

DE LA QUÊTE DU BIEN-ÊTRE À LA PASSION DE L'ENTREPRENEURIAT : MON PARCOURS D'APPRENTISSAGE DU SAFRAN



Keltouma Adouane a suivi des études de droit des affaires à l'Université de Béjaïa en 1996. Passionnée et intéressée par la mode, elle a étudié le stylisme et le modélisme à l'Institut de Formation de Béjaïa en 1999. Elle a ensuite participé à un programme de formation professionnelle (PEP) dans le domaine de l'habillement. Son désir d'apprendre l'a conduit à suivre des cours de peinture sur vitrail, de recherche sur les couleurs et d'approches didactiques et pédagogiques. En 2015, Keltouma a suivi le PSEP1 (Programme de formation spécialisée pour l'accès au grade de professeur spécialisé dans l'enseignement professionnel, premier degré). Depuis 2018, elle se consacre avec passion à un projet de culture du safran dans sa ville natale de Béjaïa. En 2020, elle a élargi ses horizons en suivant des formations en fabrication artisanale de fromage, de savon et de confiture, en culture de champignons et en apiculture. En 2023, elle a été élue vice-présidente de l'Association des femmes rurales de Béjaïa (AFUD).

Je m'appelle ADOUANE Keltouma et je suis née en 1975 à Béjaïa¹, une région aux paysages richement contrastés entre mer et montagne. J'ai grandi entre la ville de Béjaïa et Sidi Aïche. Dès mon plus jeune âge, ces lieux ont éveillé en moi un lien profond avec la nature.

Ma carrière a commencé dans le domaine juridique avec des études en droit des affaires, mais ma passion pour quelque chose de plus créatif m'a rapidement orientée vers une autre direction. En 1999, j'ai suivi une formation de styliste de mode, qui a jeté les bases de mon engagement en faveur de l'artisanat. En 2003, je suis devenue formatrice en stylisme dans le secteur de la formation professionnelle. En 2015, je suis devenue formatrice de formateurs, un rôle qui m'a permis de toucher davantage de jeunes et de femmes en quête d'autonomie.

Mon parcours avec le safran a commencé en 2018, alors que ma santé était particulièrement fragile. À la recherche de solutions naturelles pour améliorer mon état, j'ai découvert les bienfaits médicinaux du safran, une épice précieuse surnommée « l'or rouge² ». Convaincue des bienfaits du safran, j'ai commencé à le consommer en infusion. En l'espace de deux ans, ma santé s'est nettement améliorée, ce qui m'a amené à m'intéresser de plus près à la plante de safran³ et à envisager de la cultiver.



Stigmates de safran.

Pour en savoir plus, je me suis rendu dans le sud-est de l'Algérie, où j'ai rencontré ELHADJ Louibi, un cultivateur de safran expérimenté. Malgré le scepticisme de mon entourage, certains doutant de la faisabilité de cultiver le safran près de la mer, j'avais la ferme conviction que cette plante fleurie, fragile mais puissante, pouvait transformer de nombreuses vies. J'ai suivi les conseils d'ELHADJ Louibi et j'ai planté mes bulbes en septembre 2018 (j'en avais un investissement initial de cinq kilogrammes). Un mois plus tard, un magnifique tapis violet a émergé du sol - un spectacle qui reste gravé dans ma mémoire. C'était le début d'une aventure qui allait changer ma vie - le début d'une passion qui allait progressivement devenir un projet entrepreneurial.



Mon voyage dans la culture du safran : Les mains dans la terre.

En 2019, j'ai rejoint l'Association des femmes rurales de Béjaïa (AFUD)⁴. J'ai participé à des formations sur la production artisanale de biens locaux (et suis devenue vice-présidente en 2023). J'ai profité de la période de confinement contre la covid pour consacrer plus de temps à la culture du safran et j'ai exploré de nouvelles applications pour cette plante. Cela a marqué un tournant pour mon projet :

j'ai développé des fromages infusés au safran, des savons artisanaux et des produits cosmétiques à base de cette épice.



Mes produits au safran.

De plus, j'ai utilisé la paille de safran pour cultiver des pleurotes⁵, une initiative qui a enrichi mon projet et diversifié ma source de revenus. Mon engagement a ensuite pris une dimension collective : j'ai partagé mes connaissances et mes compétences en matière de culture du safran avec d'autres femmes rurales, afin de les aider à générer des revenus pour leur famille et à renforcer leur indépendance économique. J'ai reçu la première carte⁶ de safranière d'Algérie. Cette reconnaissance officielle a donné un nouvel élan à mon projet. Grâce aux formations dispensées par DVV International en communication, sémiotique, didactique, gestion de projet, ingénierie et « la boîte à outils », j'ai pu structurer davantage mon initiative.

