pesticides et autres produits phytosanitaires toxiques qui déciment des colonies entières d'abeilles commence cependant à être évoqué. Dans la région de Tizi-Ouzou, on trouve essentiellement du miel toutes fleurs de montagne bien qu'il

⁸ Le miel de sapin ne provient pas de fleurs mais de la collecte par les abeilles du miellat produit (excrétions des insectes suceurs des aiguilles de sapin (pucerons noirs et cochenilles)).

⁹ « AOC miel Corse : Un partenariat avec Carrefour pour 9 apiculteurs », Charles Monti, mardi 25 février 2014, Corse Net Infos (<http://www.corsenetinfos.fr>).

¹⁰ Approuvée par l'Union Européenne en 1999, cette AOP représente la plus grande surface de terrains oléicoles inscrits dans une AOP au niveau mondial (62 000 hectares).

¹¹ « Le miel. Une denrée à promouvoir », Études & Enquêtes, Infos-CACQE N°:00 / Octobre 2012.

existe aussi du miel de lavande, du miel de carotte sauvage et du miel de bruyère. La pratique de la transhumance permet également de tirer profit des avantages offerts par les régions du sud du pays (fleurs de jujubier).

La majorité des apiculteurs utilise des ruches Langstroth et des extracteurs à miel et réalise les opérations usuelles de tout apiculteur : visites des ruches, nourrissage des abeilles, création de nouvelles colonies, préparation des cadres avec de la cire... Les apiculteurs ont également souvent appris à traiter les maladies potentielles des abeilles. Cependant, les médicaments vétérinaires utilisés pour les soigner sont chers (voire absents) et le non-respect des programmes de prophylaxie des pathologies des abeilles peut être problématique.¹² La varroise ou la loque obligent parfois les apiculteurs à incendier leurs ruches pour éviter leur propagation.¹³

La commercialisation du miel et des produits de la ruche est en grande partie réalisée directement du producteur au consommateur. L'importance du marché est cependant difficile à évaluer du fait du commerce informel. Le parc apicole de la *Wilaya* de Blida compterait aux alentours de 37 000 ruches produisant une moyenne annuelle de 222 000 kg¹⁴ tandis que celui de Tizi-Ouzou comptait 130 000 ruches en 2006¹⁵. La première foire nationale du miel a été inaugurée en 2010 à Alger et des foires ou des salons locaux éclosent un peu partout dans le pays. La commune montagnaise de Hammam Melouane (à une trentaine de kilomètres à l'Est de Blida) a ainsi une foire du miel produit par des apiculteurs de la Mitidja. Cette manifestation est organisée par l'Association des apiculteurs de la *Wilaya* de Blida en collaboration avec le Parc national de Chréa et propose une diversité de miels dont un miel à base de pollen d'agrumes, un miel d'eucalyptus, un miel de lavande ou d'autres fleurs dont regorgent la Mitidja et le massif forestier de Chréa.¹⁶ Des animations (présentations sur la conduite d'un élevage apicole, démonstrations d'extraction de miel...) et des expositions sur l'apiculture sont également proposées au public. Dans la *Wilaya* de Tizi-Ouzou, un salon de l'oléiculture et de l'apiculture a été inauguré en 2006 et une coopérative apicole, la COOPAPIST, située à Oued Aïssi, collecte et commercialise une partie de la production locale de miel depuis sa création en 1989.¹⁷ Des ruchers écoles du Djurdjura, véritables « écoles d'apiculture de proximité », ont récemment été mis en place afin de dispenser des formations et des initiations à destination de tous les types de publics (débutants ou confirmés, scolaires...) et des animations autour de l'abeille et de la ruche ainsi que de l'agrotourisme (petits ruchers à Tinegas, à Lazib Lakhal, à Agouni Fourou... animés par de jeunes femmes). L'objectif est d'assurer la transmission du métier et de partager les bonnes pratiques nécessaires au suivi des colonies d'abeilles et à la réussite de l'activité apicole.¹⁸

Les apiculteurs algériens ont parfois créés des associations pour défendre leurs intérêts communs comme par exemple à Bouira (l'association réunit 170 apiculteurs)¹⁹ et il existe une Fédération Algérienne des Associations d'Apiculture qui représente 13 coopératives apicoles, 23 associations départementales et 73 coopératives de jeunes.

