



Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem (UMAB)  
Laboratoire de Technologie Alimentaire et Nutrition (TAN)

*Direction du Commerce- Mosta.*

## *Journée Mondiale du Lait*

# *Les fromages de terroir en Algérie*

**Sous la direction :**

Pr. G. SELSELET-ATTOU.

Pr. BOUDEROUA. K.

**Présenté par :** M. AIT SAADA. D.

# 1. Introduction

-*Fromages traditionnels* = Patrimoine culturel intéressant- Algérie.

-Fromages à forte valeur culturelle/ Fort ancrage dans la tradition culinaire.

-*Femmes* -Régions rurales/ Domestication des processus de fabrication.

-Découvertes de nouvelles sensations/ Aromes- Goûts naturels variés/Tendance Mondiale intéressant les consommateurs.

-*Aucune prise en Charge sérieuse par l'état* / Développement dans les régions pastorales du pays.

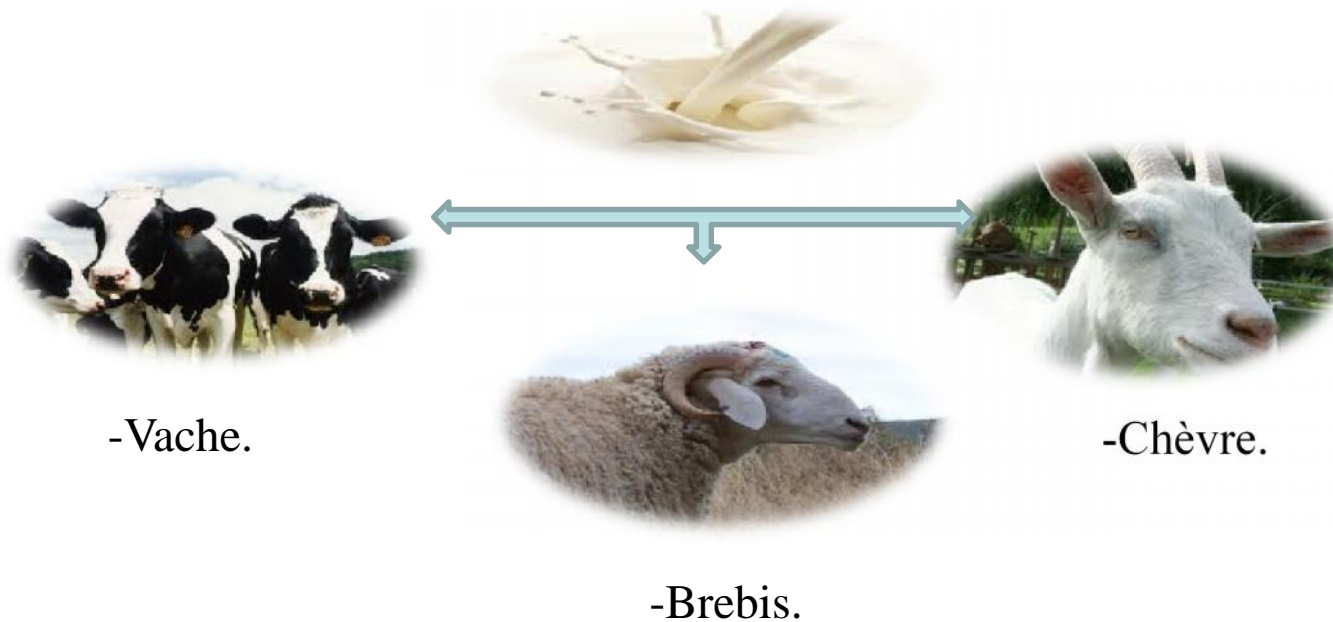
# Questions posées

- Quels sont les principaux Fromages de Terroir en Algérie ?*
- Origine et localisation géographique ?*
- Quels sont les procédés de fabrication artisanales ?*
- Part de l'état dans le développement des fromages de terroir en Algérie ?*
- Quels sont les aspects recherche développement qu'il faut adoptés dans le domaine ?*

# 1. J'ben

- J'ben (Djben).
- Djelfa, Laghouat, Tiaret, Saida, Naama, El Bayadh.
- Fromage très prisé au nord de l'Algérie.

