

Actes de la table ronde

# Produits de terroir du Tadla-Azilal

Beni Mellal, 22 Juillet 2008



المركز الجهوي للإستثمار  
Centre Régional d'Investissement  
جهة تادلة أزىلال Région Tadla Azilal





Actes de la table ronde

# Produits de terroir du Tadla-Azilal

Beni Mellal, 22 Juillet 2008



المركز الجهوي للإستثمار  
Centre Régional d'Investissement  
جهة تادلة أزيلال Région Tadla Azilal



# Sommaire

Préface .....	5
Mot de Monsieur le Directeur du CRI Tadla-Azilal .....	6
Remerciements .....	7
Objectifs de la table ronde .....	7
Conférence introductive : Présentation de l'association «Terroirs & Cultures» et de la «Dynamique Planète terroirs» .....	8
Conférences 2 et 5 : Traçabilité et production de l'huile d'olive vierge de qualité. Et qualité et compétitivité des produits agro-alimentaires .....	14
Conférence 3 : Rôle et portée des signes distinctifs de qualité et d'origine : labels agroalimentaires, appellations d'origine, indications géographiques .....	24
Conférence 4 : Réglementation et normalisation marocaine en matière de signes distinctifs de qualité et d'origine .....	34
Conférence 6 : Vers une Appellation d'Origine Contrôlée de l'huile d'olive. Cas du terroir Tyout - Région d'Essaouira, Maroc .....	42
Conférence 7 : Cas de réussite. Valorisation des Produits de Terroir dans la Région Souss Massa Drâa .....	46
Recommandations .....	62
Programme de la table ronde .....	66
Annuaire des participants .....	68



# Préface

Le vocable « produits de terroir » renvoie à tous les produits alimentaires élaborés dans des terroirs spécifiques, porteurs d'une forte charge culturelle et fondés sur des systèmes d'interaction entre les milieux naturels et les savoir-faire des communautés qui y vivent.

Ce vocable est aujourd'hui à la mode, car il représente une réponse inverse du consommateur post-moderne, face à une standardisation des habitudes de consommation et à une uniformisation des cultures, sous l'effet de la mondialisation.

Dans ce contexte global et dans un contexte régional marqué par une forte volonté de mobiliser les ressources et les savoir-faire locaux au profit d'un développement économique durable et équilibré entre différents territoires du Tadla-Azilal, la région œuvre pour identifier ses produits de terroir et réussir leur mise en marché.

Cette entreprise s'inscrit dans une longue expérience agricole et ambitionne à tirer parti de la dynamique créée autour des produits de terroir, aux marchés florissants et porteurs d'alternatives de développement durable.

# Mot de Monsieur le Directeur du Centre Régional d'Investissement Tadla-Azilal

Dans l'imaginaire collectif, le vocable « produits de terroir » recouvre mille et une définitions. Certains le perçoivent comme tout produit provenant de la ferme, faisant référence à l'espace de l'exploitation agricole où il est élaboré, d'autres l'attachent à tout produit ancien, faisant référence au critère du temps qui passe, d'autres y voient l'expression d'un mouvement global de retour aux sources, exprimé par un consommateur post-moderne, comme contre effet de la mondialisation.

Dans tous les cas et quelle qu'en soit la définition scientifique exacte, pour nous au Tadla-Azilal, les produits de terroir peuvent être synonymes de développement durable. C'est l'objet de cette table ronde simplement intitulée « les produits de terroir du Tadla-Azilal ».

Aujourd'hui méconnus et ne bénéficiant d'aucune reconnaissance juridique ou commerciale, les produits de terroir du Tadla-Azilal, pourtant riches et variés, présentent de nombreuses opportunités pour une grande tranche de la population locale. L'objet de cette table ronde est donc d'initier la réflexion autour de ces alternatives de développement, dresser une première liste de ces produits et engager la recherche scientifique dans le sens du développement et de la mise en marché de ces produits, dans le cadre d'une approche participative qui intègre d'abord les populations.

Lors de cette table ronde, nous avons souhaité nous immiscer dans l'univers des produits de terroir, du point de vue scientifique, réglementaire et pratique, en découvrant des témoignages et des expériences réussies au Maroc et ailleurs.

Mais au-delà, le comité organisateur aspirait à ce que cette table ronde puisse également être l'opportunité de créer un réseau, qui est aujourd'hui la base de tout développement.

**Ahmed El Haouti**  
**Directeur du Centre Régional d'Investissement Tadla-Azilal**  
**Beni Mellal, Maroc**

# Remerciements

Le document « Actes de la table ronde : les produits de terroir du Tadla-Azilal » a été réalisé grâce au concours d'un comité organisateur, notamment M. Abdelaziz Bouadili, Doyen de la Faculté des Sciences et Techniques et de la Faculté Polydisciplinaire de Beni Mellal, Université Sultan Moulay Slimane, ainsi que M. Abdellah Herzenni, professeur chercheur à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II de Rabat et également acteur associatif et expert sociologue.

Ce document comporte la synthèse des recommandations issues de cette table ronde, le contenu des conférences animées par les acteurs de terroir venus de différents horizons, ainsi qu'un annuaire des intervenants et des participants à cette table ronde. Nous tenons à adresser nos vifs remerciements à tous les professeurs, chercheurs, spécialistes et acteurs des filières du terroir, qui ont répondu présent à notre invitation, afin de partager leur savoir et leurs expériences. Des remerciements tout particuliers s'adressent aux responsables de l'association « Terroirs & cultures » France, qui ont aimablement appuyé notre initiative, par leur partage d'expériences et de savoirs et par leur disponibilité.