2.2 Résultats de l'enquête

A - Caractéristiques des exploitations

Nous avons interrogé 205 apiculteurs (dont 9 apicultrices sur l'ensemble et 8 sur les 9 à Blida) : 126 sur Blida et 79 sur Tizi-Ouzou. Les apiculteurs interrogés ont en majorité (157/205) débuté leur activité après 2000, à la sortie de la décennie noire qui avait vu l'abandon d'une partie de l'exploitation des ruches. Seulement 19 sur

¹² « Le miel. Une denrée à promouvoir », Études & Enquêtes, Infos-CACQE N°:00 / Octobre 2012.

¹³ « Bouira 3ème foire du miel. Les apiculteurs ont du mal à écouler leur produit », Hafidh. B., *La Dépêche de Kabylie*, 6 janvier 2013.

¹⁴ « Foire du miel de Hammam Melouane à Blida: Une dizaine de coopératives apicoles y prennent part », Lamine B., 30/08/2012 (http://www.lemaghreb.dz.com/?page=detail_actualite&rubrique=Nation&id=47562 [consulté le 26 juin 2014]).

¹⁵ « Le miel, « pain béni » des fellahs et... des fraudeurs ! », Andenour Bouhired, *El Watan*, 3 juillet 2006.

¹⁶ Lamine B., cf. Ibid.

¹⁷ Andenour Bouhired, cf. Ibid.

¹⁸ <http://lerucherecoledudjurdjura.blogspot.fr/p/missions-du-rucher-ecole.html> [consulté le 27 juin 2014].

¹⁹ Hafidh. B., cf. Ibid.

les 205 ont repris une exploitation existante et 103 du total ont reçu des aides de l'État pour démarrer leur activité (pour ceux qui ont démarré leur activité après 2010 une aide de l'État a été obtenue dans 64 cas sur 80 (cf. tableau 1)). Le commerce des abeilles existe dans les deux régions, quelques fournisseurs professionnels vendant des essaims : 160/205 ont ainsi acheté des essaims lors de la création de leur activité tandis que 15/205 ont bénéficié de dons et 11/205 ont récupéré des essaims sauvages.

Tableau 1 - Entrée en activité / mode de création du cheptel initial

Début Activité	Achat d'essaims	Aide de l'Etat	Don de ruches	Récupération d'essaims sauvages	Reprise d'exploitation	Total
[1960-1970[1				1
[1970-1980[1		3	2	1	7
[1980-1990[5	1	1	1	5	13
[1990-2000[8	4	3	5	7	27
[2000-2010[31	33	4	3	6	77
[2010-2020[12	64	4			80
Total	57	103	15	11	19	205

Plus de la moitié des apiculteurs ont une exploitation de taille modeste (111 ont un rucher d'une taille inférieure à 50 ruches) et, pour la majorité de ces apiculteurs (88 sur 111), leur activité apicole est leur source unique de revenus cf. (tableau 2). Cependant, 69 sur les 205 déclarent avoir une activité secondaire. Cette possibilité est permise par le caractère saisonnier de l'activité apicole et le temps libre offert pendant l'hiver et l'été.

Tableau 2 - Taille du rucher lors de la création de l'activité et type de revenus

Taille du Rucher	Revenu dominant	Revenu marginal	Revenu secondaire	Revenu unique	Total
[0 à 50[7	2	14	88	111
[100 à 150[7		3	7	17
[150 à 200[4			5	9
[200 à 250[8			1	9
[250 à 300[3				3
[300 à 350[4			2	6
[350 à 400[2	1		1	4
[400 à 450[3			2	5
[50 à 100[12	1	5	7	25
[500 à 550[2		1	3	6
[600 à 1000[3		1	3	7
[1000 à 1500[1			2	3
Total	56	4	24	121	205