## -Lait:

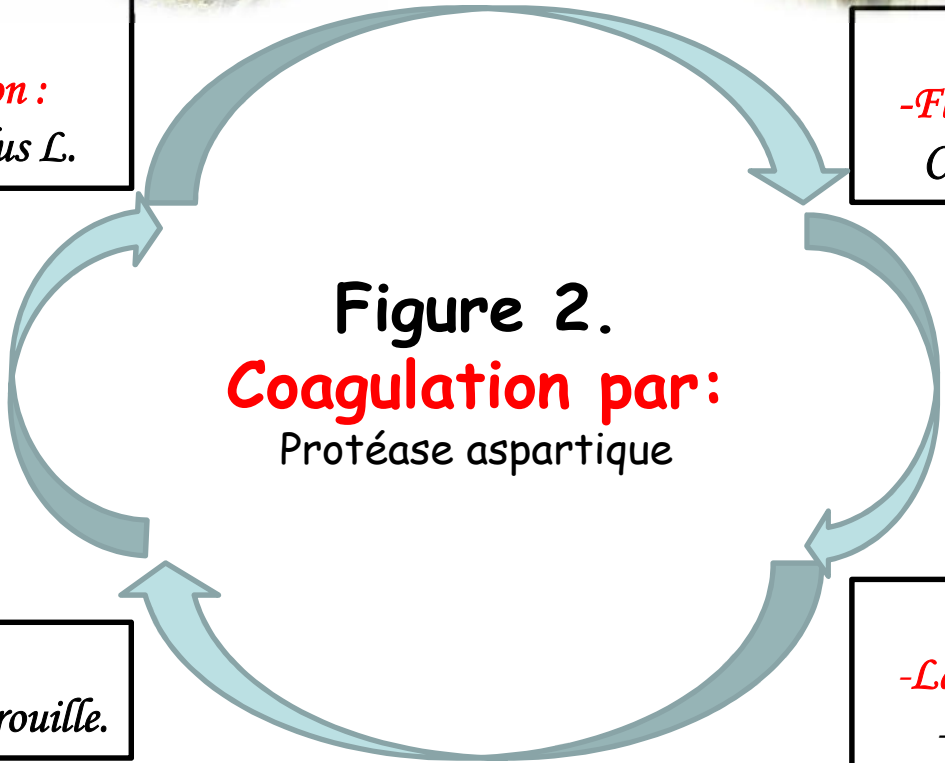


**Figure 1.** Types de laits utilisés dans la fabrication du J'ben .



(1)  
*-Fleure de Cardon :  
Cynara cardunculus L.*

(2)  
*-Fleure d'artichaut :  
Cynara scolymus.*



(4)  
*-Graines de citrouille.*



(3)  
*-Latex de figuier :  
- Ficus carica.*



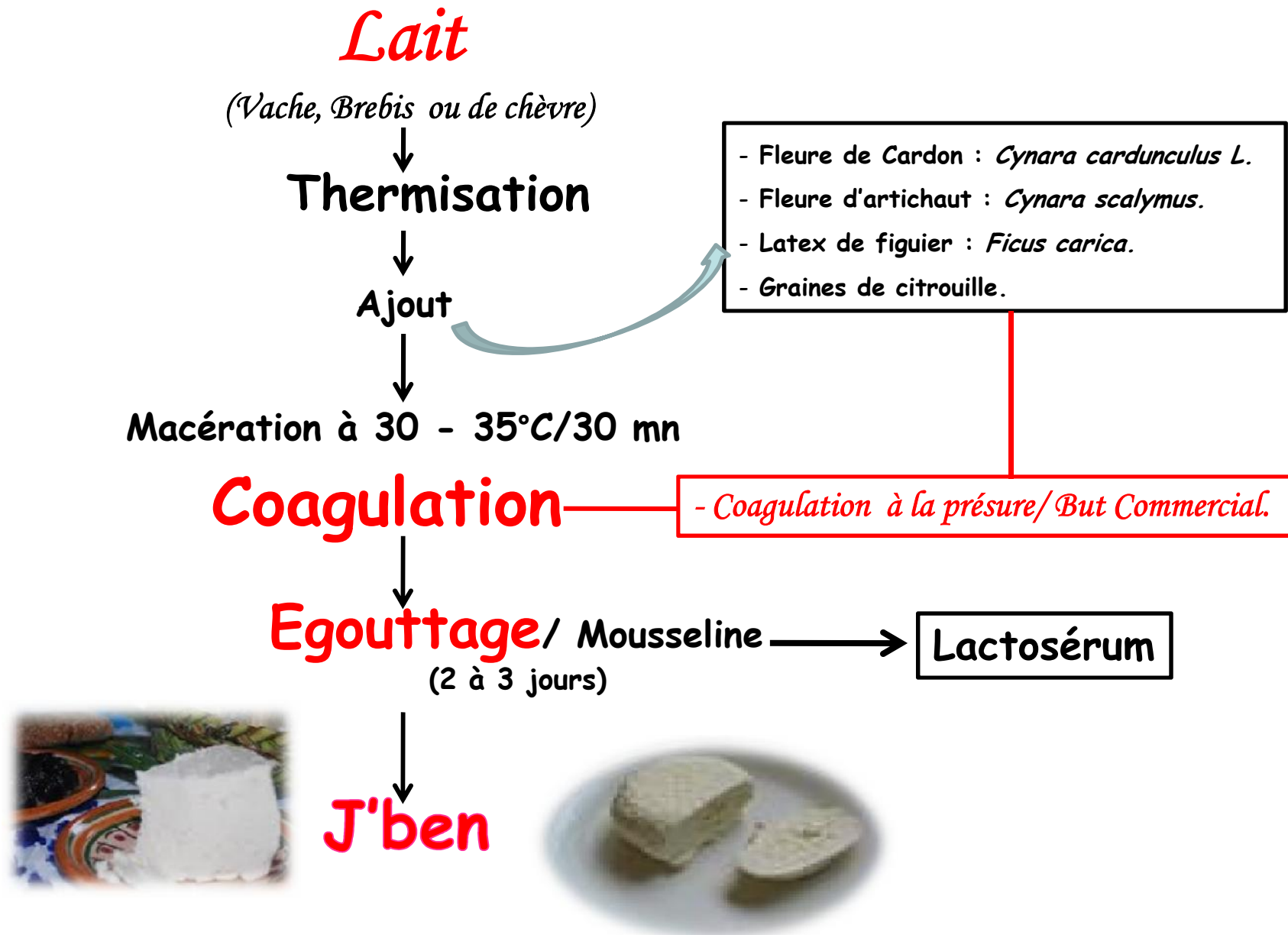


Figure 3. Premier procédé de fabrication artisanal du J'ben.