Nos remerciements vont également à tous les acteurs nationaux qui ont manifesté un grand intérêt et une prédisposition à appuyer nos démarches.

Nous remercions également les acteurs régionaux qui nous ont appuyés dès le lancement de l'initiative « promotion des produits de terroir du Tadla-Azilal » et qui continuent d'apporter aide, assistance et information. Nous pensons particulièrement aux Directions provinciales de l'agriculture de Beni Mellal et d'Azilal, l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole et l'Institut National de Recherche Agronomique du Tadla.

## Objectifs de la table ronde

Les principaux objectifs de cette table ronde peuvent être déclinés de la façon suivante :

- Initier la réflexion autour des produits de terroir du Tadla-Azilal à valoriser et mobiliser pour le développement local, les identifier et les localiser.
- Faire le point sur les nouveaux concepts, les réglementations en vigueur, les programmes nationaux et étrangers, les cas de succès et les préalables à combiner pour identifier et promouvoir les filières liées au terroir.
- Créer un réseau qui aura pour objectif d'appuyer la recherche dans le domaine des produits de terroir du Tadla-Azilal, fournir les informations et les données nécessaires à l'identification et à la mise en marché des produits de terroir du Tadla-Azilal.



# Conférence introductive :

Présentation de l'association «Terroirs & Cultures» et de la «Dynamique Planète terroirs».

Le futur a besoin des terroirs.

Animateur : M. Eric Barraud, Délégué Général de l'association « Terroirs & Cultures », France.

**Mesdames et messieurs,**

J'aimerais d'abord vous féliciter pour l'organisation de cette journée. Elle répond pleinement aux enjeux de l'association « Terroirs & Cultures » fondée en 2003. Je suis très heureux d'être convié à cette rencontre. Elle m'offre l'opportunité de venir au Maroc pour la première fois. C'est pour moi une belle découverte.

Je voudrais ensuite excuser à cette table ronde, deux personnes qui auraient aimé participer à vos travaux. M. Dominique Chardon, le président de l'association « Terroirs & Cultures », agriculteur à Bellegarde (Costières/Gard), qui exploite sur cette même terre méditerranéenne. Il produit de l'huile d'olive, du vin, des fruits et légumes, donc des produits de terroir, tels que vous réfléchissez à les élaborer aujourd'hui à Beni Mellal. Ensuite, M. Jacques Lefort, ancien chercheur du CIRAD, qui est le secrétaire général de notre association.

Vous le verrez dans mon propos, même si nous nous sommes fixé comme mission de travailler à l'international, nous avons -et nous en sommes tout à fait fiers- des racines méditerranéennes. Nos bureaux sont à Montpellier. Mais surtout notre histoire, notre attachement, notre mobilisation pour les questions de terroirs, n'auraient pas existé si nous n'avions pas vécu toutes les difficultés et mutations qui ont marqué l'agriculture méditerranéenne ces dernières années.

Notre motivation pour créer « Terroirs & Cultures » est née aussi de cela, de cette histoire méditerranéenne. Je vis moi-même et j'ai travaillé longtemps sur le département du Gard, qui, aujourd'hui, doit compter 13 appellations d'origine contrôlée (AOC). Elles intègrent des olives de table, des huiles d'olive, deux fromages -le roquefort et le péladon- le taureau de Camargue, l'oignon doux des Cévennes et de nombreux vins.

A travers mes premières discussions avec votre représentante du Ministère de l'Agriculture, j'ai pu noter combien, depuis quelque temps, le Maroc emprunte ce chemin. Nous en sommes extrêmement contents. Avec vous, ce combat pour la reconnaissance des terroirs et produits du terroir s'élargit. Cela conforte notre engagement pour prôner que, sur notre planète, « Le futur a besoin des terroirs ».

## Alors pourquoi avons-nous exprimé cela au sein de « Terroirs & Cultures » et quels sont les messages portés par le mouvement ?

Ce qui nous a paru important en 2003, c'est de dire que nous étions dans un monde où l'uniformisation et la globalisation entraînaient un danger pour le développement de nos sociétés. La diversité humaine, biologique et culturelle, la force de nos sociétés était en train de disparaître. Nous avons voulu attirer l'attention sur la disparition des savoir-faire et des cultures liés aux terroirs. Pour nous ces éléments sont loin d'être « ringards », mais sont facteurs de développement, notamment, je fais une parenthèse, autour des cultures alimentaires.

Je suis arrivé hier soir au Maroc, j'ai eu le plaisir de manger une salade marocaine et un tagine. C'est bien plus qu'un plat symbole facteur d'identité et de reconnaissance. C'est aussi un levier pour le développement. C'est pourquoi nous agissons pour le maintien des cultures alimentaires dans le monde, pour qu'elles soient préservées. Elles sont toutes différentes, toutes riches. Elles ont toutes leurs forces et leurs typicités. Sans la préservation des cultures alimentaires, il ne peut y avoir de produits de terroir, car il n'y aurait plus de consommateurs au bout de la chaîne. Le combat pour les produits de terroir passe sans aucun doute par le débat sur le maintien des cultures alimentaires.

Il nous a paru indispensable, face aux constats faits sur les évolutions de l'agriculture, sur les évolutions de la mondialisation, de montrer que les terroirs apportaient la possibilité d'une mondialisation beaucoup plus humaine. Une mondialisation respectant les hommes, leurs produits et les territoires. Plus humaine, durable et viable. Dans le respect des acteurs du pays, de leurs cultures et de leur environnement. Car les terroirs appuient et valorisent la ressource.