36 exploitations ont des salariés permanents (22 sur Blida et 14 sur Tizi-Ouzou) et 54 ont recours à des salariés saisonniers (34 sur Blida et 20 sur Tizi-Ouzou). 66 bénéficient, en outre, d'une aide familiale (44 sur Blida et 22 sur Tizi-Ouzou). Quel est le niveau de formation de ces apiculteurs ? 107 d'entre eux ont un niveau bac ou plus et 11 se sont arrêtés au niveau de l'enseignement secondaire. Sur l'ensemble, 123 ont bénéficié de stages de formation et 48 ont bénéficié d'un accompagnement par une coopérative ou une association.

B - Système de production / qualité

Leur système de production est sédentaire pour 137 d'entre eux tandis que 68 (dont 46 pour Blida) pratiquent la transhumance des ruches vers des *Wilayate* du Sud du pays. La transhumance reste coûteuse malgré la qualité des produits offerts par cette possibilité (le miel de jujubier de Laghouat est ainsi réputé). À noter que la qualité des productions n'est contrôlée par un organisme certificateur que dans 27 cas tandis que 136 apiculteurs déclarent n'effectuer aucun contrôle de la qualité (cf. tableau 3). Certains apiculteurs réclament d'ailleurs la création d'un laboratoire national de référence pour certifier la production, la certification étant, comme nous l'avons vu précédemment, nécessaire à une éventuelle labellisation. L'idée d'une labellisation n'est d'ailleurs pas nouvelle : à Tizi-Ouzou, en 2007, les animateurs de l'Association pour l'agriculture de montagne (APAM) de Aïn El Hammam et Iferrhounène disaient déjà travailler dans le sens d'un label de qualité pour le miel.²⁰

Tableau 3 – Contrôle de la qualité

Nature du contrôle	Région	Sédentaire	Transhumance	Total
Acheteur	Blida		6	6
	Tizi-Ouzou	1	4	5
Total acheteur		1	10	11
Aucun contrôle	Blida	61	20	81
	Tizi-Ouzou	45	10	55
Total aucun contrôle		106	30	136
Organisme certificateur	Blida	9	13	22
	Tizi-Ouzou	2	3	5
Total organisme certifiant		11	16	27
Vous-même	Blida	10	7	17
	Tizi-ouzou	9	5	14
Total vous-même		19	12	31
Total		137	68	205

C - Production et commercialisation

Que produisent ces apiculteurs ? 204 produisent du miel, 30 produisent de la gelée royale (dont 18 sur Blida), 87 de la cire (dont 46 sur Blida), 32 de la propolis (dont 16 sur Blida) et 84 produisent des essaims (dont 46 sur Blida). La cire, qui est un produit facile à stocker et non périssable, est notamment utilisée dans l'artisanat. Elle est transformée dans des coopératives qui fabriquent de la cire gaufrée. Presque la totalité des apiculteurs privilégie le commerce direct à des particuliers (197 sur les 205). Seule une petite minorité commercialise également ses produits *via* une coopérative (11 pour Tizi-Ouzou et 21 pour Blida). Sur l'ensemble, seuls 60 d'entre eux commercialisent leurs produits *via* un magasin. Dans la *Wilaya* de Tizi-Ouzou, un peu plus de 43% des apiculteurs affirment avoir du mal à répondre à la demande de leurs clients contre 24% dans la *Wilaya* de Blida. 56 soulignent la difficulté à fournir des quantités suffisantes tandis que 25 soulignent que la difficulté provient d'un problème de prix de vente trop élevé (cf. tableau 4).

Tableau 4 – Origine des difficultés

Quantité	Prix	Blida	Tizi-Ouzou	Total
Non	Non	95	43	138
	Oui	3	8	11
Total non		98	51	149
Oui	Non	20	22	42
	Oui	8	6	14

²⁰ « Le miel, « pain bénit » des fellahs et... des fraudeurs ! », Andenour Bouhired, *El Watan*, 3 juillet 2006.

