



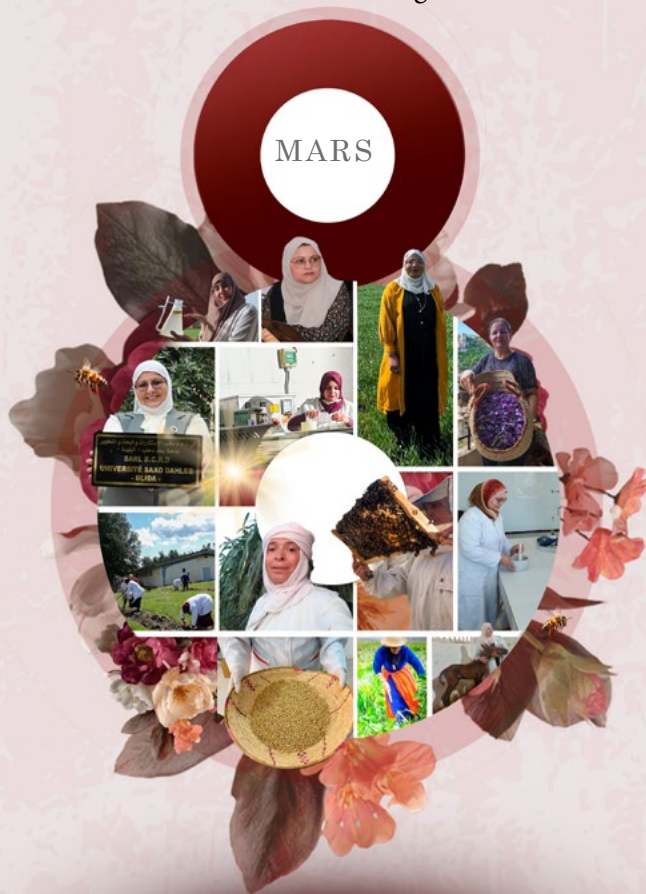
Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



ANNÉE INTERNATIONALE DES
AGRICULTRICES
2026

VOIX DE FEMMES HEROINES DE L'ALIMENTATION EN ALGÉRIE

13 Histoires de femmes Algériennes



Edition spéciale
Journée Mondiale des Droits
des Femmes - Mars 2026



© FAO, 2026 – Voix de Femmes Heroines de l'Alimentation en Algérie ,
Alger

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 ou des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

VOIX DE FEMMES HEROINES DE L'ALIMENTATION EN ALGÉRIE

13 Histoires de femmes Algériennes

Edition spéciale
Journée Mondiale des Droits
des Femmes - Mars 2026

ÉDITO

En ce 8 mars 2026, la FAO Algérie est fière de vous présenter cette édition spéciale consacrée aux femmes algériennes qui, chaque jour, font vivre et innover l'agriculture du pays. Cette publication n'est pas un simple recueil de témoignages — c'est la démonstration vivante que derrière chaque récolte, chaque innovation et chaque produit du terroir algérien, il y a souvent une femme qui ose, qui persévère et qui transmet.

2026 est une année de portée historique. L'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé cette année Année internationale de la femme agricultrice, confiant à la FAO le rôle d'en amplifier le message. En Algérie, ce mandat résonne avec une réalité que nous observons quotidiennement : les femmes sont des actrices incontournables des systèmes agroalimentaires, du Nord au Grand Sud du pays. Elles méritent d'être vues, entendues et soutenues à la hauteur de leur engagement.

Les portraits rassemblés dans cette revue traversent des wilayas, des filières et des générations. Ils nous parlent d'apiculture et de safran, de fromage artisanal et d'huiles essentielles, de brevets déposés et de savoirs ancestraux préservés. Ils nous parlent surtout de courage — celui de se lancer, de résister aux obstacles et de continuer, encore et toujours.

Cette publication n'aurait pas vu le jour sans des partenariats solides et engagés. Je tiens à exprimer ma profonde gratitude à l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI), à l'Institut National des Inventions (INVA) et à l'Institut National Algérien de la Propriété Industrielle (INAPI). Leur contribution illustre ce que la coopération institutionnelle peut accomplir lorsqu'elle se met au service de l'innovation féminine — pour que les idées des femmes soient non seulement reconnues, mais protégées et transformées en leviers de développement durable.

À toutes les femmes dont les témoignages figurent dans ces pages, et à toutes celles qui, dans l'ombre, continuent de nourrir l'Algérie — cette revue est la vôtre.

Parce que l'avenir de l'agriculture algérienne se construit aussi, et surtout, entre vos mains.

Irina Kouplevatskaya Buttoud

La Représentante de la FAO en Algérie

TABLE DES MATIÈRE

Édito	4
Table des matières	5
Introduction	7
1- L'histoire de Madame Keltouma Ihaddaden.....	8
2- L'histoire de Madame Fatiha Gacem	10
3- L'histoire de Madame Samira Mellouane.....	12
4- L'histoire de Madame Ghania Dahenane.....	14
5- L'histoire de Madame Yasmine Titt.....	16
6- L'histoire de Madame Nawel Outili.....	18
7- L'histoire de Madame Sonia Kadri.....	20
8- L'histoire de Madame Safa Chenafi.....	22
9- L'histoire de Madame Hadjer Homrani.....	24
10- L'histoire de Madame Safa Chaib.....	26
11- L'histoire de Madame Naima Dehilis.....	28
12- L'histoire de Madame Amel Kerdjadj.....	30
13- L'histoire de Madame Khadidja Abdellaoui.....	32



INTRODUCTION

En 2026, la Journée internationale des droits des femmes résonne avec une force et une signification inédites. Par la **Résolution A/RES/78/279**, l'Assemblée générale des Nations Unies a officiellement proclamé 2026 Année internationale de la femme agricultrice.

Cette proclamation marque un tournant important. Il ne s'agit plus seulement de reconnaître les femmes comme bénéficiaires des politiques agricoles, mais de les consacrer pleinement pour ce qu'elles sont : **actrices, innovatrices et gardiennes des systèmes agroalimentaires**. Elle appelle, avec une urgence renouvelée, à des changements structurels concrets, accès équitable à la terre, aux ressources productives, aux services techniques, à la formation professionnelle et aux espaces de décision qui façonnent l'avenir de l'agriculture.

Car la réalité est éloquent : les systèmes agroalimentaires constituent aujourd'hui le premier employeur des femmes à l'échelle mondiale. Pourtant, malgré ce rôle central et irremplaçable, les femmes qui travaillent la terre demeurent largement invisibles, dans les statistiques nationales, dans les politiques publiques, dans les investissements agricoles. Leurs contributions, souvent informelles et rarement documentées, nourrissent pourtant des familles, des communautés et des territoires entiers. Elles font fonctionner des chaînes de valeur que le monde entier consomme sans toujours en connaître les artisanes.

Elles cultivent, transforment, innovent, forment et transmettent. Et ce faisant, elles portent une part décisive de la sécurité alimentaire mondiale.

MESSAGES CLÉS

Année Internationale de la Femme Agricultrice

Message clé 1

Les systèmes agroalimentaires sont pourvoyeurs de nombreux emplois pour les femmes à l'échelle mondiale.

Dans de nombreux pays, les systèmes agroalimentaires sont une source de moyens de subsistance plus importante pour les femmes que pour les hommes.

Message clé 3

Malgré leur rôle essentiel dans les systèmes agroalimentaires, les agricultrices font face à des conditions de travail plus précaires, à des charges de travail plus lourdes et à un accès inégal aux ressources.

Souvent marginalisées, elles travaillent dans des conditions qui sont généralement moins bonnes que celles des hommes, puisqu'elles exercent des activités, mal rémunérées et à forte intensité qui les rendent plus vulnérables.

Message clé 5

La garantie des droits fonciers des femmes renforce les systèmes agroalimentaires et le développement rural et aide les communautés à prospérer. Les femmes demeurent laissées de côté en ce qui concerne l'accès aux terres ainsi que la gestion et la propriété de celles-ci, et sont victimes de discrimination ou sont mal protégées sur le plan juridique dans ces domaines.