La planète est effectivement en danger aujourd'hui, il y a donc besoin de repenser une offre de développement qui préserve les ressources et garantisse le devenir de notre planète. C'est le fondement du mouvement associatif « Terroirs & Cultures ».

A cet instant, je voudrais vous faire lire une phrase extraite du discours de M. Jérôme Bindé. Il est directeur du bureau de la prospective de l'UNESCO. Présent sur les Dentelles de Montmirail, au Nord d'Avignon dans le Vaucluse, il y a trois semaines, pour notre Forum International Planète Terroirs, il est venu exprimer la vision de l'UNESCO sur cette notion de terroir. J'en ai tiré juste une phrase. A mes yeux, elle résume parfaitement les enjeux posés avec la défense des terroirs :

*« Le terroir est en même temps une réalité naturelle, agricole, économique et culturelle, mais fondée sur une négociation concertée. Le terroir est l'un des foyers où, pour peu que nous le voulions, nous pouvons renouveler notre rapport à la planète. L'avenir du terroir ne passe pas par le refus de la mondialisation, mais par son inscription réfléchie dans un monde global. »*

Je crois que ces propos de M. Jérôme Bindé résument vraiment le travail que nous avons commencé avec l'UNESCO depuis 2005. Pour nous, le terroir n'est pas le repli sur soi, pas question de créer des zones musées ou des territoires « sous cloche ». Le terroir, comme je l'ai senti hier en arrivant au Maroc, signifie l'économie ouverte sur le monde, c'est de l'exportation, c'est de la valeur ajoutée, du commerce ! C'est donc une réalité économique. Nous ne prônons pas l'idée d'un terroir fermé, en autarcie !

Depuis que le monde est monde, les gens échangent, marchent et commercialisent. Les produits ont traversé le monde. La vanille de Madagascar vient du Mexique, l'abricot vient de Chine,... S'il n'y avait pas eu ce mouvement des hommes, des cultures et des produits, le monde ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui. Il n'est pas question de le figer à travers les produits de terroir. Il est simplement question de dire qu'on ne peut pas traiter, dans l'évolution du monde et des échanges marchands, les produits de terroir, les produits agricoles et les produits alimentaires, comme on traite le commerce des machines. Dans le premier cas, on est dans le monde du vivant. Il exige un regard particulier.

Nous avons voulu, à travers « Terroirs & Cultures », proposer un projet économique alternatif qui intègre l'ensemble de ces éléments, qui soit source de valeurs ajoutées et porteur d'une réponse alimentaire. Au sein de « Terroirs & Cultures », nous n'avons pas du tout la prétention d'avoir toutes les réponses et toutes les solutions. Mais nous savons que, dans un certain nombre de régions du monde, et elles sont nombreuses, des gens produisent des produits de terroir, souvent de manière anonyme et sans être reconnus pour ce qu'ils apportent. Il est temps d'essayer d'agir de façon différente.

Nous avons voulu montrer qu'on pouvait, à travers ces multiples dimensions des terroirs, construire et initier de nouveaux itinéraires de développement durable. Il n'est pas question de dire que faire du développement local, c'est faire du copier/coller. Le modèle des AOC françaises n'est pas reproductible à l'identique au Maroc. Mais, les terroirs sont bien des

itinéraires qui s'appuient sur le savoir-faire des hommes, sur les ressources naturelles des territoires, les valeurs culturelles des aliments, sur l'histoire, la tradition. C'est à chacun d'entre nous de travailler pour en faire des leviers de développement local.

C'est là tout l'enjeu du réseau « Planète Terroirs » auquel vous voulez participer maintenant. On ne peut effectivement pas faire du copier/coller pour engendrer du développement local, mais il y a des méthodes, des échanges, des formations à construire pour accompagner cette mise en oeuvre. Les expériences des uns peuvent servir aux autres. Il est essentiel pour avancer de croiser les vécus et de valoriser tous les apports scientifiques. Ils sont nombreux sur le sujet, mais encore trop méconnus par les acteurs.

La dynamique terroirs vise à valoriser **les hommes des terroirs et leurs savoir-faire, mais aussi leurs cultures et leurs produits.**

Un autre combat qui nous paraît majeur à mener c'est de **faire prendre en compte les multiples enjeux des terroirs, du local au global**, c'est-à-dire d'ici à Beni Mellal jusqu'à l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), où nous avons essayé de faire entendre notre voix, notamment sur une question qui nous est chère. **Celle de la propriété intellectuelle, de la défense de l'origine, de la spécificité, de la typicité et de la valorisation de l'infiniment petit.** Car s'il n'y a pas cette reconnaissance, s'il n'y a pas la capacité de pouvoir protéger les produits de terroir, notamment à travers les indications géographiques d'origine, c'est la loi du moins disant, la logique industrielle qui va s'appliquer.

Elle ne permettra pas aux produits de terroir de pouvoir s'imposer sur les marchés locaux.