Total oui	28	28	56
Total	126	79	205

Actuellement, le problème de commercialisation du miel et autres produits de la ruche ne se pose donc pas réellement en raison d'une forte demande. Cependant, afin de permettre un développement du secteur, il serait intéressant d'envisager une labellisation qui permettrait de différencier le « vrai miel » du « faux miel » (sucre interverti que l'on mélange avec du miel importé et de la gaufre (cadre de cire)). En effet, un commerce lucratif de miel de contrefaçon s'est développé dans les deux régions. À noter qu'à Blida, avec la montée du vol des ruches, les apiculteurs s'organisent : ils excluent les apiculteurs qui arrivent dans le domaine subitement.

D- Organisation de la filière / appartenances

La grande majorité des apiculteurs ne sont pas satisfaits des services de leur Chambre d'agriculture de rattachement (144 pas du tout satisfaits et 52 peu satisfaits) et seulement 124 sur les 205 sont rattachés à une association professionnelle (cf. tableau 5).

Tableau 5 - Appartenance à une association professionnelle et satisfaction de la chambre consulaire de rattachement

Chambre d'Agriculture	Région	Appartenance à une association professionnelle		Total
		Non	Oui	
Pas du tout satisfaisant	Blida	19	71	90
	Tizi-Ouzou	40	14	54
Total pas du tout satisfaisant		59	85	144
Peu satisfaisant	Blida	4	28	32
	Tizi-Ouzou	14	6	20
Total peu satisfaisant		18	34	52
Plutôt satisfaisant	Blida		2	2
	Tizi-Ouzou	4	1	5
Total plutôt satisfaisant		4	3	7
Satisfaisant	Blida		2	2
Total satisfaisant			2	2
Total		81	124	205

Ces apiculteurs déclarent s'entraider régulièrement (62/205) ou très régulièrement (34/205). Ils échangent autour des techniques de production (comme par exemple l'élevage de reines qui n'est pas maîtrisé par tous) et peuvent à l'occasion se prêter du matériel (en particulier l'extracteur à miel dont tous ne disposent pas). Parfois, pour répondre à des demandes urgentes, certains apiculteurs sollicitent également leurs amis pour les dépanner avec leur propre production. Il existe donc une forme de coopération entre eux.

E – Vision de l'avenir

S'ils pointent un certain nombre de facteurs limitant leur activité (dont le montant élevé de l'investissement de départ (76/205 d'entre eux) et le vol de ruches (cf. tableau 6)), il est notable que la grande majorité des apiculteurs interrogés se déclarent optimistes (148/205) ou très optimistes (38/205) pour l'avenir. Seuls 5 d'entre eux se disent pessimistes (ces 5 sont de la Wilaya de Tizi-Ouzou). Enfin, dans les 5 ans à venir, 104 d'entre eux souhaiteraient consolider leur activité, 87 l'accroître et 14 la diversifier.

Tableau 6 – Limites soulevées à la progression de leur activité

Limite	Blida	Tizi-Ouzou	Total
Clientèle limitée	9	15	24
Investissement élevé	52	24	76
Manque de main d'œuvre	12	17	29
Manque de technicité	8	5	13
Pas de limites	9	9	18
Prix de vente pas encourageant	3	6	9
Vol des ruches	33	3	36
Total	126	79	205

Pour finir, le problème de la transmission de leur exploitation est à souligner car 90 d'entre eux estiment qu'elle ne sera pas reprise lorsqu'ils arrêteront. Ceci pose la question de la pérennité de la filière.