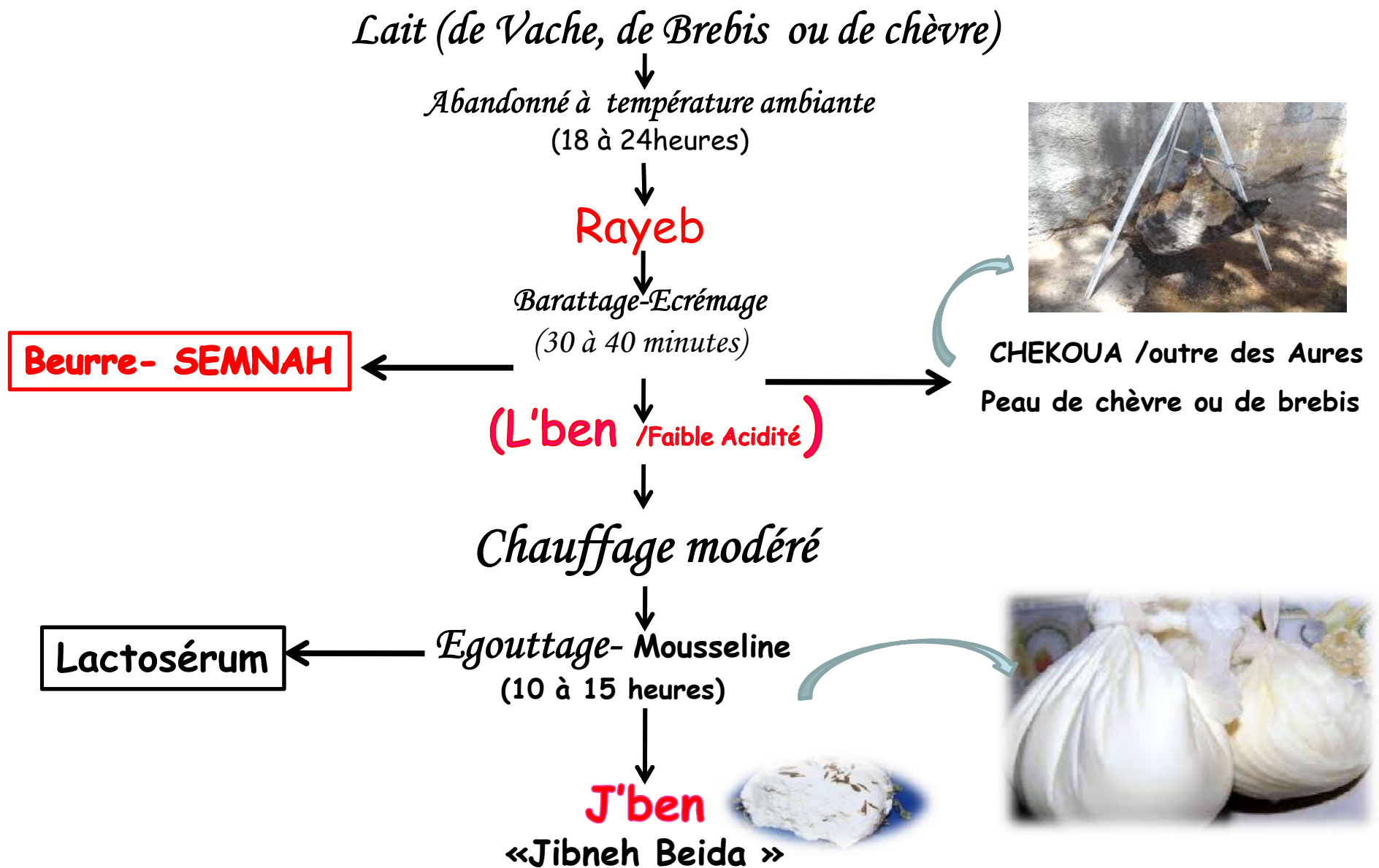


Figure 4. Deuxième procédé de fabrication artisanal du J'ben.

## 2. Klila

(Batna, Tebessa, Djelfa, Laghouat, Tiaret, Saida, Naama, El Bayadh...ect.)