Au-delà de cette reconnaissance de la propriété intellectuelle, c'est la localisation des productions sur les territoires **qui est en jeu**. Je viens du département du Gard. Il y a dix ans, notamment sur le plateau irrigué des Costières, il se produisait pêches et abricots sur des exploitations familiales. Aujourd'hui, avec la seule logique compétitive installée sur cette filière de production, la quasi-totalité de ces producteurs de fruits a disparu. Il y a eu une énorme concentration. Seuls quelques uns demeurent. Cela démontre combien, **en absence d'un attachement à un lieu à travers une AOC ou une indication d'origine**, si le système est uniquement basé sur la recherche du moindre coût, il peut être destructeur. Bien évidemment, la production des pêches s'est délocalisée. Elle est maintenant assurée par l'Espagne et l'Italie, demain elle sera certainement produite par d'autres pays. La défense de l'origine est aussi pour nous facteur de **maintien de la localisation des productions** avec tout ce que cela comporte en termes de **développement économique, de richesse culturelle, d'emplois, d'aménagement du territoire**, etc.

Au Nord du département du Gard, nous avons les Cévennes, une zone de montagne dite « défavorisée », avec ses handicaps naturels. C'est une montagne où les hommes ont depuis 20 ans fait un choix de développement ancré sur les réalités locales. Il s'appuie justement sur les appellations d'origine telles que l'oignon doux, le Pélardon (fromage de chèvres) et des productions spécifiques, la pomme, l'agneau, à travers des marques -notamment celle du parc national des Cévennes-, à travers le tourisme et la mise en avant d'un « panier de biens et de services » autour des produits de terroir. C'est une petite région où ces dernières années l'agriculture s'est largement développée. On y recense beaucoup d'installations de jeunes agriculteurs. C'est une expérience tout à fait intéressante. Bien sûr, il ne s'agit pas d'un monde parfait où il n'y a pas de problèmes, mais on a su maintenir, sur un secteur difficile, de l'emploi et de l'activité.

Autour de tout cela, avec les terroirs nous avons voulu favoriser le débat, engager la réflexion, heurter les idées toutes faites pour dire qu'il y a **effectivement un développement possible, à travers les terroirs.**

Suite à la création de l'association, nous sommes allés trouver l'UNESCO, pour dire qu'autour de la notion des terroirs, il y avait capacité à engager un aspect du développement durable. L'UNESCO a été très attachée à ce positionnement. Depuis l'adoption de la Convention pour le maintien de la biodiversité écologique et culturelle, c'est l'une de leurs missions essentielles. En 2005, nous avons engagé avec l'UNESCO ce que nous avons appelé la « Dynamique Planète Terroirs », pour essayer de fédérer les terroirs du monde qui travaillent sur ces questions. Nous le faisons notamment à travers le programme MAB (« l'Homme et la Biosphère » « Man and Biosphere »).

Parmi les actions que nous menons avec l'UNESCO, nous avons essayé d'arrêter une définition internationale du mot « terroir ». Cette définition a été adoptée par l'UNESCO en novembre 2005, lors de nos premières Rencontres Internationales :

**Le TERROIR est un espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition. (15 novembre 2005 - Siège de l'UNESCO, Paris).**

Pour obtenir cette proposition, nous sommes partis sur les bases d'un travail engagé par l'INRA et l'INAO depuis une dizaine d'années. Nous cherchons à l'enrichir, à la vérifier sur le plan international notamment. Le mot terroir n'est pas un mot reconnu dans l'ensemble des pays du monde. Beaucoup parlent de systèmes agro-alimentaires localisés. Nous préférons le mot terroir, porteur de sens et de valeurs.

**Notre travail consiste donc à faire entendre la voix des terroirs auprès des décideurs** et donc d'aider les acteurs du terroir à bâtir des itinéraires de développement durable, de développer la recherche et l'innovation.

Cela **ne signifie pas maintenir les traditions telles qu'elles étaient.** Ce n'est pas faire marche arrière et travailler comme il y a deux siècles ! C'est faire en sorte que la technologie et la modernité intègrent les terroirs, pour aider les producteurs et transformateurs à la commercialisation de ces produits. L'enjeu est de concilier l'innovation et les produits de terroir.

Notre idée était de **créer un réseau international pour favoriser l'échange** sur ces questions. Je suis heureux d'être au Maroc pour élargir ce réseau. De nombreux pays participent déjà avec nous, du Japon, au Canada, en passant par la Hongrie et certains pays d'Afrique. Plusieurs pays étaient présents à notre Forum des Dentelles. Notre ambition est de les appuyer sur ces questions et de croiser toutes les expériences. Pour pérenniser et développer les produits de terroir, il nous paraît indispensable d'engager des actions de formation pour transmettre les savoirs sur les terroirs.

## Maintenant, quelles actions avons-nous développées pour engager la « Dynamique Planète Terroirs » ?

L'une de nos plus importantes actions est le « Forum Planète Terroirs ». Nous le tenons tous les deux ans. Le premier a eu lieu sur l'Aubrac au Sud du Massif Central en septembre 2006. Un terroir mythique. Fondé sur l'élevage d'une race locale bovine, l'Aubrac, et sur un fromage AOC, le Laguiole. Il y a aussi un plat traditionnel, l'Aligot et un produit artisanal, le couteau de Laguiole.

**Avec ce Forum, nous avons voulu démontrer que le terroir n'était pas un concept virtuel, mais bien une réalité !** Je souligne au passage que le lait produit en Aubrac pour élaborer le fromage de Laguiole est aujourd'hui en France un des laits les mieux rémunérés aux producteurs. Voilà qui témoigne bien que les produits de terroir représentent une opportunité et une réalité économique.