Message clé 2

Les femmes jouent un rôle crucial au sein des systèmes agroalimentaires, de la production à la commercialisation, en passant par la transformation et la distribution, et sont essentielles à la sécurité alimentaire et à la nutrition des ménages.

Message clé 4

Tout au long des chaînes de valeur, les agricultrices se heurtent à des lacunes persistantes en matière d'accès à la terre, aux services, aux capitaux, aux intrants, à l'éducation et à la technologie, et les chaleurs extrêmes, les précipitations intenses et les sécheresses alourdissent davantage leur charge de travail que celle des hommes.

Message clé 6

L'autonomisation des femmes est un domaine d'investissement de premier plan pour le développement rural, la prospérité et la protection de l'environnement, qui est essentiel pour accélérer la transition vers des systèmes agroalimentaires plus durables. Autonomiser les agricultrices peut améliorer le bien-être des femmes et de leur ménage, faire reculer la faim, accroître la diversité des apports alimentaires et renforcer la résilience des populations.

“

JE SUIS TOMBÉE AMOUREUSE DU SAFRAN

”

KELTOUMA IHADDADEN

Région: Béjaïa

Métier : Productrice de safran



©FAO/Keltouma Ihaddaden

Tout a commencé par une douleur. Entre 2012 et 2015, Keltouma Ihaddaden, professeure de stylisme-modélisme à Béjaïa, enchaîne les traitements médicaux sans soulagement. C'est au fil de recherches personnelles qu'elle découvre les vertus thérapeutiques du safran. Un gramme acheté en France pour 45 euros. Une infusion quotidienne. Et, progressivement, un retour à la santé. Ce recours thérapeutique allait devenir une vocation et un moteur de développement rural pour toute une communauté de femmes et contre toute attente, le safran fleurit à Béjaïa.

8

En 2018, forte de sa guérison et d'un héritage familial ancré dans l'agriculture, Keltouma prend une décision audacieuse : cultiver elle-même le safran. Elle se procure 5 kilogrammes de bulbes auprès de producteurs des hauts plateaux algériens. Les experts consultés sont sceptiques, le climat de Béjaïa, selon eux, n'est pas propice. Elle passe outre. En novembre, la floraison est spectaculaire. Des professeurs en biologie, témoins du résultat, l'encouragent à poursuivre.

DU CHAMP AU LABORATOIRE : UNE PIONNIÈRE RECONNUE PAR LA RECHERCHE

Son initiative a rapidement irrigué le monde académique. Son safran a fait l'objet d'un mémoire universitaire en biologie à l'Université de Béjaïa, et une thèse de doctorat en génie des procédés est actuellement en cours sur la base de ses productions. À son initiative, un guide de culture du safran a été élaboré en partenariat

avec l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), une première dans la région.

« Grâce au safran, j'ai compris qu'il n'est jamais trop tard pour bien faire », confie-t-elle.

UNE FILIÈRE LOCALE, DE LA FLEUR AU PRODUIT TRANSFORMÉ

Keltouma ne s'est pas limitée à la culture. Intégrant l'association des femmes rurales AFUD en qualité de vice-présidente, elle y développe une gamme de produits à forte identité territoriale : fromages artisanaux au safran, savons thérapeutiques naturels et cosmétiques biosourcés élaborés avec des chercheurs universitaires. Elle a également partagé ses bulbes avec plusieurs exploitations dirigées par des femmes dans les villages de Kabylie.

FÉDÉRER LES FEMMES RURALES AUTOUR DE L'OR ROUGE

La dimension collective est au cœur de sa vision. Durant les saisons de récolte, elle mobilise les femmes rurales de sa région, dont beaucoup expriment le souhait de rester, voire de revenir, dans leur village si une activité pérenne autour du safran y était développée. Son ambition est claire : créer des emplois durables pour les femmes rurales, y compris pour les personnes en situation de handicap auditif, trop souvent écartées des opportunités économiques.

LES DÉFIS D'UNE PIONNIÈRE

Malgré des résultats probants et une demande en forte croissance, Keltouma se heurte à un obstacle majeur : le manque de financement pour étendre la production. La demande dépasse largement ses

capacités actuelles.

« La plus grande gloire est de se relever à chaque fois que l'on tombe », répète-t-elle. Et elle se relève, inlassablement.

Son rêve est précis : disposer d'un terrain en propre pour y installer une unité de transformation, créer des emplois stables et transmettre sa passion aux jeunes pour les inciter à bâtir leur avenir dans leurs villages.

UN MESSAGE AUX JEUNES GÉNÉRATIONS

À une jeune fille qui hésiterait entre partir et rester, Keltouma adresse ce message :

« L'or rouge est là, sous vos pieds. Il suffit d'oser le planter. »

Professeure de formation, agricultrice par conviction, entrepreneuse par nécessité elle incarne une résilience rurale que le territoire algérien a plus que jamais besoin de voir s'épanouir.



©FAO/Keltouma Ihaddaden



©FAO/Keltouma Ihaddaden

9



DIEU A DONNÉ LA VIE, PROTÉGEZ-LA ET INNOVEZ

FATIHA GACEM

Région: Alger

Métier : Chercheuse



©FAO/Fatiha Gacem

Dans les couloirs de l'Institut Pasteur d'Algérie, établissement de référence dédié à la production de vaccins et à la surveillance épidémiologique, la Dr Fatiha Gacem a passé trente ans à une mission qu'elle n'a jamais vécue comme un simple emploi.

Docteure en microbiologie, formée à l'Université des Sciences et de la Technologie Houari Boumediene de Bab Ezzouar, elle a dirigé le service de production de vaccins bactériens avec une conviction profonde : la science doit servir le pays.



UNE NÉCESSITÉ, PAS UN CHOIX

Tout commence au milieu des années 1990. L'Algérie fait face à une épidémie d'entérotoxémie — maladie bactérienne grave qui décime le cheptel ovin, caprin et bovin. Les vaccins importés coûtent cher, pèsent lourd sur les finances publiques et, surtout, se révèlent peu efficaces. La raison est simple : produits à partir de souches bactériennes étrangères, ils ne correspondent pas aux bactéries présentes sur le sol algérien. Un animal vacciné restait donc vulnérable aux souches locales.

« Ce n'était pas un choix, c'était une nécessité. Dans les années 1990, le pays traversait des difficultés économiques. Il fallait réduire les importations et produire un vaccin avec nos propres souches. »

TROIS INNOVATIONS MAJEURES

Dès septembre 1995, la Dr Gacem et son assistant entament des recherches assez ambitieuses pour une

équipe composée de deux personnes seulement.

Le vaccin qu'ils développent concentre trois innovations distinctes.

La première porte sur la réduction du nombre de valences. (Une valence vaccinale désigne le nombre de germes ou d'antigènes différents contre lesquels un vaccin offre une protection simultanée.)

Les vaccins existants utilisaient cinq valences. Une analyse immunologique approfondie révèle des similitudes entre les antigènes des différentes bactéries, permettant de réduire ce nombre tout en maintenant une protection équivalente, rendant la réponse immunitaire plus ciblée et plus efficace.

La deuxième innovation repose sur l'utilisation de souches algériennes isolées directement sur le terrain lors de l'épidémie. Un vaccin fabriqué avec des souches locales protège contre les bactéries locales, une évidence scientifique aux conséquences considérables

pour l'élevage national. La troisième innovation, peut-être la plus significative, concerne le mode d'action du vaccin. Contrairement aux vaccins étrangers qui ciblent uniquement les toxines produites par la bactérie, le vaccin algérien agit simultanément sur la bactérie et sur la toxine. Cette double action en amont et en aval génère une réponse immunitaire plus large, plus ciblée et plus durable.

UN PARCOURS D'INNOVATION NATIONALE

Après des tests rigoureux sur ovins et lapins menés à l'Institut Pasteur, le vaccin est soumis à une évaluation externe à l'Institut Technique des Élevages (ITELV) de Baba Ali, structure de référence relevant du Ministère de l'Agriculture. Les essais, conduits sur les ovins, bovins et caprins notamment sur les races locales, donnent d'excellents résultats. L'Autorisation de Mise sur le Marché (AMM) est obtenue, et le vaccin entre en commercialisation.