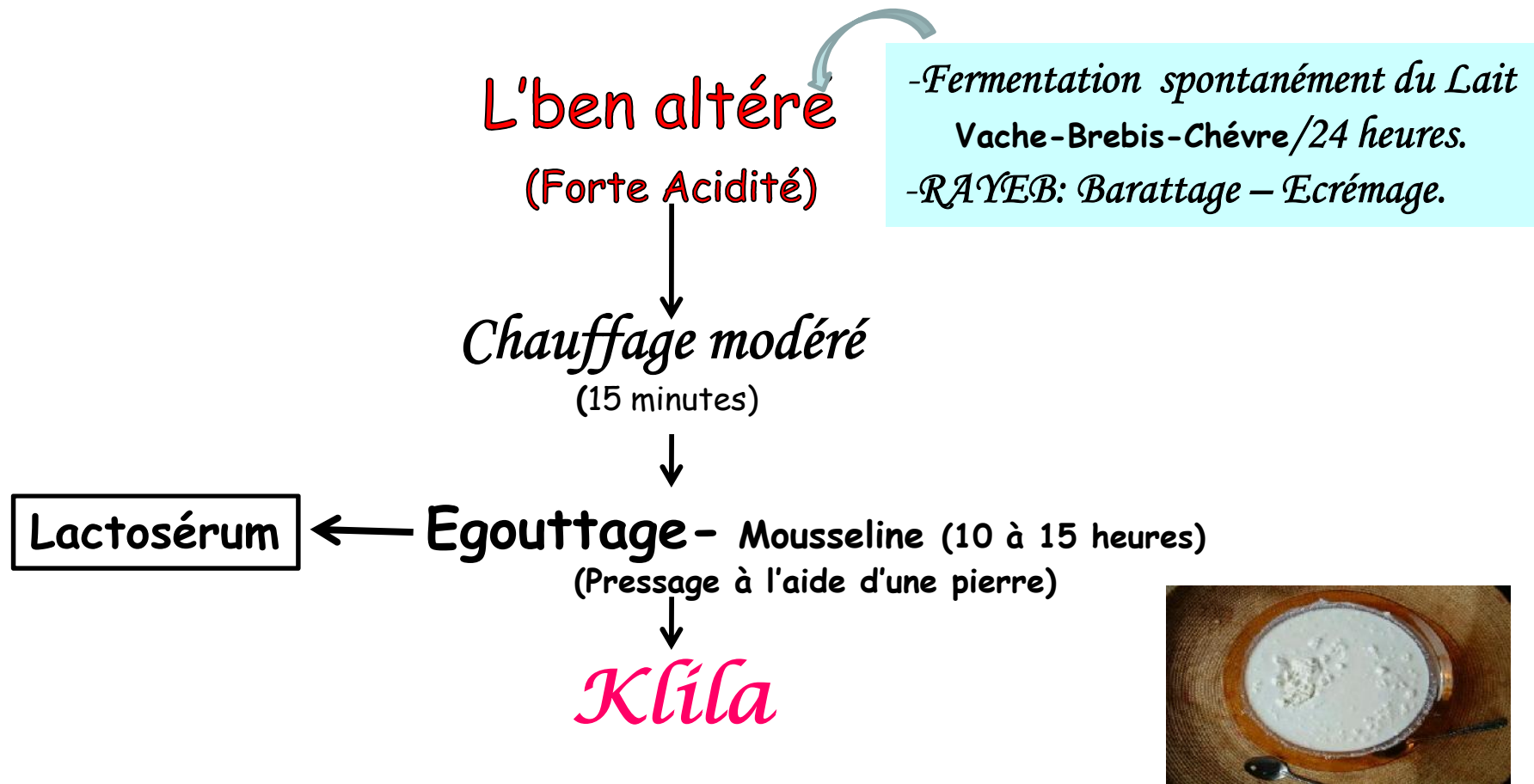


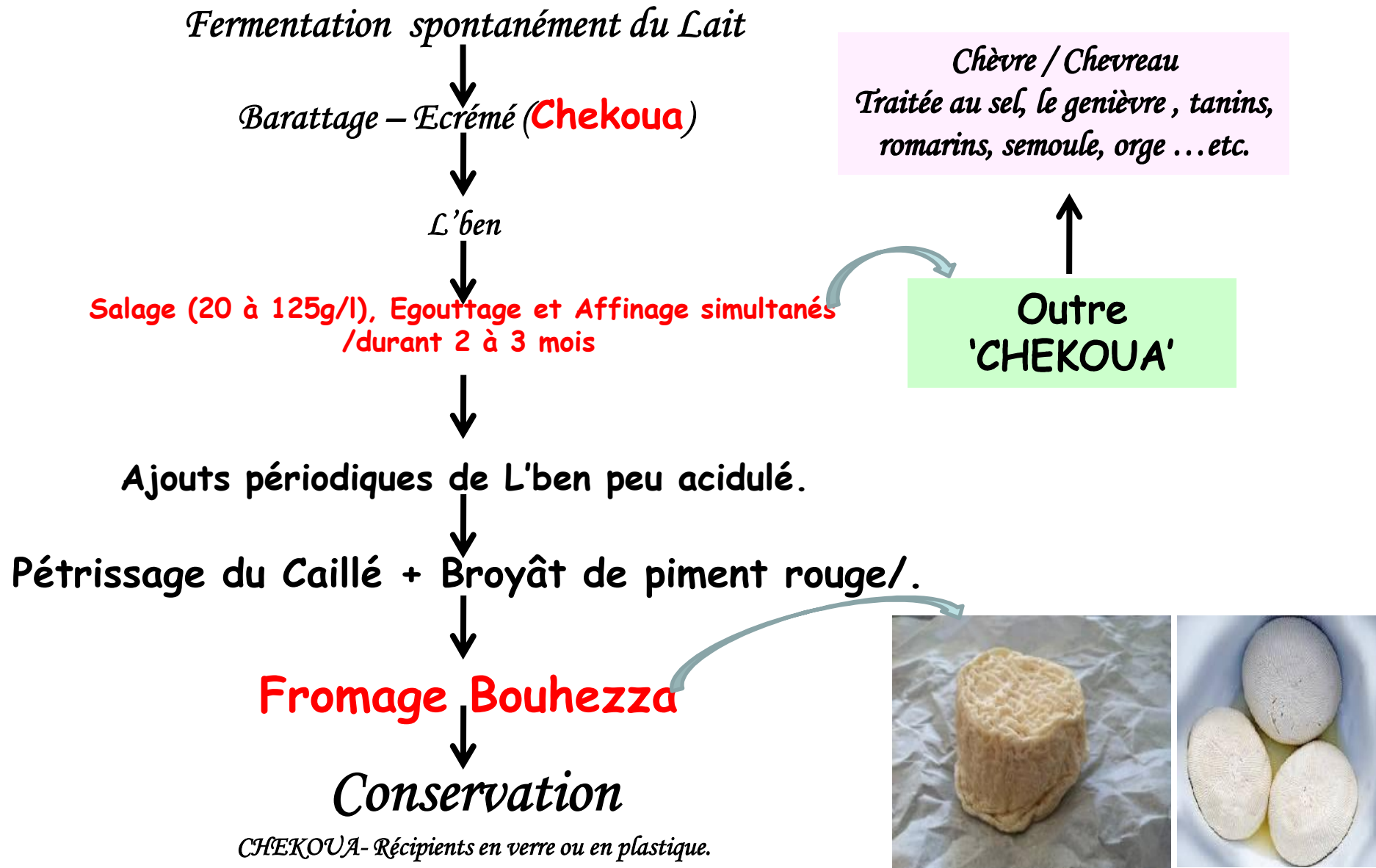
Figure 5. Procédé de fabrication artisanal du fromage Klila.