CONCLUSION

Le miel, produit identitaire issu de ressources ancrées territorialement (flore ou savoir-faire), mais également les autres produits de la ruche tels que la gelée royale, la cire et la propolis, présentent un potentiel de développement des territoires ruraux. L'apport économique de l'apiculture est indéniable (génération de revenus principaux ou d'appoints, création d'emplois même saisonniers). Pourtant, sur les apiculteurs étudiés, une part non négligeable a du mal à répondre à la demande des clients : dans la *Wilaya* de Tizi-Ouzou un peu plus de 43% et dans la *Wilaya* de Blida presque 24%. Ceci pose le problème de la taille ou du nombre des exploitations. Le renforcement du soutien à la création ou l'extension d'exploitations apicoles est alors posé puisqu'il n'y a pas de problème de débouchés. D'autre part, 25 apiculteurs soulignent la cherté du miel. Là encore, l'accroissement de la taille des exploitations ou de leur nombre pourrait améliorer la situation. Les aides à la création d'entreprise dans ce secteur sont peut être à renforcer, voire il serait sans doute intéressant de proposer des formations collectives ou des ateliers qui permettent d'améliorer les techniques apicoles (l'élevage de reines n'est pas maîtrisé par tous les apiculteurs) ou diversifier les produits en s'associant à d'autres artisans (pâtisserie, savonnerie, etc.). Les instituts de formation (université...) ainsi que la Chambre d'Agriculture ont également un rôle à jouer afin, notamment, d'informer sur les pesticides qui déciment les abeilles. Si échanger entre apiculteurs sur les techniques peut être source d'innovation, des cessions spécialisées pourraient renforcer l'innovation dans les techniques ou permettre une plus grande diversification des produits proposés. Dans un contexte d'inquiétude quant à la transmission des exploitations aux jeunes générations (presque la moitié des exploitants interrogés ont ce souci), une information sur les débouchés de la filière semble importante.

Les appellations d'origine contrôlées représentent des stratégies d'organisation de la qualité différenciées liées au terroir. On pourrait par exemple imaginer une appellation du type « Miel de montagne de Kabylie » ou « Miel d'orangers de Blida ». Mais, pour que la labellisation soit envisageable, la certification est obligatoire et la modernisation et la régularisation de la qualité sont nécessaires. Quelques « bonnes pratiques » comme le contrôle de la qualité sont à mettre en œuvre. Nous en sommes aujourd'hui loin puisque sur les 205 apiculteurs enquêtés 137 déclarent n'effectuer aucun contrôle de la qualité de leur production. Là encore, des formations ou informations appropriées pourraient permettre de faire évoluer les pratiques en montrant l'intérêt de la certification. Une labellisation permettrait non seulement de différencier le « vrai miel » du miel de contrefaçon mais soutiendrait également le marché du « vrai miel » et par suite le développement d'une filière apicole potentiellement génératrice de développement rural durable.

Nous savons que des acteurs divers (publics ou privés) interviennent dans la construction des ressources territoriales et dans le processus de patrimonialisation. Des cadres de concertation sur un projet territorial de développement et de coordination entre les acteurs (associations d'apiculteurs, Fédération Algérienne des Associations d'Apiculture...) restent à imaginer dans une logique de territorialisation combinée à une logique

de patrimonialisation. En retissant des liens étroits entre productions et territoire et en les combinant avec d'autres activités connexes (parfumerie et cosmétiques pour le cas de Blida ou savonneries traditionnelles (liées elles à la filière oléicole pour la Kabylie)), la filière apicole participerait pleinement à un processus de développement territorial. Il s'agit de s'organiser collectivement à l'échelle territoriale.

Comme le souligne Pecqueur (2007), une AOC, véritable construit social, peut devenir le centre d'une offre de biens et services à la base du développement de tout un territoire. Par exemple, s'engager dans un processus de développement d'un « panier de biens et services » à partir de la relance de la production de miel AOC ou d'huile d'olive AOC pourrait engendrer une véritable offre de site variée susceptible de soutenir une dynamique territoriale en Kabylie.