Présenté au Salon de l'Innovation sous l'égide de l'Agence Nationale de Valorisation des Résultats de la Recherche et du Développement Technologique (ANVREDET), il reçoit le premier prix de l'innovation de l'ONUDI — Organisation des Nations Unies pour le

Développement Industriel.

En 2010, le brevet est officiellement enregistré auprès de l'Institut National Algérien de la Propriété Industrielle (INAPI), qui encourage la Dr Gacem à assurer sa protection internationale. Le dossier est déposé via le système PCT — Traité de Coopération en matière de Brevets — auprès de l'Office Européen des Brevets (OEB) en Belgique, transmis ensuite à l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) à Genève.

À l'issue de l'examen, les experts internationaux recommandent de déposer deux brevets distincts. Le premier couvre le vaccin lui-même. Le second porte sur une nouvelle méthode de diagnostic immunologique mise au point en parallèle : là où la biologie moléculaire — méthode standard mais coûteuse — exige des réactifs onéreux peu accessibles, l'équipe a développé une méthode alternative utilisant des sérums agglutinants pour agglutiner directement la souche bactérienne. Plus simple, moins coûteuse et accessible à tous les laboratoires, cette méthode constitue en elle-même une innovation à part entière.

Une autre innovation, issue de sa thèse de doctorat, mérite d'être soulignée.

Face à une épidémie de charbon symptomatique dans la wilaya de Sétif, Dr Gacem isole une souche bactérienne locale, la rend vaccinale après plusieurs années d'expérimentation, et développe un nouveau vaccin avec un milieu de fermentation inédit — travail couronné par une publication scientifique internationale, obtenu au prix de nombreux obstacles.

TRANSMETTRE : UNE SECONDE VOCATION

Aujourd'hui retraitée, la Dr Gacem n'a pas posé les armes. Titulaire de quatre formations certifiées de l'OMPI dont le TOT (Formation de formateur) qui l'habilitait à enseigner la propriété intellectuelle, elle espère former prochainement médecins, vétérinaires et biologistes à la protection de leurs innovations.

Son parcours lui a révélé une force qu'elle ne se connaissait pas : « À chaque fois que des obstacles m'ont barré la route, c'est là que ma force s'est décuplée. J'ai découvert que j'étais forte. » Son message aux jeunes est sans équivoque :

« Si vous pensez que votre projet est difficile, sachez que j'ai fabriqué un vaccin. Rien n'est plus exigeant et difficile qu'un vaccin. Alors innovez, travaillez et ne dites jamais que c'est impossible. »

“

SOIS APICULTRICE, PAS JUSTE RÉCOLTRICE DE MIEL.

”

SAMIRA MELLOUANE

Région: Alger

Filière: Apiculture



©FAO/Samira Mellouane

SON MONDE

Samira Mellouane est apicultrice à Alger mais dans les faits, elle est bien plus que ça. Elle élève ses abeilles, gère le stock de miel d'une coopérative apicole, et forme des débutants, hommes et femmes, à l'art et à la science de l'apiculture. Son quotidien se partage entre ses ruches, ses stagiaires et une conviction qui ne l'a jamais quittée : ce métier appartient à toutes celles qui ont la patience de l'apprendre.

SON HISTOIRE

Tout a commencé par nécessité professionnelle. Puis quelque chose a changé. « *Ça a fini par devenir un amour, une passion.* »

Le souvenir fondateur remonte à il y a quinze ans le jour où elle a inspecté sa première ruche. « J'ai découvert les habitants de la ruche, j'ai trouvé la reine. À partir de ce moment-là, l'apiculture est

devenue l'une de mes priorités. »

Ce qui a scellé son engagement pour de bon, c'est un constat : ce domaine était confisqué par les hommes, sous prétexte qu'il était trop difficile. « *J'aime la nature. J'aime les défis. J'ai fait le serment d'entrer dans ce domaine, de le développer autant que possible et d'encourager le plus de femmes possible à y entrer pour améliorer leurs revenus et contribuer à l'essor de cette filière.* »

Elle est aujourd'hui la seule de sa famille à pratiquer l'apiculture. Une pionnière, par choix

SON IMPACT

En quinze ans, Samira a bâti une exploitation de 30 ruches productrices, miel, pollen, gelée royale, essaims. Une autonomie financière construite ruche par ruche.

Mais ce qui la rend la plus fière, c'est ce qu'elle a transmis. Parmi ses stagiaires : des



©FAO/Samira Mellouane

femmes qui se sont lancées à leur tour dont sa propre sœur. Et des hommes aussi, qu'elle a « **challengeés** » à entrer dans le domaine.

« *Je les accompagne et je les suis jusqu'à ce qu'ils soient capables de voler de leurs propres ailes.* »

SA VOIX

« *Il y a des savoirs sans pratique, et des pratiques sans savoir. Il faut les deux. Se former, comprendre ce qu'on fait — c'est la seule voie.* »

« *Dans dix ans, j'espère avoir fait avancer ce domaine, même un peu. Avoir transmis ce que j'ai appris à ceux à qui ça peut servir. Et avoir assuré, grâce à mon projet, un revenu, même modeste.* »

« *Ma phrase ? Aimer les abeilles. Et faire aimer les abeilles aux autres.* »



©FAO/Samira Mellouane



©FAO/Samira Mellouane

« LA TERRE NE MENT JAMAIS »

GHANIA DAHENANE

Région: Blida

Métier : Ingénieure agronome

À l'aube, bien avant l'ouverture des bureaux, **Ghania Dahenane** est déjà dans les étables. Elle inspecte bovins, ovins, caprins et équidés de la ferme universitaire qu'elle dirige à Blida. 65 hectares, cinq bâtiments d'élevage, une équipe entière sous sa responsabilité. Titulaire d'un master en biologie moléculaire de l'Université Saad Dahleb, cette ingénieure agronome incarne une nouvelle génération de femmes agricultrices : scientifiques, engagées, visionnaires.

UN DOUBLE DÉFI QUOTIDIEN

La ferme n'est pas une exploitation ordinaire. Elle remplit deux missions : produire pour le marché et former les étudiants en agronomie et médecine vétérinaire. La journée commence à six heures. Inspection sanitaire, accompagnement des ouvriers, formation continue, accueil des enseignants et étudiants.

L'après-midi : visite des cultures, traitements biologiques, approvisionnement en intrants, réunion de coordination avec le vétérinaire.

« Notre ferme doit être productive tout en restant un espace d'apprentissage. J'aime ce double défi » confie-t-elle.

S'IMPOSER LÀ OÙ PERSONNE NE L'ATTENDAIT

Diriger une ferme de cette envergure en tant que femme, dans un environnement exclusivement masculin, a exigé une détermination sans faille.

« Le plus difficile a été d'imposer ma place à la tête d'une équipe entièrement masculine. Mais mon sérieux a fini par convaincre tout le personnel. »

Ses racines dans l'agriculture sont profondes : la naissance du poulain « Salab », les premiers veaux accompagnés au



©FAO/Ghania Dahenane

monde, et cette première récolte de blé dur, des champs dorés après des mois d'efforts, qui lui a révélé le sens de son métier.



©FAO/Ghania Dahenane

DES RÉSULTATS CONCRETS FACE À L'ADVERSITÉ

En 2023-2024, malgré une sécheresse sévère, Ghania a rendu la ferme autosuffisante en alimentation animale. Le cheptel a augmenté de 60 %. La diversité des cultures biologiques s'est élargie.

La ferme a été présentée dans plusieurs salons professionnels. Deux femmes, technicienne et stagiaire, ont été recrutées, contribuant à ouvrir le secteur agricole aux femmes dans la région.



©FAO/Ghania Dahenane

L'INNOVATION AU SERVICE DU VIVANT

Ghania croise savoir ancestral et outils modernes. Elle développe une application de gestion du cheptel permettant le suivi individualisé de chaque animal : pathologies, gestations, naissances anticipées, alertes sanitaires. En apiculture, elle a mis au point un système intelligent de surveillance des ruches, actuellement en cours de dépôt de brevet. Des capteurs connectés mesurent à distance la température, l'humidité, l'activité des abeilles et la production de miel. Les intrusions dans les ruches sont ainsi limitées, respectant le rythme naturel des colonies.