Notre deuxième Forum a été consacré à la région des Dentelles de Montmirail au Nord d'Avignon, sur un terroir à la fois oléicole et viticole. Lors de ce deuxième rendez-vous, nous avons essayé d'élaborer des réponses concrètes à la question suivante : comment faire du développement économique et local en travaillant sur le terroir ? Et ce, à travers l'exemple des appellations d'origine, particulièrement sur la viticulture, un secteur aujourd'hui largement attaqué par les conséquences de la standardisation et de la mondialisation.

**Nous avons aussi un autre axe d'actions qui est tout aussi important, que sont les « Entretiens du Terroir ».** Ainsi, en associant les consommateurs, on essaie localement de mettre les populations en réflexion sur leur devenir. Aujourd'hui, il nous a semblé, au moins pour la France, qu'un certain nombre d'acteurs locaux cherchaient des réponses nouvelles pour la pérennité de leur activité. Nous réfléchissons avec eux, élus, agriculteurs, artisans... pour intégrer leurs ressources, leurs cultures, leurs savoirs, dans leur politique de développement local afin de créer de la valeur ajoutée.

Ces « Entretiens du Terroir » prennent la forme de conférences-débats. Nous organisons aussi de nombreuses conférences et des universités thématiques pour aider les gens à poursuivre ces réflexions.

En conclusion, présent au Maroc, je veux rappeler combien cette terre Méditerranéenne, au Nord comme au Sud, a été la terre où sont nés les produits de terroir. Face à cela, nous avons une responsabilité historique pour défendre cette politique de terroir, pour montrer qu'il y a quelque chose à faire autour des produits de terroir. A cet égard, il me paraît important d'engager des actions avec vous. Ainsi par exemple, pourquoi ne pas faire le prochain « Forum Planète Terroirs » ici au Maroc, sur cette terre Méditerranéenne du Sud ? Pour travailler ensemble à faire valoir ces politiques bien au-delà des frontières de la Méditerranée.

Ce que je peux vous assurer, c'est qu'il y a énormément de gens qui sont intéressés par cette question. Nous sommes sollicités par des pays qui veulent revenir à ces questions de terroirs. Ils ne savent pas comment faire. Ils ont besoin de soutien, d'accompagnement et d'échange. Vous êtes donc les bienvenus au sein de réseau « Planète Terroirs ». Nous serons heureux de travailler avec vous.



# Conférences 2 et 5 :

Traçabilité et production de l'huile d'olive vierge de qualité.

Et qualité et compétitivité des produits agro-alimentaires.

Animateur : Pr. Mohamed Rahmani, professeur chercheur, Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, représentant également M. Abdelhak Bennani, Directeur de la Fédération des Industries de la Conserve des Produits Agricoles du Maroc (FICOPAM).

## Mesdames et messieurs,

Je représente M. Abdelhak Bennani, directeur de la FICOPAM (Fédération des Industries des Conserves des Produits Agricoles du Maroc), qui est une fédération d'associations et d'industriels, basée à Casablanca et qui vient de lancer un label « Produits et Saveurs du Maroc » en faveur du produit Maroc. Je viens détailler l'approche qu'a adopté la FICOPAM pour lancer ce label.

M. Bennani était censé parler de la qualité et de la compétitivité des produits agro-alimentaires. Je vais donc d'abord définir la qualité en ayant recours à la dernière définition de l'ISO : la qualité des produits agroalimentaire veut dire que ces derniers satisfont aux besoins des consommateurs, qu'ils soient des besoins explicites (goût, saveur, couleur,...) ou des besoins non exprimés, implicites. Cela implique deux choses : d'abord que ces produits agro-alimentaires doivent être sains, ne pas poser de problèmes au niveau de la sécurité sanitaire et ne pas contenir de dangers (qu'ils soient d'ordre chimique, physique, biologique ou allergènes). De plus, ils doivent être purs, non fraudés. Je vais donner ici le cas de l'huile d'olive vierge, pour être plus terre-à-terre.

La qualité est un facteur de compétitivité pour les produits agro-alimentaires, car contrairement à ce que l'on pense, la non qualité coûte cher. La non qualité veut dire des produits qui sont classés deuxième choix ou carrément destinés à des usages non alimentaires parce qu'ils posent des problèmes sanitaires.

Cette non qualité représente jusqu'à 20% du chiffre d'affaires. Donc, si on arrive à réduire cette non qualité, on peut réaliser des économies sur les coûts de production et avoir un rapport qualité/prix très compétitif.

Les labels sont définis comme étant des produits agro-alimentaires qui ont une qualité supérieure aux produits similaires.

Dans le cas de l'huile d'olive vierge, que veut dire la qualité ? C'est la résultante de plusieurs composantes. La qualité de l'huile d'olive vierge commence déjà lorsque l'agriculteur pense à planter telle ou telle variété d'olivier. Comme vous le savez, nous avons dans le monde près de 600 variétés qui regroupent aussi bien des variétés à huile que des variétés destinées à la conserve. Je cite à titre d'exemple la « Picholine marocaine », qui représente 90% du patrimoine oléicole national. Actuellement, nous avons un problème de choix variétal parce qu'on n'a pas pris suffisamment de recul et on n'a pas eu des champs de comportement variétal, pour observer les différentes caractéristiques variétales et les comparer à celles enregistrées dans leurs pays natifs. Nous sommes l'un des rares pays à avoir 90% du patrimoine qui dépend d'une seule variété-population.

Caractériser une variété et l'huile qui en est issue est un travail préliminaire à tout label au sens large, que ce soit un label agroalimentaire, une indication géographique ou une appellation d'origine.