### 3 . Bouhezza

- Bouhezza (ou Malh Dh'ouab ou Bou mellal).
- Régions des Aurès à Batna jusqu'aux frontières tunisiennes à Tébessa /  
**(Oum el Bouaghi, Khenchella, Batna)**
- *A l'origine/lait de Chèvre et de Brebis/ Actuellement lait de vache .*





**Figure 6.** Procédé de fabrication artisanal du fromage BOUHEZZA.

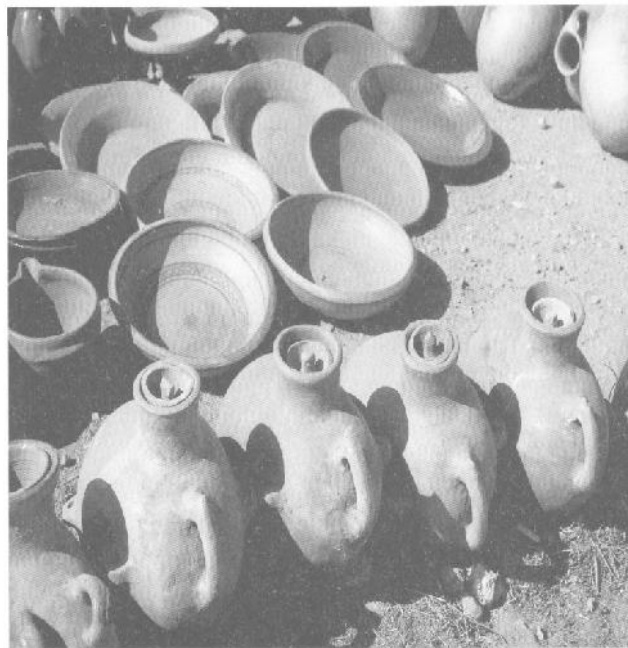
## 4. *Ighouane*:

-Fromage de Kabylie/ Colostrum ou Lait de vache.

-**Préparation**/ ustensiles en terre cuite enduite d'huile d'olive.