Elle expérimente également l'extraction d'huiles essentielles pour lutter contre le Varroa destructor, parasite qui décime les abeilles à l'échelle mondiale.

« Je suis en train de créer les outils de demain », résume-t-elle.

TRANSMETTRE : UNE RESPONSABILITÉ ASSUMÉE

La transmission est, pour Ghania, aussi importante que la production. Elle organise des formations gratuites, intervient à la radio, diffuse ses connaissances dans



©FAO/Ghania Dahenane



©FAO/Ghania Dahenane

les médias locaux, avec une attention particulière aux femmes rurales et aux jeunes. À une jeune fille de seize ans qui rêverait de lui ressembler, elle dit : « Aimez l'agriculture. Apprenez à faire votre propre potager. C'est la base de tout. »

UNE VISION D'AVENIR

Dans dix ans, elle ambitionne de développer un volet avicole et un pôle d'engraissement de taurillons. Dans les moments difficiles, une conviction la guide, forgée par l'expérience : « La terre ne ment jamais. Ce qui pousse lentement donne les plus beaux fruits. »

Au terme de ce chemin semé d'embûches, c'est avec une conviction tranquille qu'elle conclut : « Je suis fière de moi. »



©FAO/Ghania Dahenane

“

FAIRE FLEURIR LE DÉSERT

”

YASMINE TITT

Région: Timimoun**Métier :** Agricultrice, pionnière de l'agriculture saharienne innovante

©FAO/Yasmine Titt

À Timimoun, là où les dunes ocre semblent dicter leurs lois au vivant, Yasmine, 50 ans, a choisi de cultiver l'impossible. Au cœur de la région de Talmine, dans le Grand Sud algérien, cette agricultrice passionnée a transformé un lopin de terre saharienne en un laboratoire agricole d'exception.

UNE VOCATION INSCRITE DANS LA LIGNÉE

Fille et petite-fille d'agriculteurs, Yasmine a grandi au rythme des palmiers dattiers et du labeur quotidien. L'agriculture n'est pas un choix de carrière : c'est un héritage vivant, une identité profondément enracinée.

SON PARCOURS N'A PAS ÉTÉ LINÉAIRE.

Atteinte de dyslexie, elle a interrompu ses études secondaires très tôt. Ce qui aurait pu la confiner à la marginalité est devenu le point de départ d'un apprentissage plus profond : observer, expérimenter, s'adapter. Elle a suivi des formations courtes et ciblées — une semaine en centre de formation professionnelle, des sessions en instituts agricoles spécialisés — construisant brique après brique une expertise technique solide.

MAZRAÂT EL FIRDAWSSE : LÀ OÙ TRADITION ET INNOVATION SE REJOIGNENT

Au cœur de la palmeraie, Yasmine a fondé sa propre exploitation. Mazraât El Firdawsse est devenue un espace expérimental unique, où pratiques ancestrales et approches modernes cohabitent.

La phoeniciculture en est l'activité principale. Yasmine cultive plusieurs variétés de dattes et expérimente de nouvelles variétés adaptées aux conditions sahariennes, contribuant à la préservation d'un patrimoine millénaire. En parallèle, elle produit fruits et légumes en maraîchage biologique, sans intrants chimiques, en harmonie avec les écosystèmes fragiles du Sud. L'audace d'expérimenter là où personne n'ose

Yasmine est considérée comme l'une des premières agricultrices à avoir introduit la culture du chia en Algérie. Elle cultive également la graine de moutarde, transformée artisanalement en moutarde traditionnelle à forte identité territoriale. Plus récemment, elle s'est lancée dans la culture de roses en plein désert, dont est née une confiture de rose — produit original, quasi inexistant sur le marché algérien.

ENTREPRENDRE, APPRENDRE, SE CONNECTER

Yasmine ne se limite pas au rôle de productrice. Elle fait partie d'un réseau soutenu par Organisation internationale du travail (OIT), dans le cadre duquel elle a suivi des formations en entrepreneuriat agricole. Ces apprentissages ont renforcé sa vision économique, lui permettant de structurer son développement et de gérer son exploitation comme une véritable entreprise. Elle commercialise ses produits directement à la ferme, cultivant un lien authentique avec sa clientèle.

TRANSMETTRE : UN ENGAGEMENT ENVERS LES FEMMES RURALES DU SUD

Yasmine est aussi une femme de trans-

mission. Elle forme et accompagne d'autres femmes de la région, partageant son savoir-faire avec patience. Son approche repose sur trois piliers : entraide communautaire, apprentissage collectif et adaptation aux changements climatiques.

UNE FEMME, UN DÉSERT, UN AVENIR

Le parcours de Yasmine porte un message universel : les obstacles peuvent devenir des leviers. Sa dyslexie ne l'a pas empêchée d'apprendre, d'innover et d'inspirer. Elle a simplement emprunté un autre chemin — celui de l'intelligence pratique et d'une détermination sans compromis. Mazraât El Firdawsse est bien plus qu'une ferme. C'est la démonstration vivante qu'une agriculture saharienne durable, diversifiée et portée par des femmes est non seulement possible, mais déjà en marche.

« La terre, même au cœur du désert, peut encore surprendre et nourrir. »



©FAO/Yasmine Titt

TRANSFORMER UN DÉCHET EN RESSOURCE

NAWEL OUTILI

Région: Constantine

Métier : Enseignante-chercheuse



©FAO/Nawel Outili

Chaque jour, des milliers de litres d'huile de friture usagée sont déversés dans les égouts des villes algériennes, polluant silencieusement les sols, les eaux et les infrastructures d'assainissement. Pour la Professeure Nawel Outili, enseignante-chercheuse à l'Université Constantine 3 Salah Boubnider, ce déchet banal est devenu le point de départ d'une recherche scientifique d'envergure et la démonstration concrète qu'un problème environnemental peut se transformer en opportunité économique et industrielle.



UNE CHERCHEUSE AU CROISEMENT DE LA SCIENCE ET DE LA SOCIÉTÉ

Professeure à la Faculté de Génie des Procédés et membre du Laboratoire d'Ingénierie des Procédés de l'Environnement (LIPE), la Pr Nawel Outili cumule des responsabilités aussi exigeantes que diversifiées : enseignement, encadrement doctoral, recherche scientifique, présidence du Conseil Scientifique de sa faculté, et direction du Centre d'Appui à la Technologie et à l'Innovation (CATI) de son université.

Mère et pilier de son foyer, elle jongle au quotidien entre ses engagements académiques, institutionnels et personnels, avec une conviction qui structure l'ensemble de sa démarche : *« La recherche doit répondre aux défis réels de notre société. »*

DU DÉCHET ALIMENTAIRE À LA RESSOURCE INDUSTRIELLE : UNE APPROCHE D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

L'idée est née d'un constat simple, mais lourd de conséquences : les huiles de friture usagées, rejetées en masse par les restaurants universitaires et les ménages, constituent une source de pollution chronique, souvent ignorée. Obstructions des réseaux d'assainissement, contamination des nappes phréatiques, dégradation des sols, les impacts environnementaux de cette mauvaise gestion des déchets huileux sont multiples et documentés.

Plutôt que d'utiliser des huiles végétales destinées à l'alimentation humaine, ce qui aurait créé une concurrence directe avec les marchés alimentaires, la Pr Outili et son

équipe ont fait le choix de valoriser ce déchet existant, en parfaite cohérence avec les principes de la chimie verte et de l'économie circulaire.

« Notre objectif était clair : démontrer qu'un déchet alimentaire peut devenir une ressource à forte valeur ajoutée, contribuant à la substitution partielle des ressources fossiles », explique-t-elle.

Une gamme de produits biosourcés au service de l'industrie nationale. Les travaux de l'équipe ont abouti au développement de procédés innovants permettant de transformer les huiles de friture collectées sur le campus universitaire en une gamme variée de produits biosourcés : savons, biodiesel, époxydes, polyols, polyuréthanes, lubrifiants, surfactants et matériaux de packaging.