Le degré de maturité des olives intervient pour environ 30% sur la qualité de l'huile. On sait que la maturation des olives passe par trois stades : vert, semi-noir et noir. L'huile qui est issue de chaque stade a une composition qui lui est spécifique. Par exemple, l'huile issue d'olives vertes a un arôme fruité qui est un attribut positif mais elle est trop facilement oxydable, parce que les chlorophylles, en présence de lumière, jouent un rôle pro-oxydant. L'huile qui est issue d'olives noires est un peu plus acide et moins aromatisée.

La qualité commerciale de l'huile d'olive vierge est appréciée à travers une dégustation et des analyses physico-chimiques. La dégustation est effectuée par un panel de dégustateurs comprenant 8 à 10 dégustateurs entraînés qui vont juger les attributs positifs (qui sont essentiellement le fruité, le piquant et l'amer légers) et tous les défauts comme le rance, le vineux-vinaigré-acide, le goût terre, etc. Les analyses physico-chimiques incluent l'absorbance en UV, l'acidité et l'indice de peroxyde. C'est l'ensemble de la note obtenue à travers la dégustation, conjuguée au classement par les critères physico-chimiques qui fait que l'huile est classée huile « extra vierge », « courante », « lampante » ou « vierge » tout court.

La date de récolte des olives a un poids très important sur la qualité de l'huile qui en est issue. Dans le cadre d'une convention avec l'ORMVA du Tadla, nous avons travaillé pendant plusieurs années sur cet aspect.

Comme autre facteur d'influence, nous avons les techniques de récolte. Malheureusement, au Maroc, à peu près 70% de l'olive destinée à la production d'huile d'olive est encore récoltée par gaulage. Cette technique est par exemple interdite en Tunisie parce qu'elle contribue à accroître l'alternance, qui est déjà présente dans notre variété et endommage l'épiderme protecteur de l'olive et rend le fruit plus assujéti à des infections microbiennes, ce qui contribue à dégrader la qualité de l'huile. Donc, il y a lieu de réviser notre copie et de procéder à d'autres méthodes de récolte.

Ensuite, il y a le critère de transport, et là je souligne l'importance du transport dans des caisses aérées, car le fruit, même après récolte continue à respirer. S'il n'y a pas d'oxygène, c'est la fermentation qui produit notamment l'acide lactique qui déprécie la qualité de l'huile d'olive vierge.

Le mode et la durée de stockage sont importants dans la mesure où, lorsqu'on souhaite installer un label, on doit absolument procéder à un stockage individualisé. Si on produit sous AOC, on n'a pas le droit de mélanger des variétés différentes. Là aussi, le mode de stockage en caisses est le meilleur moyen, car il permet l'aération du fruit et le gain d'espace, puisque les caisses permettent un stockage en hauteur.

Ensuite nous avons les systèmes d'extraction, qui dépendent de la qualité de l'olive triturée. Si l'olive est de mauvaise qualité, elle donnera forcément une huile de mauvaise qualité quelle que soit la sophistication du système d'extraction.

Pour obtenir la date optimale de récolte, qui entre, pour rappel, pour 30% dans la qualité de l'huile d'olive vierge, on doit absolument déterminer région par région et variété par variété et chaque année, le stade optimal de récolte. Le Dahir du 30 juin 1962 interdisait la récolte avant que le feu vert n'en soit donné par les services provinciaux, sur proposition des DPA ou des Offices. A l'échelon national, il y avait une décision ministérielle qui arrêta la campagne pour empêcher que l'on procède à des triturations tardives. Au nom de la libéralisation, ce Dahir a été abrogé mais on n'a pas, entre temps, préparé les agriculteurs à récolter leurs fruits au stade optimum, qui intervient, je le rappelle, pour 30% dans la détermination de la qualité de l'huile.

Donc le stade optimal de récolte va nous donner le maximum d'arôme, le maximum de polyphénols qui ont des anti-oxydants naturels et sont actuellement à l'origine du regain d'intérêt vis-à-vis de l'huile d'olive vierge, parce qu'ils ont été impliqués dans des mécanismes de protection, notamment contre les maladies cardio-vasculaires et contre le vieillissement. On les trouve aussi dans le vin, c'est ainsi qu'on parle du « French paradox ». En effet, dans tous les pays qui consomment beaucoup de graisses animales, la fréquence des maladies

cardio-vasculaires est élevée. Cependant, en France, malgré une consommation élevée de graisses d'origine animale, on observe une faible fréquence de ces maladies parce que les Français consomment du vin qui est riche en polyphénols. Dans le cas des pays musulmans, notre vin c'est l'huile d'olive vierge !

Dans le tableau ci-après, on voit bien que la composition en acides gras des huiles d'olive vierges dépend de la date de récolte :

