



## منتجات محلية أصيلة AUTHENTICS LOCAL PRODUCTS

### AUTHENTICS LOCAL PRODUCTS

In implementation of the instructions of the President of the Republic, particularly those relating to prioritizing economic diversification and reducing absolute dependence on hydrocarbons, Algeria has adopted a series of measures aimed at supporting non-energy exports and enhancing the competitiveness of Algerian products in international markets, within an economic approach based on the valorization of national production.

In this regard, a National Committee for the granting of the "Quality Label" has been established. This mechanism is intended to confer a distinctive mark upon agricultural products or those of agricultural origin, thereby contributing to their valorization, protection, and preservation of their natural specifications, nutritional characteristics, and production conditions, as well as ensuring the sustainability of their qualities and distinctive features, with a view to increasing their added value.

With a view to promoting this endeavor, Algeria has, in recent years, initiated the labeling of several authentic products with this designation. This has strengthened their position in domestic markets and broadened their prospects internationally. Among these products are: Deglet Nour of Tolga, dried figs of Beni Maouche, and Bouhezza cheese.

**Dried figs of Beni Maouche :** Recognized as one of the most prominent agricultural products that has consolidated its presence in national markets, thanks to longstanding traditions of natural drying and rural storage. This dried fruit originates from the Beni Maouche region in the province of Béjaïa, one of the largest fig-producing areas in Algeria. Its renown is attributed to favorable climatic conditions, fertile soils, and traditional drying techniques that safeguard the quality of the fruit and maintain its natural appearance.

These unique characteristics have received official recognition from the competent National Committee, which granted the distinctive label acknowledging the quality of the agricultural product under the geographical designation "Dried Figs of Beni Maouche", pursuant to the decision dated 20 Dhu al-Hijjah 1437 AH, corresponding to 22 September 2016.

This product represents a high nutritional value and constitutes an ideal choice for markets interested in natural and organic food, thereby strengthening its export potential at both the regional and international levels.

**Bouhezza Cheese :** it is part of Algeria's range of authentic traditional food products and is produced in the Aurès region, particularly in the province of Oum El Bouaghi.

It is handcrafted from natural milk (sheep, goat, or cow) and aged according to inherited local methods that confer upon it a distinctive taste and strong flavor, which vary depending on the maturation period and the addition of local ingredients such as salt, herbs, or pepper.

This cheese has likewise been granted the "Distinctive Label," pursuant to the ministerial decision dated 30 August 2020, under the geographical designation "Bouhezza Cheese."

The product is distinguished by its high capacity for storage and transportation, making it particularly suitable for external markets, especially those that value authentic products rooted in a rich and diverse food heritage.

### PRODUITS LOCAUX AUTHENTIQUES

En application des instructions de Monsieur le Président de la République, notamment celles relatives à la priorité accordée à la diversification de l'économie et à la réduction de la dépendance absolue aux hydrocarbures, l'Algérie a adopté un ensemble de mesures visant à soutenir les exportations hors secteur énergétique et à renforcer la compétitivité des produits algériens sur les marchés internationaux, dans le cadre d'une approche économique axée sur la valorisation de la production nationale.

À cet effet, un Comité national pour l'attribution du « Label de qualité » a été créé. Il s'agit d'un mécanisme destiné à conférer une distinction particulière aux produits agricoles ou d'origine agricole, afin de les valoriser, les protéger, préserver leurs caractéristiques naturelles, leurs qualités nutritionnelles ainsi que leurs conditions de production, et d'assurer la pérennité de leurs spécificités en vue d'augmenter leur valeur ajoutée.

Dans cette optique, l'Algérie a entamé ces dernières années le processus de labellisation de plusieurs produits authentiques. Cette démarche a contribué à consolider leur position sur les marchés locaux et à élargir leurs opportunités à l'international. Parmi ces produits figurent : la Deglet Nour de Tolga, les figues sèches de Béni Maouche et le fromage Bouhezza.