Ces produits ouvrent des perspectives concrètes dans plusieurs secteurs stratégiques de l'économie algérienne : énergie, industrie automobile, plasturgie, construction, lubrification industrielle et chimie fine. Un déchet alimentaire local se mue ainsi en intrant potentiel pour l'industrie nationale, illustrant avec éloquence le potentiel de l'économie circulaire appliquée aux

systèmes alimentaires. La démarche contribue également à la réduction des pertes post-consommation et à une gestion plus durable des ressources issues de l'agriculture, deux priorités centrales dans l'agenda mondial de la sécurité alimentaire.

DE L'UNIVERSITÉ AU BREVET LES RÉSULTATS SONT TANGIBLES

Publications scientifiques, projets de fin d'études et deux brevets délivrés par l'Institut National Algérien de la Propriété Industrielle (INAPI). Le dernier, obtenu en 2025, porte sur des lubrifiants biosourcés à propriétés modulables.

UN SOUVENIR RESTE GRAVÉ :

« Je n'oublierai jamais le regard de mes étudiantes lorsqu'elles ont produit pour la première fois du biodiesel à partir d'huile usagée, et que les analyses ont confirmé la conformité aux normes. Leur fierté est ma plus grande récompense. »



©FAO/Nawel Outili

LES FEMMES ALGÉRIENNES, MOTEURS DE L'INNOVATION

Fait remarquable : alors que le taux mondial de femmes parmi les déposants de brevets plafonne à 19 %, l'Université Constantine 3 affiche en 2025 plus de 64 % de co-déposantes et 63 % de co-inventrices.

« Lorsque les femmes ont accès à la formation scientifique et à un environnement favorable, elles innoveront et valoriseront leurs idées », souligne la Pr Outili.

Son ambition dépasse les portes du laboratoire. Elle intègre désormais une approche « valorisation by design » pour que chaque innovation soit, dès l'origine, protégée et transférable à l'industrie. Son message pour les chercheuses et porteuses de projets :

« Croyez en vos idées. Transformer un déchet en ressource, c'est transformer un problème en opportunité. »



©FAO/Nawel Outili

LA CONNAISSANCE NE PERD PAS SA VALEUR QUAND ON LA PARTAGE, ELLE SE MULTIPLIE.

SONIA KADRI

Région: Souk Ahras

Métier : Agronome, productrice de fromage

À Souk Ahras, berceau laitier de l'est algérien, Sonia Kadri n'a jamais eu peur de recommencer. Biologiste de formation, ingénieure agronome titulaire d'un master en production laitière, elle a embrassé successivement l'aviculture, la collecte laitière, la fromagerie artisanale, la céréaliculture, l'apiculture et la culture du safran, construisant un profil agricole d'une rare diversité, au service d'une vision tournée vers la transformation et la transmission.

UN ANCRAGE TERRITORIAL, UNE DIVERSIFICATION PROGRESSIVE

Souk Ahras est l'un des principaux bassins laitiers d'Algérie. C'est dans cet environnement fertile que Sonia pose les premières pierres de son parcours. Elle débute par l'aviculture, avant de pivoter vers la collecte de lait bovin en partenariat avec son mari. Ensemble, ils aménagent un centre de collecte pour une firme internationale spécialisée. Ce centre devient rapidement bien plus qu'un point de collecte : grâce à son expertise, Sonia accompagne quotidiennement les éleveurs, veillant à la qualité de l'alimentation animale selon les standards de l'industrie.

C'est ce contact permanent avec le lait et les éleveurs qui lui souffle l'idée suivante. La fromagerie artisanale : quand la passion défie le temps

« C'était tellement passionnant que je n'avais pas la notion du temps », confie-t-elle.

Après des formations spécialisées, elle aménage un atelier à proximité de son centre de collecte et produit du fromage naturel artisanal, sélectionnant chaque jour le meilleur lait collecté.

Les débuts sont intenses, certaines nuits se prolongent dans l'atelier, absorbées par la magie de l'affinage. Elle participe aux expositions, organise des dégustations, recueille les avis, puis franchit le pas de la commercialisation. En parallèle, elle diversifie son exploitation : céréaliculture, élevage ovin et bovin, champignon, safran.

UNE FORMATION UNIQUE EN SON GENRE : LE FROMAGE DE LAIT DE CHAMELLE

Présidente de l'association Femme et Développement Rural, Sonia organise des formations au bénéfice de femmes rurales et de porteuses de projets dans de nombreuses wilayas : extraction d'huiles, élevage, transformation alimentaire et fromagerie artisanale. Son expertise l'amène à se spécialiser dans un domaine



©FAO/Sonia Kadri

quasiment inexploré en Algérie : la fabrication de fromage à base de lait de chamelle.

Elle est aujourd'hui la seule formatrice nationale à dispenser cette formation, qu'elle assure bénévolement dans les régions du Sud.

Face à des apprenantes peu ou pas scolarisées, elle adapte sa pédagogie en s'appuyant sur les méthodes du programme DVV — programme international d'éducation des adultes, rendant le savoir accessible à toutes. Sa réputation est telle qu'elle siège régulièrement dans les jurys de salons dédiés à la sélection des meilleurs fromages algériens.

MOSTAGANEM : UN NOUVEAU CHAPITRE

Installée désormais à Mostaganem, Sonia concrétise un projet qui résume toute sa philosophie : une ferme intégrée alliant élevage fermier, champignon, safran, apiculture et production de fromage de chèvre artisanal. Ce projet est profondément humain. Elle souhaite y créer un espace de formation agricole pour partager son expérience avec les générations

suivantes, au plus proche de la terre et des animaux.

UN MODÈLE DE RÉSILIENCE ET DE GÉNÉROSITÉ

Ce qui traverse l'ensemble du parcours de Sonia Kadri, c'est une générosité constante du savoir. Elle n'a pas attendu d'avoir « réussi » pour former et transmettre. Elle l'a fait à chaque étape, avec les moyens du moment. Son message est simple : la connaissance ne perd pas sa valeur quand on la partage — elle se multiplie.

« Il n'est jamais trop tard pour bien faire » — une conviction qu'elle porte non pas en slogan, mais en mode de vie.



©FAO/Sonia Kadri



©FAO/Sonia Kadri

LA PATIENCE FINIT TOUJOURS PAR DONNER SES FRUITS

SAFA CHENAFI

Région: Timimoun

Métier : Productrice d'épices



©FAO/Safa Chenafi

UNE ENFANCE ENTRE LES PALMIERS ET LES CHAMPS

Safa a grandi dans un foyer où l'agriculture n'était pas abstraite : ses deux parents sont ingénieurs agronomes.

Dès l'enfance, elle a été immergée dans les cultures sahariennes et le rapport intime à la terre qui caractérise les oasis du Grand Sud. Ce terreau familial a forgé en elle un attachement durable aux ressources locales et une sensibilité aiguë à leur valeur.

« Je ressentais un grand décalage entre la vraie valeur du produit et la manière très simple dont il était présenté. Pourquoi ne pourrait-il pas représenter notre région comme elle le mérite ? »

L'opportunité est venue avec le programme de l'économie sociale et solidaire. Safa prend en

charge la coordination du projet « Épices de notre oasis » et assure la liaison entre les formatrices et les femmes du ksar de Kali, dans la commune de Ouled Saïd.

Son rôle dépasse la coordination : elle accompagne les femmes dans la transformation et la valorisation des épices, et prend en charge la stratégie marketing ainsi que la prospection de nouveaux débouchés commerciaux.

BÂTIR LA CONFIANCE AVANT DE BÂTIR LE PRODUIT

Le défi le plus redoutable n'était pas technique il était humain. « Est-ce que ces femmes allaient m'accepter ? Accepteraient-elles des méthodes modernes sans que cela touche à leurs traditions ? »

Safa a répondu par une posture constante : patience, respect, dialogue. Avancer étape par étape, sans jamais imposer, en

construisant une relation de confiance authentique.

Cette approche a porté ses fruits. Lors de la première exposition à Alger, les produits de l'oasis ont suscité l'émerveillement du public.

Mais c'est un autre moment qui reste gravé : le jour où l'une des femmes a reçu son certificat de formation, les larmes aux yeux, et lui a dit : « *Tu nous as sorties de notre bulle.* »

« *Ses paroles m'ont fait pleurer* », se souvient Safa.