**Fig 7.** Barattes en terre cuite.



**Fig. 8.** Calebasse- courge.

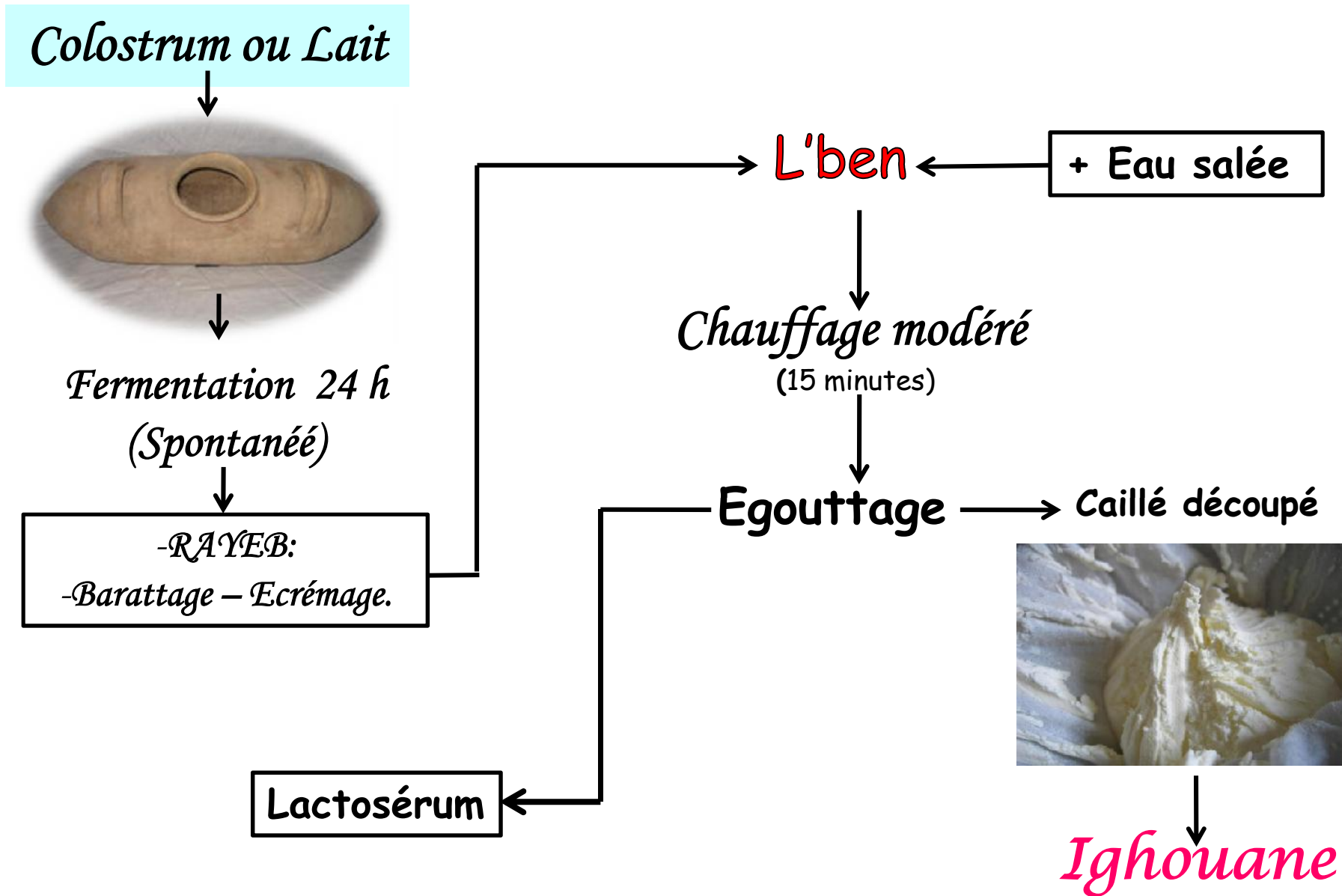


Figure 9. Procédé de fabrication artisanal du fromage Ighouane.

## 5 Takammert

-Fromage du Hoggar/Touaregs /Djelfa:

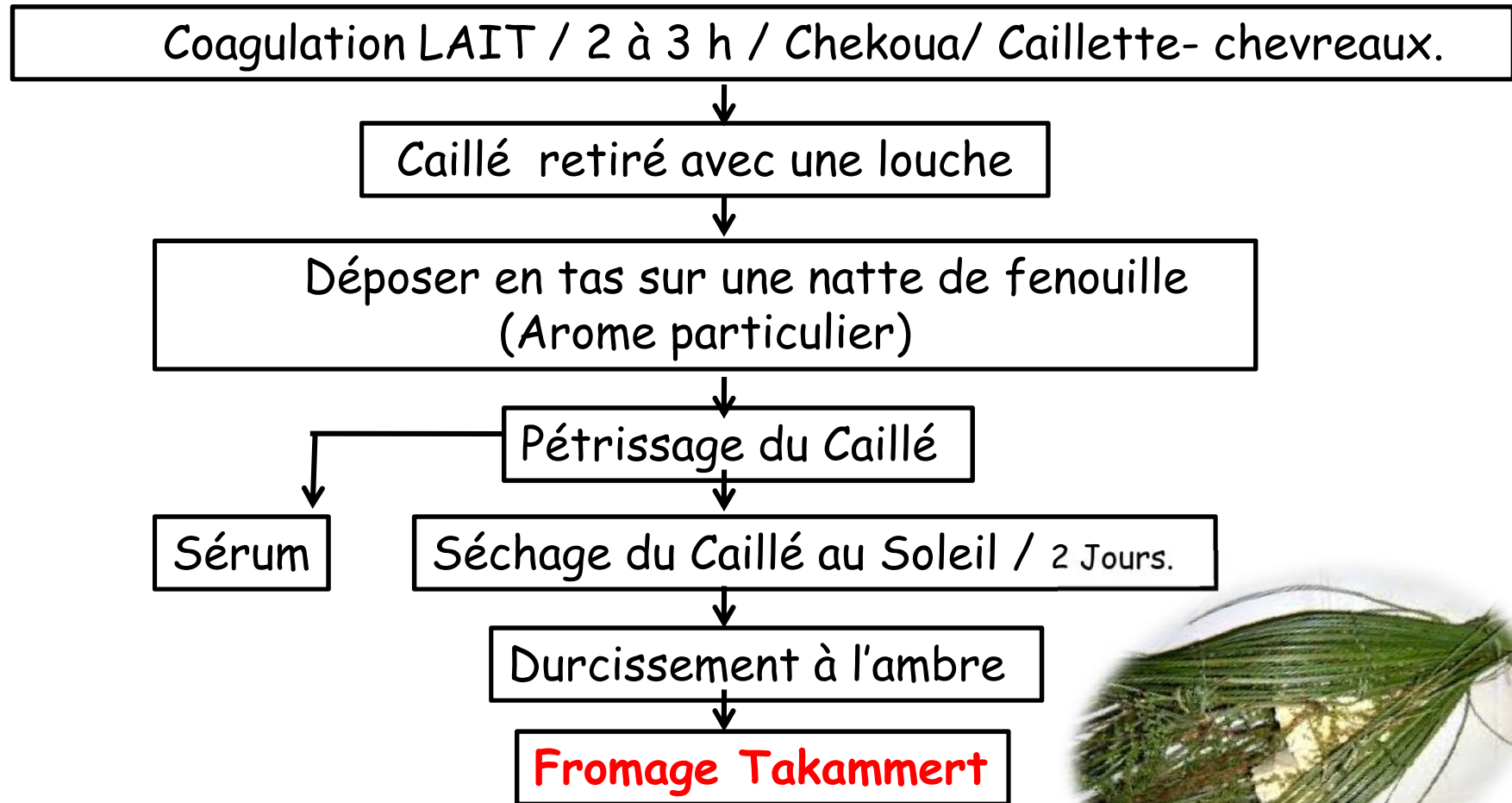


Figure 10. Procédé de fabrication artisanal du fromage Takammert.

## 6. Kemaria ou Tekemarit

- En berbère: Kemariya ou Takkemerit.
- Retrouvé/ Wilayas de Ghardaïa et Naama.
- Fromage à base du Lait de chèvre/ lait de vache et de chamelle.
- *Coagulation par des enzymes végétales.*
- Fromage blanc non salé et à texture molle.
- Fromage festif/ servi accompagné de thé.

## 7. Préparations circonscrites à certaines régions du pays

### 7.1. Fromage IBAKHBAKHENE:

- Originaire: Région des Aurès.
- Mixture de Frik d'orge (Marmaz) et de L'ben.
- Fermentation à 20°C dans un puit/ 2 à 5 jours.

### 7.2. Imadhghass:

- Origine: Région des Aurès.
- Mixture Klila fraiche avec le lait frais.

### 7.3. Aghoughlou:

- Origine: Région Kabyle.
- Pressurisation/lait cru ou de chèvre/ **Latex du Figuier.**

# *Conclusion*

*Promotion des fromages de terroir = Appui financier-*

*Soutien technique de l'état en vue:*

*-Développement de l'élevage extensif,*

*-Installation des petits industriels/ Régions Rurales.*



## Recherche développement:

- *Caractéristiques microbiologiques des fromages.*
- *Caractéristiques nutritionnelles et diététiques.*
- *Etudier la Qualité sensorielle des fromages.*
- *Comprendre le phénomène de maturation de certains fromages.*
- *Aptitudes à la conservation des fromages.*
- *Maitriser les propriétés technologiques de fabrication.*
- *Production à l'échelle industrielle de / Certains Fromages.*
- *Production de Fromages labelles.*

*Merci pour Votre Aimable Attention*

Je reste à votre disposition: [aitsaadad@yahoo.fr](mailto:aitsaadad@yahoo.fr)