En 2024, j'ai été invitée à animer un atelier sur le safran lors d'un colloque international en Tunisie, où j'ai partagé

mes connaissances sur ses utilisations en cosmétique, en nutrition et en santé. Quelques mois plus tard, un autre colloque international, organisé en collaboration avec l'Organisation Internationale du Travail, m'a permis d'intervenir sur le potentiel économique et thérapeutique du safran, notamment dans les domaines du bien-être, de la cosmétique et du sport. Ces événements ont marqué une étape importante dans la reconnaissance de mon travail et de celui des femmes rurales de la région.

En juin 2024, la publication d'une thèse de HAMLET Billel et d'IDIR Rachid sous la direction du Professeur KATI Djamel Eddine (Département des Sciences Alimentaires, Université Abderrahmane-Mira de Béjaïa) a constitué une avancée majeure. L'étude a porté sur 12 échantillons de safran cultivés par des femmes rurales à Béjaïa et sur les facteurs influençant la qualité du safran. En mars 2025, le professeur ABDEL FETAH Dalila (Département de génie des procédés, Université Abderrahmane-Mira) a terminé une thèse de doctorat⁷ portant sur les caractéristiques du safran de la région de Béjaïa. Pour cette étude, j'ai fourni 20 échantillons de safran cultivés par des femmes rurales de notre région. Cette recherche scientifique est indispensable pour valider notre travail et reconnaître la qualité du safran de Béjaïa.

Aujourd'hui, je poursuis cette aventure collective en travaillant en étroite collaboration avec des femmes rurales pour développer des cosmétiques naturels à base de safran, tels que des crèmes hydratantes et des savons enrichis, particulièrement bénéfiques pour la peau. L'une de mes plus grandes fiertés est le développement d'un fromage thérapeutique au safran, actuellement en phase de recherche et développement, qui pourrait devenir un produit emblématique de notre région. Mon but est clair : créer une usine de production de fromages artisanaux au safran, soutenue par les femmes de la région, qui utilisent les connaissances ancestrales et l'innovation pour conserver l'aspect artisanal avec une touche de modernité, afin de développer une industrie locale durable. Mon rêve est de commercialiser ces produits à l'échelle nationale.

Mes réflexions finales

Grâce à mon expérience personnelle dans la culture du safran, j'ai découvert comment l'apprentissage peut non seulement changer une vie, mais aussi offrir des opportunités économiques durables à toute une communauté.

L'acquisition de compétences n'est pas seulement une question d'amélioration individuelle - grâce aux sessions de formation auxquelles j'ai participé et à la possibilité de partager mes connaissances, j'ai aidé d'autres femmes rurales à diversifier leurs activités, à établir des sources de revenus durables afin d'améliorer la situation de leurs ménages et à contribuer au renforcement des économies locales. Cette expérience démontre que l'apprentissage pratique, combiné à l'engagement de partager les connaissances, peut contribuer à favoriser l'indépendance des participants et à renforcer les économies locales.



Exposition par des femmes rurales.

Notes de fin d'article

- 1 Béjaïa est située au nord-est de l'Algérie, sur la côte méditerranéenne, et est la capitale de la province de Béjaïa. Elle est connue pour ses richesses naturelles, son port stratégique et son importance historique et culturelle. La région est également un centre agricole, en particulier pour la culture du safran et la production d'huile d'olive.
- 2 Le safran est souvent appelé ainsi pour plusieurs raisons, notamment sa couleur caractéristique, ses nombreux bienfaits pour la santé et sa valeur marchande élevée (chaque fil fragile doit être soigneusement cueilli à la main, et il faut des milliers de fleurs pour produire une petite quantité).
- 3 Le safran provient d'une plante à fleurs appelée *crocus sativus*. Il s'agit d'une belle fleur aromatique violette avec des fils rouge vif (stigmates) qui, une fois séchés, constituent l'épice.
- 4 L'Association des femmes rurales d'Algérie (AFUD) aide les femmes rurales en leur proposant des formations pratiques et des projets de développement économique local.
- 5 Type de champignon cultivé sur des substrats naturels tels que la paille de safran, utilisé dans des projets agricoles alternatifs.
- 6 Une carte agricole (pour les agriculteurs) et une carte artisanale (pour les artisans) - la carte est un document officiel délivré par les autorités compétentes, confirmant le statut professionnel d'une personne en tant qu'artisan ou agriculteur. La carte est essentielle car elle permet aux autorités de suivre et de soutenir les activités artisanales et agricoles, tout en accordant aux artisans et aux agriculteurs des avantages et des droits spécifiques liés à leur profession.
[https://ft.univ-setif.dz/fr/departements/departement-de-genie-des-procedures](https://ft.univ-setif.dz/fr/departements/departement-de-genie-des-procedes)
- 7

