

LES FIGUES SÈCHES

Le figuier est cultivé en Kabylie, où, avec les oliviers, il forme la fortune de cette région.

Ce sont surtout les Indigènes qui s'occupent de la culture des figues et les variétés sont adaptées aux sols.

La *Thaamriout*, à forme longue, de couleur un peu brune, et dont la chair est exquise, se cultive dans la Grande Kabylie (Tizi-Ouzou).

La *Thaaranimt*, allongée à peau blanche et à chair rouge, savoureuse, se cultive en Petite Kabylie (Bougie).



HALL-ENTREPÔT DES ÉTABLISSEMENTS RANNOU

La cueillette se fait fin août et début septembre. Les fruits sont séchés sur des claies exposées au soleil durant le jour et que l'on empile chaque soir dans les gourbis, pour éviter la fraîcheur des nuits.

Les figues ainsi séchées sont dirigées vers les centres acheteurs (Bougie—Alger—Tizi-Ouzou).

Les fruits sont alors sélectionnés par des Maisons spécialisées et on trouve à *Alger* des installations très modernes permettant de stériliser les figues et de les traiter avec toute l'hygiène voulue. La photo ci-dessus représente un atelier de sélection des Etablissements A. Rannou.

Les plus beaux fruits sont emballés en petits cartons illustrés