**Figues sèches de Béni Maouche :** Elles figurent parmi les produits agricoles les plus emblématiques ayant consolidé leur présence sur les marchés nationaux, grâce à une longue tradition de séchage naturel et de stockage rural. Ce fruit séché provient de la région de Béni Maouche, située dans la wilaya de Béjaïa, l'un des plus grands bassins de production de figues en Algérie. Cette renommée est due à un climat favorable, une terre fertile et des techniques traditionnelles de séchage qui préservent la qualité des fruits et leur aspect naturel.

Ces caractéristiques uniques ont été officiellement reconnues par le comité national compétent, qui a accordé le Label de qualité sous l'appellation géographique « Figue sèche de Béni Maouche », en vertu de la décision datée du 20 dhu al-hijjah 1437 H, correspondant au 22 septembre 2016.

Ce produit représente une grande valeur nutritionnelle et constitue un choix idéal pour les marchés intéressés par l'alimentation naturelle et biologique, renforçant ainsi son potentiel à l'exportation aux niveaux régional et international.

**Fromage Bouhezza :** Il fait partie de la gamme des produits alimentaires traditionnels authentiques en Algérie. Il est produit dans la région des Aurès, en particulier dans la wilaya d'Oum El Bouaghi.

Ce fromage est fabriqué artisanalement à partir de lait naturel (brebis, chèvre ou vache) et affiné selon des méthodes locales héritées, qui lui confèrent un goût distinctif et une saveur prononcée, variant selon la durée de maturation et l'ajout éventuel d'ingrédients locaux tels que le sel, les herbes ou le piment.

Il a lui aussi obtenu le Label de qualité, conformément à l'arrêté ministériel du 30 août 2020, sous l'appellation géographique « Fromage Bouhezza ».

Ce produit se distingue par sa grande capacité de conservation et de transport, ce qui le rend particulièrement adapté à la commercialisation à l'étranger, notamment dans les marchés qui valorisent les produits authentiques issus d'un riche patrimoine culinaire.

## بطاقة طوابع Philatelic Card

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

First Day of Issue - أول يوم للإصدار



خصائص



لإقتناء هذا الإصدار إمسح الرمز  
To purchase this philatelic issue scan this code

المصمم : يسمينة بوخاري  
القيمة : 60 دج (2x) / الحجم : الورقة الطوابعية : 50x50 / الطابع : 26x36 (2x)  
المطبعة : مطبعة بنك الجزائر / طريقة الطبع : الأوفسات  
الوثائق الطوابعية : بطاقة طوابعية مصورة بـ 35.00 دج و ظرف مصور بـ 10.00 دج يختم مصور لليوم الأول حسب (إسم الولاية).  
البيع المسبق : من الخميس 16 أكتوبر إلى الخميس 23 أكتوبر 2025 في جميع القباضات الرئيسية للبريد.  
البيع العام : يوم السبت 25 أكتوبر 2025 في جميع المكاتب البريدية.  
البيع عبر الإنترنت : في المتجر الإلكتروني <https://ephilatelie.poste.dz/>  
يمكنكم اقتناء هذا الإصدار بختم اليوم الأول (الطوابعية) في المتجر الإلكتروني

**Amsuney** : Yasmina Boukhari  
**Azal** : 60 idinaren (x2) / **Amsal** : 50x50 (36x26) (x2)  
**Amsiggez** : taggazt n Lbanka n Lezzayer. / **Tayara n usiggez** : Offset  
**Isemli n tamber** : taylaft n wass amezwaru s 35 idinaren, taylaft n wass amezwaru s 10 idinaren adbay n wass amezwaru s teklut  
**Azenzi n wass amezwaru** : Amhad 16 Tuber - Amhad 23 Tuber 2025 deg tigejdanin n Tnazent n Lezzayer.  
**Azenzi azayez** : Sed 25 Tuber 2025 deg yal anaray n Tnazent n Lezzayer.  
**Azenzi s ttawil n linternat** : Deg <https://ephilatelie.poste.dz/>

TASKANIN

**Drawing** : Yasmina Boukhari  
**Facial value** : DZD 60 (x2) / **Dimensions** : 50x50 (36x26) (x2)  
**Printer** : Printing House of the Bank of Algeria / **Printing Process** : Offset  
**Philatelic Documents** : 1<sup>st</sup> Day illustrated Card of 35.00 DZD, 1<sup>st</sup> Day Illustrated Cover of 10.00 DA, with obliteration (**name of Wilaya**).  
**1<sup>st</sup> Day Sale** : From Thursday 16<sup>th</sup> October until Thursday 23<sup>th</sup> October 2025. In the chief towns post offices of each wilaya.  
**General Sale** : Saturday on October 25<sup>th</sup>, 2025. At all post offices.  
**Web Sale** : On <https://ephilatelie.poste.dz/>  
You can purchase this philatelic Issue (الطوابعية) on the online store.