« *Elles reflétaient un véritable changement dans sa vie.* »

UN PATRIMOINE IMMATÉRIEL À PRÉSERVER

Les recettes d'épices valorisées par le projet ne sont pas consignées dans des manuels. Elles sont transmises oralement, héritées des grand-mères, portées dans la mémoire des femmes de l'oasis.

« *Si ce patrimoine venait à disparaître, le monde perdrait une saveur liée à la mémoire et aux racines* », avertit Safa.

Pour en assurer la pérennité, elle mise sur des ateliers réguliers et l'implication des jeunes filles pour faire de ce savoir ancestral un levier d'avenir.

UN IMPACT QUI DÉPASSE LA FILIÈRE ÉPICES

Le projet produit des effets bien au-delà de la commercialisation d'un produit local. Il préserve le patrimoine agricole, renforce la sécurité alimentaire, organise les femmes en groupes productifs autonomes et participe à la lutte contre la désertification en créant emplois et valeur ajoutée au sein des communautés oasiennes.

UNE INGÉNIEURE, UNE PASSEUSE DE MÉMOIRE

Safa Chenafi n'a pas attendu que son profil corresponde exactement à celui d'une agricultrice pour s'engager.

Elle a apporté ce qu'elle avait — ingénierie, organisation, vision stratégique — au service de ce que les femmes de Kali possédaient depuis toujours : un savoir précieux, encore trop discret.

Dans les moments de doute, une conviction la guide : « *La patience finit toujours par donner ses fruits.* »

Et à toute jeune fille qui hésiterait à se lancer : « *Ne sous-estime aucune idée qui te vient. Elle peut changer ta vie et celle des autres.* »



©FAO/Safa Chenafi

LA NATURE RECÈLE DES TRÉSORS

HADJER HOMRANI

Région: Jijel

Métier : Agronome, productrice d'huiles essentielles



©FAO/Hadjer Homrani

Avant le lever du soleil, quand les forêts de Jijel sont encore enveloppées de brume, Hadjer Homrani est déjà là. Panier en main, elle parcourt les sentiers boisés de cette wilaya du nord-est algérien, cueillant avec soin les herbes aromatiques qui constituent la matière première de son activité.

Une conviction la guide : la nature recèle des trésors que la science et le savoir-faire peuvent révéler au monde.

UNE VOCATION NÉE D'UNE DOULEUR

L'histoire de Hadjer avec les plantes aromatiques ne commence pas dans un laboratoire. Elle commence au chevet de sa mère, souffrant de douleurs articulaires sévères. Hadjer prépare une pommade à base d'extraits naturels. Le résultat est immédiat.

« J'étais tellement heureuse et cela a augmenté ma passion. »

Ce moment fondateur — voir la souffrance

s'atténuer grâce à ce que la forêt offre — a orienté toute la trajectoire qui allait suivre.

C'est à travers les formations organisées par la FAO dans le cadre du projet pour la Réhabilitation et le Développement des Forêts de Chêne-liège en Algérie que cette passion a trouvé sa méthode, transformant une intuition personnelle en une véritable expertise en distillation et transformation des plantes aromatiques et médicinales.

DE LA FORÊT À L'ALAMBIC

Le quotidien de Hadjer est celui d'une artisane exigeante. Après la cueillette matinale, elle sélectionne les plantes, détermine les temps de séchage adaptés, puis procède à la distillation. L'huile extraite est filtrée, conditionnée, puis intégrée dans une gamme élaborée : huiles concentrées, pommades thérapeutiques pour les douleurs musculaires, soins na-



©FAO/Hadjer Homrani



©FAO/Hadjer Homrani



©FAO/Hadjer Homrani

turels issus exclusivement des forêts de Jijel.

« C'est un véritable miracle que l'herbe se transforme en un produit final utile pour tous. »

LES OBSTACLES DU QUOTIDIEN

Les débuts n'ont pas été sans embûches. Certaines plantes ne donnaient aucune huile. Les récoltes étaient irrégulières. L'approvisionnement en matières premières demeurait difficile. *« Au début, le domaine était très large et complexe, mais avec la persévérance la clarté est apparue. »* Elle a progressé par étapes, acceptant les déceptions comme autant de leçons.

Les plantes, dit-elle, lui ont enseigné ce que peu d'écoles transmettent : *« La patience, la passion et l'espoir. Elles m'ont donné l'amour de la vie et un lien*

profond avec la nature. »

Tamayast : une marque, une identité, une fierté. Le tournant décisif a été l'enregistrement officiel de sa marque Tamayast — terme qui évoque l'authenticité et l'excellence ancrées dans le terroir.

« C'était un moment de joie immense et de reconnaissance pour tout le travail accompli. » Cet acte marque le passage d'une activité artisanale à une démarche entrepreneuriale structurée, portée par une vision claire : faire de Tamayast une marque de référence nationale, puis internationale, en cosmétiques naturels.

EMPLOI, TRANSMISSION ET SOLIDARITÉ FÉMININE

Hadjer ne travaille pas seule. Elle s'appuie sur un réseau de femmes rurales impliquées à deux niveaux

: la collecte des plantes dans les forêts environnantes et la production collaborative. Cette dynamique crée un cercle vertueux — les femmes disposent d'une source de revenus complémentaires, tandis que Hadjer ancre son activité dans le tissu social et économique de sa communauté.

UNE AMBITION À LA HAUTEUR DES FORÊTS DE JIJEL

Dans dix ans, Hadjer se voit à la tête d'une marque mondiale de crèmes naturelles combinant la richesse des huiles de Jijel et son expertise artisanale. À toute jeune fille qui hésiterait à croire en ses rêves, son message est simple : *« Crois en toi-même. »*

Et la phrase qui résume toute sa philosophie : *« Tamayast, le meilleur que la nature puisse offrir. »*

J'AI APPRIS DE LA TERRE LA PATIENCE, DES AGRICULTEURS LA SAGESSE

HAFSA CHAIB

Région : Timimoun
Métier : Cadre agricole



Entre les bureaux de l'administration et les champs ensablés du Grand Sud algérien, Hafsa Chayeb trace chaque jour un chemin singulier. Cadre à la Direction des Services Agricoles de la wilaya de Timimoun, elle est ce maillon souvent invisible mais essentiel entre l'État et le fellah — entre la politique agricole nationale et la réalité d'un agriculteur qui lutte, sous un soleil implacable, pour faire produire une terre saharienne aride.

UNE VOCATION, PAS UNE FONCTION

Hafsa n'est pas venue à l'agriculture par hasard. Fille de la terre, élevée dans un environnement rural où le travail des champs rythmait la vie familiale, elle a rejoint les services agricoles par conviction : *« L'Algérie porte en elle un trésor permanent — sa terre. J'ai voulu contribuer à son développement. »*

Sa première sortie de terrain a été une révélation. Face au courage silencieux des agriculteurs et à leur résilience face aux aléas climatiques, elle a compris que son métier dépassait le cadre administratif. *« J'ai réalisé que ma profession n'était pas un simple poste, mais une mission nationale. »*

LE PONT ENTRE L'ÉTAT ET L'AGRICULTEUR

Le quotidien de Hafsa se partage entre deux mondes. Le matin, elle instruit les dossiers, traite les demandes d'autorisation, suit les procédures. L'après-midi, elle est sur le terrain — inspectant les parcelles, écoutant les producteurs, évaluant les besoins réels des exploitations.

« Je suis une passerelle essentielle entre l'État et l'agriculteur. Voir nos efforts se transformer en récoltes abondantes est ce qui me rend le plus fière. » Le défi le plus exigeant reste de concilier les impératifs administratifs avec la complexité du terrain, et de convaincre des producteurs parfois réticents d'adopter des méthodes

modernes — sans jamais trahir leur sagesse ancestrale.