BIBLIOGRAPHIE

- AYDALOT P. (dir.) (1986) Trajectoires technologiques et milieux innovateurs, *in Milieux innovateurs en Europe*, Paris, GREMI, 347-361.
- BÉRARD L. et MARCHENAY P. (2007) Produits de terroir. Comprendre et agir, *in Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés*, UMR Eco-anthropologie et Ethnobiologie, 61 p.
- CAÑADA J.-S. (2009) Les appellations d'origine protégée d'huile d'olive en Espagne : systèmes agroalimentaires localisés, gouvernance et externalités territoriales, *Potions méditerranéennes*, A n°89- Les produits du terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens, 237-254.
- CAÑADA J.-S. et MACIAS VÁSQUEZ A. (2008) Appellations d'origine protégée et innovations : la filière « huile d'olive » à Sierra Mágina (Andalousie), *Cahiers Agricultures*, Volume 17, Numéro 6, 524-6.
- CAÑADA J.-S. et MUCHNIK J. (2011) Introduction : Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés », *Économie rurale*, 322 | 2011, 4-10.
- COURLET C. et PECQUEUR B. (2001) Développement économique et territoire : quels rapports ?, colloque ASRDLF, Bordeaux.
- CREVOISIER O. (2001) L'approche par les milieux innovateurs : état des lieux et perspectives, *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, n°1, 153-166.
- DARCHEN S. et TREMBLAY D.-G. (2008) Les milieux innovateurs et la classe créative : revue des écrits et analyse de leur application en milieu urbain, Note de Recherche de la Chaire de Recherche du Canada sur les enjeux socio-organisationnels de l'économie du savoir.
- HIRCZAK M., MOALLA M., MOLLARD A., PECQUEUR B., RAMBONILAZA M. et VOLLET D. (2008) Le modèle du panier de biens, *Économie rurale*, 308 | 2008, 55-70.
- KAHN R. (2007) Une approche pluridisciplinaire de la dimension culturelle du développement territorial, *in Les dynamiques territoriales débats et enjeux entre les différentes approches pluridisciplinaire*, XLIIIème colloque de l'ASRDLF, Grenoble-Chambéry, 11-13 juillet 2007.
- LAMARA H. (2009) Les deux piliers de la construction territoriale : coordination des acteurs et ressources territoriales, *Développement durable et territoires* [En ligne], Varia, mis en ligne le 07 juillet 2009, consulté le 28 juin 2014. URL : <http://developpementdurable.revues.org/8208> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.8208.
- MUCHNIK J. et SAUTIER D. (1998). Systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires. Paris, ATP CIRAD, 46 p.
- MUCHNIK J., SANZ CAÑADA J.-S. et TORRE SALCIDO G. (2008). Systèmes agroalimentaires localisés : état de recherches et perspectives. *Cahiers d'Études et des Recherches Francophones / Agricultures*, 17 (6), p. 513-519.
- PECQUEUR B. (2003) Dans quelles conditions les objets patrimoniaux peuvent-ils être support d'activité ?, XIIIème conférence internationale du RESER, Services et développement régional, Mons, 9 et 10 Octobre 2003, Ateliers de la Fucam.
- PECQUEUR B. (2007) L'économie territoriale : une autre analyse de la globalisation, *L'Économie politique* 1/ 2007 (n° 33), 41-52.
- PECQUEUR B. (2011) « Territoires : le phénomène cluster, (http://www.scienceshumaines.com/index.php?lg=fr&id_dossier_web=1&id_article=13986 [consulté le 20 juin 2014]).
- PEYRACHE_GADEAU V., PERRON L., JANIN C. (2010) Les temporalités de la ressource territoriale. Enseignements à partir d'expériences en Rhône-Alpes (version provisoire), colloque Association de Science Régionale De Langue Française, 20-22 septembre, 25 p (http://www.psdrra.fr/documents/Ressources/Ressources_PSDR3/Ressterr/temporalite-de-la-ressource-territoriale-%20Version-provisoire-%20V-Peyrache-Gadeau.pdf [consulté le 26 juin 2014]).
- REQUIER-DESJARDIN D. (2010) L'évolution du débat sur les SYAL : le regard d'un économiste, *Revue Régionale a Urbaine*, 2010/4 (octobre), 651-668.

ROUX E., VOLLET D. et PECQUEUR B. (2006) Coordinations d'acteurs et valorisation des ressources territoriales. Les cas de l'Aubrac et des Baronnie, *Économie rurale*, 293 | 2006, 20-37.