CHARACTERISTICS

منتجات محلية أصيلة

وقد نالت هذه الخصائص الفريدة اعترافا رسميا من طرف اللجنة الوطنية المختصة. حيث تم منح العلامة الفارقة للاعتراف بجودة المنتج الفلاحي بالاسم الجغرافي "التين الجاف لبني معوش". بموجب القرار المؤرخ في 20 ذي الحجة 1437 هـ الموافق لـ 22 سبتمبر 2016.

ويمثل هذا المنتج قيمة غذائية عالية. وبعد خيارا مثاليا للأسواق الممتهمة بالغذاء الطبيعي والعضوي. ما يعزز إمكاناته التصديرية على المستويين الإقليمي والدولي.

**جبن بوهزة** : ينتمي جبن بوهزة إلى سلسلة المنتجات الغذائية التقليدية الأصيلة في الجزائر. وينتج في مناطق الأوراس. لاسيما بولاية أم البواقي.

يصنع هذا الجبن يدويا من الحليب الطبيعي (غنم، ماعز أو بقر). ويعتق وفق طرق محلية متوارثة تمنحه طعما مميزا ونكهة قوية. تختلف حسب فترة النضج وما يضاف إليه من عناصر محلية كالملح أو الأعشاب أو الفلفل.

وقد حظي هذا الجبن هو الآخر بـ"العلامة الفارقة" بموجب القرار الوزاري المؤرخ في 30 أوت 2020. تحت الاسم الجغرافي "جبن بوهزة".

ويمتاز هذا المنتج بقابليته العالية للتخزين والنقل، مما يجعله ملائما للتسويق الخارجي. خصوصا في الأسواق التي تقدر المنتجات الأصيلة والمبنية على تراث غذائي غني ومتنوع.

تنفيذا لتعليمات السيد رئيس الجمهورية. لاسيما، المتعلقة بإعطاء الأولوية لتتويج الاقتصاد وتقليص التبعية المطلقة للمحروقات. تبنت الجزائر حملة من الإجراءات الرامية إلى دعم الصادرات خارج قطاع الطاقة وتعزيز تنافسية المنتجات الجزائرية في الأسواق الدولية. ضمن مقاربة اقتصادية تركز على تثمين الإنتاج الوطني.

في هذا الصدد، تم انشاء لجنة وطنية لمنح "علامة الجودة"، وهي آلية تهدف إلى منح علامة فارقة للمنتجات الفلاحية أو ذات الأصل الفلاحي. بما يسمح بتثمينها وحمايتها والحفاظ على مواصفاتها الطبيعية وخصائصها الغذائية وشروط انتاجها. وكذا توفير سبل استدامة خصائصها ومميزاتها للرفع من قيمتها المضافة.

وسعيا للرقية هذا المسعى، باشرت الجزائر خلال السنوات الأخيرة عملية توسيم عدة منتجات أصيلة بهذه العلامة ما ساهم في ترسيخ مكانتها في الأسواق المحلية وتوسيع فرصها على الصعيد الدولي. من بين هذه المنتجات: (دقلة نور لطوفقة، التين الجاف لبني معوش وجبن بوهزة).

**التين الجاف لبني معوش** : يعتبر من أبرز المنتجات الفلاحية التي رسخت وجودها في الأسواق الوطنية، بفضل تقاليد عريقة في التجفيف الطبيعي والتخزين الربفي. تنتمي هذه الفاكهة المجففة إلى منطقة بني معوش، الواقعة بولاية بجاية، إحدى أكبر الأحواض المنتجة للتين في الجزائر. ويعزى ذلك إلى المناخ المناسب، والتربة الخصبة، والتقنيات التقليدية في التجفيف، التي تحافظ على جودة الثمار وشكلها الطبيعي.