VALORISER LE SAVOIR TRADITIONNEL, ACCOMPAGNER L'INNOVATION

Ce qui distingue l'approche de Hafsa, c'est son refus de toute rupture entre tradition et modernité. Elle préserve la *« sagesse populaire »* agricole méthodes d'irrigation traditionnelles, variétés de semences locales, pratiques ancestrales adaptées aux conditions sahariennes — tout en les articulant avec les apports de l'agronomie contemporaine. Chaque jour, elle partage son expertise avec les jeunes collègues et les agricultrices rencontrées sur le terrain, convaincue

que *« l'information technique est l'outil le plus puissant que nous possédions. »* Un impact concret sur les femmes et les jeunes ruraux

L'action de Hafsa produit des effets tangibles qui dépassent ses missions officielles. En facilitant les procédures et en accompagnant l'octroi d'autorisations, elle a contribué à l'émergence de centaines de micro-entreprises rurales portées par des femmes et des jeunes : transformation artisanale des dattes, fabrication d'aliments naturels pour animaux, artisanat traditionnel à base de palme. Les cultures stratégiques accompagnées par son service dans la région — cultures oléagineuses, céréalières et betterave à sucre en zone saharienne — représentent une expansion que personne n'aurait imaginée il y a quelques années, témoignant d'une dynamique agricole durable dans le Grand Sud. Son engagement est également un modèle : de nombreuses jeunes diplômées ont choisi de s'engager dans le secteur agricole en la voyant exercer avec rigueur et conviction.

La force d'une conviction

Dans les moments difficiles, Hafsa puise dans deux certitudes forgées par l'expérience : *« Qui sème, récolte »* et *« La terre appartient à celui qui la travaille. »* Des vérités qui expriment, au-delà de la métaphore agricole, une éthique du travail et de l'engagement. *« J'ai appris de la terre la patience, des agriculteurs la sagesse, et de mon métier que le don ne se perd jamais. »* Un avenir numérique pour l'agriculture algérienne Dans dix ans, Hafsa espère avoir contribué à bâtir une infrastructure agricole numérique facilitant concrètement la vie des agriculteurs et optimisant les rendements, une vision ancrée dans la réalité d'un secteur en pleine transformation. À toute jeune fille qui hésiterait à choisir l'agriculture, son message est clair : *« La terre ne trahit jamais celui qui la sert. Sois instruite, patiente et présente sur le terrain. L'agriculture est le véritable avenir de l'Algérie. »*



VOIR UNE INNOVATION PASSER DE LA RECHERCHE MARCHÉ EST UN VÉRITABLE ACCOMPLISSEMENT

NAIMA BENSALLEM

Région : Tipaza

Métier : Chercheuse

Chaque matin, avant même que sa fille ne quitte la maison pour l'école, la Dr Naima Dehiles a déjà la tête pleine de brevets et de projets. Directrice de l'Incubateur et Responsable du CATI au sein du Centre de Recherche Scientifique et Technique en Analyses Physico-Chimiques (CRAPC) de Tipaza, cette chercheuse originaire de Rais Hamidou a fait de la valorisation de l'innovation sa raison d'être — et de la transmission, sa philosophie de vie.

UN PARCOURS CONSTRUIT PAR L'ENGAGEMENT

Formée en chimie industrielle, Naima intègre le CRAPC en 2008 comme cheffe de service chargée de la valorisation des résultats de la recherche. Elle gravit progressivement les échelons : responsable du CATI, puis directrice de l'incubateur en 2022. *« Ce n'était pas un choix initiallement planifié, mais une opportunité construite au fil du parcours. Aujourd'hui, c'est une activité que j'exerce avec passion, car elle me permet de transformer des résultats de recherche en projets innovants et en entreprises créatrices de valeur. »*

Dès ses études universitaires germe en elle une conviction fondatrice : les ressources naturelles de l'Algérie recèlent un potentiel scientifique et

économique immense, encore largement sous-exploité.

BÂTIR LE PONT ENTRE LA RECHERCHE ET L'INDUSTRIE

Le défi central de Naima est structurel : créer une passerelle durable entre recherche et industrie. D'un côté, encourager les chercheurs à protéger leurs innovations par des brevets. De l'autre, convaincre les acteurs économiques d'y investir. Ce double travail de persuasion constitue le cœur de son quotidien : réunions avec chercheurs et étudiants entrepreneurs, structuration de projets, identification d'opportunités de valorisation.

OLIZAR : QUAND UNE OLIVE CONFITE DÉCOLLE VERS LES CIEUX

Parmi les projets illustrant l'impact de son action, l'un se détache : le projet « Olive confite — Olizar ». Fruit de plusieurs années de recherche collective, il a abouti à deux brevets d'invention et trouvé un partenaire de premier plan : le service Catering d'Air Algérie. Le produit est en passe d'être intégré dans les menus des vols de la compagnie nationale, avec des perspectives d'exportation à l'horizon.

« Voir une innovation passer de la recherche au marché est pour moi un véritable accomplissement. »

Créer des emplois, inspirer des vocations

L'engagement de Naima se mesure

aussi en emplois créés. Quatre femmes occupent aujourd'hui des postes d'ingénieures de laboratoire au sein de la filiale SARL CRAPC Healthy Lifestyle, grâce à des projets qu'elle a contribué à faire émerger. Au-delà de son cercle professionnel, son parcours fait des émules : des femmes de son entourage se sont lancées dans leurs propres projets après l'avoir vue réussir. *« Cela me réjouit de pouvoir inspirer d'autres femmes à suivre leur propre chemin. »* Le patrimoine culinaire, un héritage à préserver

Ce qui rend le portrait de Naima particulièrement riche, c'est la coexistence en elle de deux mondes : la scientifique rigoureuse et la gardienne d'un patrimoine culinaire ancestral. Originaire du Sud algérien, elle a appris auprès de sa grand-mère des recettes traditionnelles rares — la Makhouma, la Dechicha, le Taknif tadjedate — qu'elle transmet à sa fille. Pour elle, cette transmission est le prolongement naturel de son engagement pour la valorisation des savoirs locaux.

« Si ce savoir disparaissait, le monde perdrait un patrimoine vivant de traditions culinaires et culturelles uniques. »

UN AVENIR DE STARTUPS ET DE BREVETS

Dans dix ans, Naima espère avoir contribué à créer un écosystème dense de PME et de startups issues de la recherche, et développé sa propre entreprise dédiée à la valorisation de brevets environnementaux. Son message aux jeunes femmes est sans détour : *« Fixe un objectif et mets*

tout en œuvre pour l'atteindre. Tu rencontreras des obstacles, mais ne renonce jamais. »

Et la phrase qui résume toute sa philosophie : « Un objectif fixé ne doit jamais être abandonné : persévérance et engagement sont les clés de sa réalisation. »



©FAO/Naima Bensalem



©FAO/Naima Bensalem

AU MILIEU DE TOUTE DIFFICULTÉ SE CACHE UNE OPPORTUNITÉ

AMEL KERDJIDJ

Région : Blida

Métier : Entrepreneuse

Pas de routine. Pas de journée identique. Pour Amel Kerdjij, originaire de Blida, c'est précisément cela qui donne son sens à chaque matin. Directrice Administrative et Responsable RH dans une entreprise privée, cheffe de deux filiales universitaires à l'Université Saad Dahleb, formatrice bénévole et entrepreneuse dans l'agroalimentaire sain — Amel mène de front des missions aussi diverses qu'exigeantes, animée par une conviction : partager est le moteur le plus puissant qui soit.

UNE ÉVIDENCE, PAS UNE HÉSITATION

Quand on lui demande comment elle en est arrivée là, Amel répond sans détour : « C'était une évidence. » Son parcours s'est construit naturellement à l'intersection de l'administration, de la recherche et de l'entrepreneuriat. Sa journée commence par un planning détaillé croisant toutes ses responsabilités. Et quand la journée professionnelle s'achève, un autre rôle commence — « le plus précieux » : celui d'épouse et de maman.

DE L'UNIVERSITÉ AU MARCHÉ : UN PROJET LABELLISÉ

Le projet qui cristallise toutes ses ambitions est une unité de production agroalimentaire « Healthy », conçue pour proposer des recettes

gourmandes et saines, accessibles en supermarchés et magasins bio. Ce projet a été labellisé Projet Innovant par la commission nationale du Ministère de l'Économie de la Connaissance, des Micro-entreprises et des Startups — une reconnaissance qui valide la pertinence de l'idée et la solidité du dossier. « Un accompagnement complet pour les porteurs de projets, et bientôt des recettes Healthy disponibles sur les marchés. » La trajectoire, elle la trace elle-même, pas à pas.