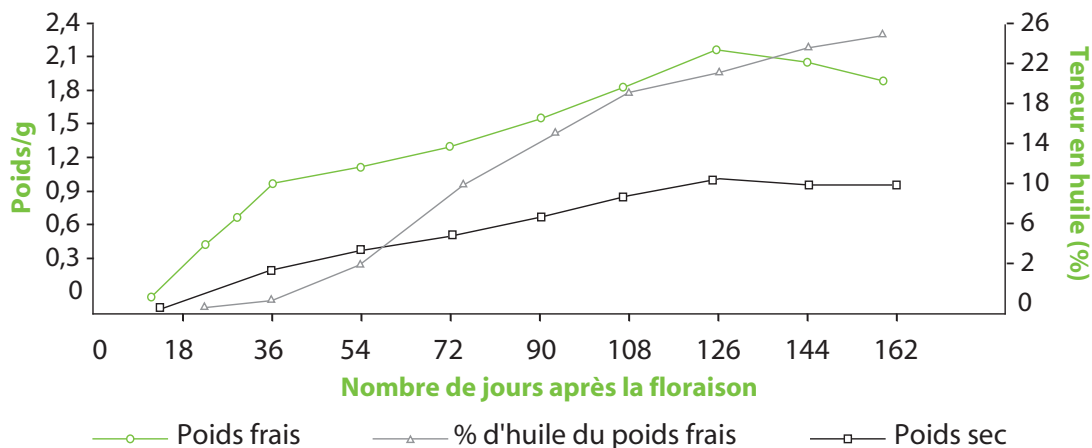
**Tableau I : Composition (%) en acides gras d'huiles d'olive vierges en fonction du degré de maturité des fruits (cv. Picholine marocaine, campagne 1998/99). D'après Ait Yacine et al., (2002).**

Date de récolte	Acides gras							
	C16 : 0	C16 : 1	C18 : 0	C18 : 1	C18 : 2	C18 : 3	C20 : 0	C20 : 1
30/08	16,8	0,9	1,9	65,4	7,0	1,7	0,4	0,4
30/09	14,1	0,8	2,3	72,1	10,1	1,2	0,3	0,4
30/10	10,2	0,7	2,4	73,8	12,2	0,9	0,2	0,5
30/11	11,9	0,8	2,8	74,0	13,6	0,9	0,3	0,4
30/12	9,4	0,6	3,0	72,0	14,0	0,8	0,3	0,4
30/01	8,6	0,5	3,3	69,9	17,2	0,9	0,3	0,4

Donc tout travail de labellisation, au sens large, nécessite un travail préliminaire, qu'il s'agisse d'un label, d'une indication géographique ou AOC. On ne peut pas penser établir une AOC si l'on n'a pas une idée de la composition de nos huiles en relation avec les terroirs, si l'on n'a pas un jury de dégustation qui soit bien entraîné et reconnu à l'international. Il faut aussi établir des cartes de composition des huiles en relation avec les variétés et les terroirs. En France, ce processus prend 8 à 10 ans pour obtenir une AOC à la fin. Aujourd'hui, au Maroc, nous n'avons pas encore de jury, mais c'est en cours de constitution. Nous aurons même des jurys régionaux, notamment à Marrakech, mais on n'a pas encore de casier oléicole qui montre les différentes qualités en fonction des régions, etc.

Le stade optimal de récolte est un compromis entre la teneur en huile et la teneur en polyphénols totaux.

**Figure I : Evolution du poids frais de la teneur en huile et du poids sec pour les fruits de la variété "Leccino" en cours de développement. (d'après Tombesi 1990)**



Dans le graphique en page précédente, on voit que la courbe verte représente le poids des olives sur l'arbre. Ce poids augmente jusqu'au stade noir puis on assiste à une diminution, à cause d'une évaporation d'eau. La courbe en gris donne la teneur en huile dans les olives. Cette teneur augmente tout au long de la maturation du fruit. La courbe en noir montre la teneur en huile rapportée au poids sec, c'est-à-dire qu'on n'a pas tenu compte de l'humidité des fruits.

Donc, pour avoir une teneur maximale en huile, on pourrait récolter au stade noir, mais, malheureusement, à ce stade il n'y a pas suffisamment de polyphénols, ni de composés d'arôme. Par conséquent, le stade optimal de récolte correspond à un compromis entre la teneur en huile et la teneur en polyphénols et en composés d'arôme. On préfère avoir le maximum de ces composés, quitte à perdre un peu d'huile.

On a expérimentalement déterminé le stade optimal de récolte en procédant à des récoltes à différentes périodes et l'on peut voir, dans le tableau ci-dessous, l'évolution des poids du fruit, de la quantité d'eau, de l'humidité, du contenu en huile et en polyphénols. On remarque que la teneur en polyphénols totaux, qui représentent un critère très important, augmente en début de maturation puis commence à diminuer par la suite. On a un taux maximal au 22/11/94, qui correspond pour cette année au stade optimal de récolte, pour cette variété et dans ces conditions de culture.

**Tableau II : Contenu en eau, humidité, en huile et polyphénols totaux dans les fruits en fonction du degré de maturité (\*).**

<b>Date de récolte</b>	<b>Poids de 100 fruits (g)</b>	<b>Quantité d'eau (g) dans 100 fruits</b>	<b>Humidité (%)</b>	<b>Contenu en huile (%) / M.S</b>	<b>Polyphénols totaux (**) (µg/g)</b>
26/10/1994	319,49	182,23	57,04	13,19	139,7
22/11/1994	350,26	193,20	55,16	55,16	148,1
27/01/1995	368,06	204,19	55,48	55,48	140,5