IFARISEN INAŞLIYEN

Ilmend n yiwellihen n Uselway n Tegduda, ladya deg wayen yerzan tiririt n lwelha yer uswenni n tdamsa d usenqes n lettikal yef iseriyiwen (pétrole-gaz), Lezzayer tessers kra n tsekkin ara yessiǧhiden asuffey berɣa n ugzum n tsareyt akked usennerni n tmenyugert yef yifarisen n lezzayer deg leswaq igreyɣanen, aya ilmend n useqreb adamsan ara ixedman yef useǧhed n ufares ayeɣlaw.

Ilmend n waya, tettwassbedd-d yiwet n tesmilt tayelnawt i tikci n “ticreṭ n tyara”, d yiwen n unagraw ara yefken ticreṭ yemxallafen i yifarisen n tfellaht ney ayen yettafaren yur-s, ayen ara ten-yeǧǧen ad nnernin wad ssehbibren yef tyara akkedtulmisin-nsen d tewtilt n ufares-nsen, dayen aheggi n yiberdan ara yesdumentulmisin-nsen i usali n lqima-nsen timernit.

ilmend n usnerni n lebɣi-ya, deg yiseggasen-a ineggura tebda lezzayer asemmi n waṭas n yifarisen inaşliyen n tecreṭ-a, ayen itt-yeǧǧan ad tessersu amkan-is di leswaq idiganen d usewsee n teginatin deg umaḍal. Gar yifaisen-a(deglat nour, iniyman n bni maεuc akked leǧben n buheza).

Iniyman n bni maεuc : yiwn seg yifarisen n tfellaht i ireşşan deg leswaq n lezzayer, aya s wansayen n uskaw deg lexla. Agummu-ya yekka-d seg temnaḍt n bni maεuc, d-yezgan deg lwilaya n bgayet, yiwet seg temnaḍin timeqqranin i d-yettaken

iniyman di lezzayer, acku d tamnaḍt igerrzen anda yelha wakal, akked tarrayin tansayin n uskaw d useyri, i yetterran iniyman-agi gerrzen nezzeḥ.

Agummu-ya qerran s-yes d unşib şyur tesmilt tayelnawt tuzzigt, anda is-fkan isem n uqerri s tyara n ufaris-a n tfellaht s yisem arakalan «iniyman n bni maεuc», ilmend n teytest d-yeffyen di 20 di el ḥiǧǧa 1437h, 22 ctember 2016.

Afaris-a yur-s azal agellan meqqren, yerna d yiwen n wucci d yufraren di leswaq ayen it-yeǧǧan ad d-yifrir deg usuffey-ines yer ssuq akalan agreyɣan.

**Leǧben n buhezza** : D yiwen seg yifarisen n tgella taqburt tanaşlit di lezzayer, i d- yettefyeɣ seg temnaḍt n lewras, ladya di lwilaya n um lebwaqi.

Leǧben-a yettwaxdam s ufus, yekka-d seg uyeŋki n wulli ney n tayaḍt ney n testan, yettikil ilmend n tarrayin d-ǧǧan imenza, ayen is-yettaken lbenna yeqwan, yemgaraden s umgired n tallit n usikel d wayen is-rennun n yişenfareɣ am Imelḥ, tiḥcicin ney ifelfel.

yufrar-d leǧben-a s « tcreṭ yemgaraden» ilmend n teytest teylift d-yeffyen di 30 yuṭt 2020, s yisem arakalan « leǧben n buheza » .

afaris-a yezmer ad yeqqim yettwaxzen aṭas, ayen it-yeǧǧan igerrez i leswaq n berra, ladya leswaq i yerran azal i yifarisen-a inaşliyen.

منتجات محلية أصيلة  
ΣΙΛ.ΟΣΕΖ+Ι ΣΙ.ΟΙΙΣΓ+Ι  
AUTHENTICS LOCAL PRODUCTS



لإقتناء هذا الإصدار إمسح الرمز  
To purchase this philatelic issue scan this code