L'OBSTACLE ADMINISTRATIF : UN DÉFI ASSUMÉ

Le principal frein rencontré ? La lourdeur administrative — obstacle que connaissent bien les entrepreneuses algériennes. Sa position au sein de l'université et de l'écosystème startup lui a permis de



©FAO/Amel Kerdjij

prendre ces mécanismes de l'intérieur, et d'en faire un levier pour mieux accompagner ceux qui feront face aux mêmes défis. Sa plus grande satisfaction reste humaine : « Les retours de mes collaborateurs lorsqu'ils expriment leur reconnaissance pour le travail fourni. »

TRANSMETTRE : DES RECETTES NATURELLES À L'ENTREPRENEURIAT FÉMININ

Amel est aussi dépositaire d'un savoir plus intime : les recettes de beauté naturelles héritées de ses aïeules, qu'elle transmet à sa fille et partage avec les femmes de son entourage. Pour elle, si ce savoir venait à disparaître, c'est bien plus qu'une formule qui s'effacerait : « Le monde perdrait un levier essentiel — l'entrepreneuriat féminin. » Cette conviction traverse tout ce qu'elle fait : formation bénévole, accompagnement de projets, encouragement constant des femmes à vivre de leurs passions.

Un réseau multidisciplinaire comme force vive

Ce qui nourrit Amel au quotidien, c'est la richesse des échanges

que ses multiples activités lui permettent. « Mon activité me permet de développer un réseau multidisciplinaire en communiquant avec des personnes issues de divers domaines. » C'est dans cette diversité qu'elle a découvert sa motivation profonde : l'envie de partager.

Dans les moments difficiles, une formule l'accompagne, empruntée à Albert Einstein : « Au milieu de toute difficulté se trouve cachée une opportunité. » Non pas les obstacles comme des murs, mais comme des portes.

UN MESSAGE SANS FILTRE

À toute jeune femme qui hésiterait à franchir le pas, son message est direct : « Crois en toi, en tes capacités : sky is the limit. »

Et la phrase qu'elle souhaite laisser derrière elle porte en elle toute une invitation au dépassement : « N'ayez pas peur d'avoir peur ! »



©FAO/Amel Kerdjij

“

LA GRAINE DANS LE SOL RESSEMBLE À L'IDÉE DANS L'ESPRIT

”

KHADIDJA ABDELLAOUI

Région: Khenchla

Métier : Enseignante

À l'École Nationale Supérieure des Forêts de Khenchela, Dr Khadidja Abdellaoui n'enseigne pas seulement la chimie, elle la vit, sous le soleil brûlant de la plaine d'El-Meitta. Maîtresse de conférences de classe A, elle a fait le choix singulier de transformer une parcelle agricole au sud de la wilaya en véritable laboratoire de terrain, là où la science rencontre le sol, et où l'université tend enfin la main à l'industrie.

Pour elle, la culture du coton n'est pas une activité professionnelle parmi d'autres.

C'EST UN PROJET DE VIE.

« La graine dans le sol ressemble à l'idée dans l'esprit : convenablement entretenue et optimisée dans ses conditions, l'expérience la fait mûrir en réalité tangible », dit-elle avec la conviction de celle qui a vu ses propres semences devenir des fibres analysées, mesurées, et présentées dans des colloques scientifiques nationaux.

Du laboratoire au champ, la journée de Dr Abdellaoui est rythmée par une double exigence. En semaine, elle assure ses cours, encadre ses étudiants, assume ses responsabilités administratives. Le jour de congé, elle rejoint le champ expérimental : analyse de sol, surveillance des plants de coton, évaluation des méthodes d'irrigation et des intrants, consignation rigoureuse des observations in situ. Un aller-retour permanent entre la rigueur académique et la réalité du terrain. C'est en 2024 qu'elle cultive le coton pour la première fois en tant que chercheuse universitaire, dans le cadre d'un projet inscrit dans les orientations du Ministère de l'Enseignement Supérieur et du Ministère de tutelle.

L'initiative s'appuie sur un décret exécutif, qui consacre le lien institutionnel entre l'université, l'économie et l'industrie. Pour Dr Abdellaoui, ce texte n'est pas une contrainte administrative, c'est une feuille de route vers un modèle qu'elle appelait de ses vœux depuis des années.

« Ce n'était pas un choix gratuit, c'était une transition graduelle : d'une recherche en laboratoire vers une ferme réelle, puis vers un modèle appliqué, présenté aux étudiants et à l'industrie comme un exemple vivant de la manière dont le coton algérien peut être organisé, géré et transformé. »

BRISER DEUX PRÉJUGÉS À LA FOIS

Les débuts n'ont pas été sans obstacles. Au-delà des contraintes logistique, concilier enseignement, recherche et suivi quotidien du champ sous une chaleur intense, c'est un double préjugé qu'elle a dû affronter : celui qui cantonne l'université à la théorie, loin des réalités du terrain, et celui qui re-



©FAO/Khadidja Abdellaoui



©FAO/Khadidja Abdellaoui



©FAO/Khadidja Abdellaoui

lègue l'agriculture à un métier traditionnel sans place pour la femme, et encore moins pour la chercheuse. Elle a tenu. Et les résultats ont parlé à sa place.

Lors d'un colloque scientifique, la présentation des résultats de sa ferme expérimentale a marqué les esprits : des produits issus de coton algérien, de haute qualité, transformés dans le laboratoire de l'école, démontrant une intégration concrète et réussie entre université et industrie. « J'ai su ce jour-là que nous n'avions pas seulement cultivé du coton. Nous avons construit un modèle scientifique. »

Semer la connaissance, récolter des vocations

Ce qui anime le plus Dr Abdellaoui, c'est la transmission. Elle organise des rencontres communes entre étudiants et agriculteurs des parcelles voisines, où elle explique comment l'industrie est liée à l'agriculture dans un cadre scientifique rigoureux. Elle encourage ses étudiants à envisager la création d'entreprises dans le domaine des industries de transformation des fibres, en développant des projets reliant directement la ferme à l'usine.

Aujourd'hui, son champ expérimental produit bien plus que du coton. Il génère des protocoles agricoles standardisés, des données scientifiques précises et des modèles appliqués directement

exploitables par les usines textiles ou d'autres agriculteurs souhaitant développer la chaîne de valeur nationale.

Son ambition pour les dix années à venir est claire et assumée : créer une ferme universitaire-industrielle textile modèle, qui réunisse étudiants, agriculteurs et industriels, et devienne une référence nationale pour le développement du coton algérien.

À une étudiante de dix-huit ans qui hésiterait entre la science et la terre, elle adresse ce message sans détour :

« Ne pense pas que l'université et l'agriculture se contredisent. Tu peux être agricultrice dans le champ, scientifique en laboratoire, et ingénieure en usine. Commence par une petite graine, par un projet simple — et ton jardin grandira progressivement pour devenir ton histoire. »

Une histoire que Dr Khadidja Abdellaoui est en train d'écrire, saison après saison, entre les rangées de coton blanc de la plaine d'El-Meitta.

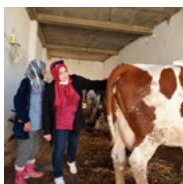
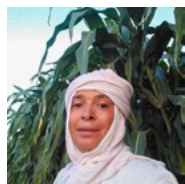
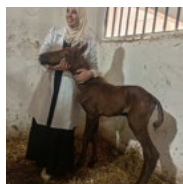
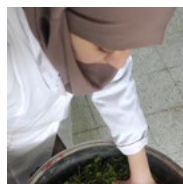
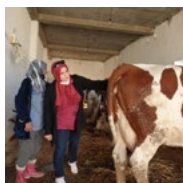


©FAO/Khadidja Abdellaoui



ENGAGÉS POUR
UNE MEILLEURE PRODUCTION
UN MEILLEUR ENVIRONNEMENT
UNE MEILLEURE NUTRITION
UNE MEILLEURE QUALITÉ DE VIE

FAO





Représentation de la FAO en Algérie

www.fao.org/Algeria

Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italy