(\* ) Les valeurs indiquées sont la moyenne de 2 déterminations

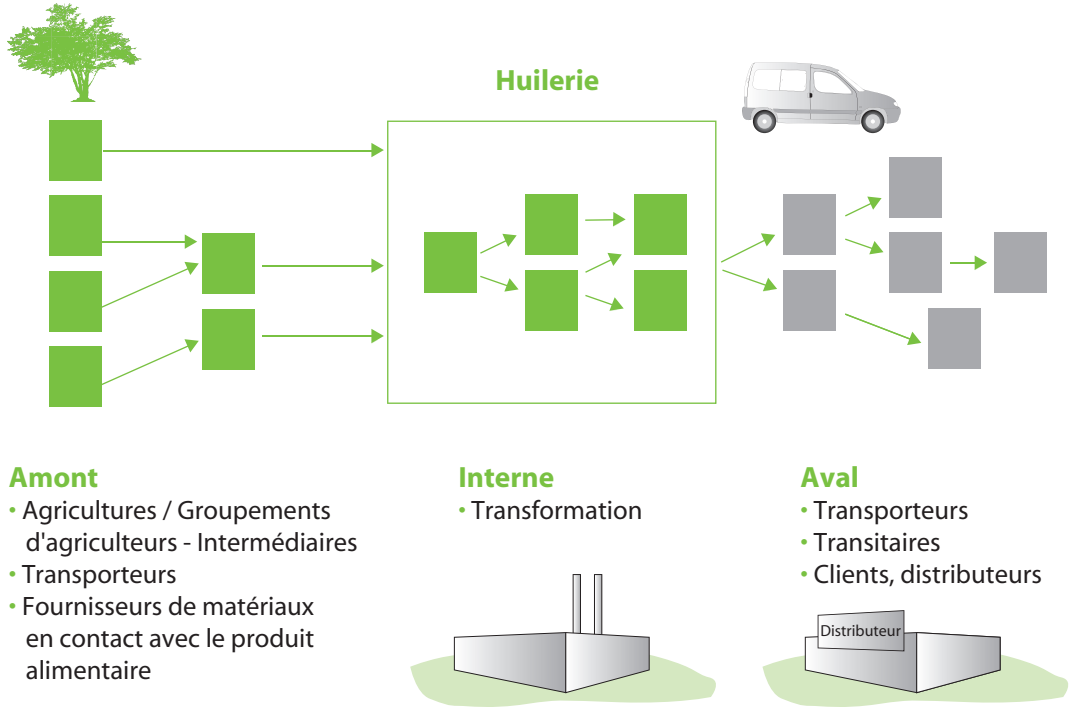
(\*\*) en mg d'acide caféique/100g de pulpe fraîche.

La traçabilité est essentielle dans les produits de terroir. Pourquoi ? D'abord il faut savoir que la traçabilité ne veut pas dire qualité, puisqu'on peut tracer la non qualité. Mais la traçabilité est un pilier important de la sécurité sanitaire, notamment pour rappeler ou retirer des produits au cas où il s'avère que ces derniers, une fois mis sur le marché, présentent un danger sur la santé des consommateurs. Ce rappel ou retrait doit intervenir le plus vite possible, car plus le produit reste sur le marché plus sa probabilité d'être consommée est élevée.

Le fondement juridique de la traçabilité est le règlement Européen n° 178/2002, qui constitue le socle juridique et la base réglementaire dans l'Union Européenne. La traçabilité est ainsi devenue obligatoire à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2005. Ce règlement a aussi apporté avec lui le système d'alerte rapide. S'il y a un problème qui survient au niveau des frontières d'un des 27 pays de l'Union Européenne, tous les autres pays le sauront en temps réel. Il a également apporté la création de l'Agence Européenne de Sécurité des Aliments (AESAs). Cette structure a pour objectif d'évaluer les risques alimentaires. Toutefois, ce règlement n'a pas apporté la manière d'instaurer la traçabilité. Il impose une obligation de résultat mais il laisse la liberté des moyens aux entreprises pour instaurer la démarche de traçabilité qui leur convient, selon leur contexte et leurs spécificités.

La traçabilité va de l'amont à l'aval (Figure 2). L'amont comprend l'agriculteur ou le groupement d'agriculteurs, les intermédiaires, les transporteurs, les fournisseurs de matériaux en contact avec le produit alimentaire etc. Il y a ensuite l'huilerie, qui comprend la traçabilité interne et il y a l'aval, une fois que le produit est élaboré. Cette phase comprend les transporteurs, les transitaires, les clients, les distributeurs, etc.

Figure 2 : Champ d'application du système de traçabilité



**Amont**

- Agricultures / Groupements d'agriculteurs - Intermédiaires
- Transporteurs
- Fournisseurs de matériaux en contact avec le produit alimentaire

**Interne**

- Transformation

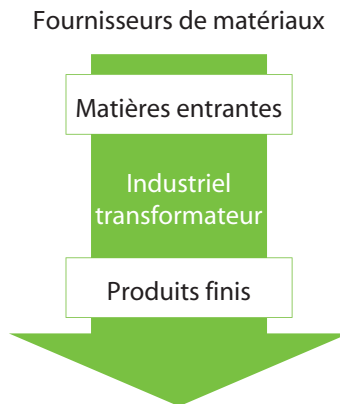
**Aval**

- Transporteurs
- Transitaires
- Clients, distributeurs

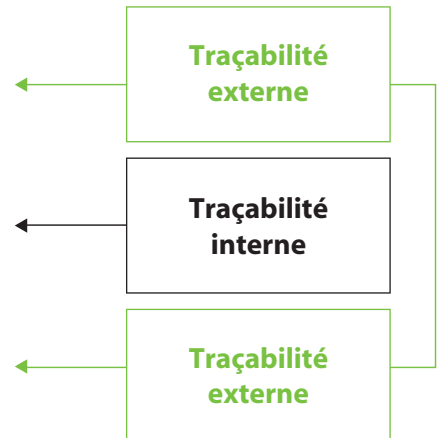
On distingue en fonction de ces stades, les niveaux suivants de traçabilité :

Figure 3 : Les différents niveaux de traçabilité

**Amont**



**Aval**



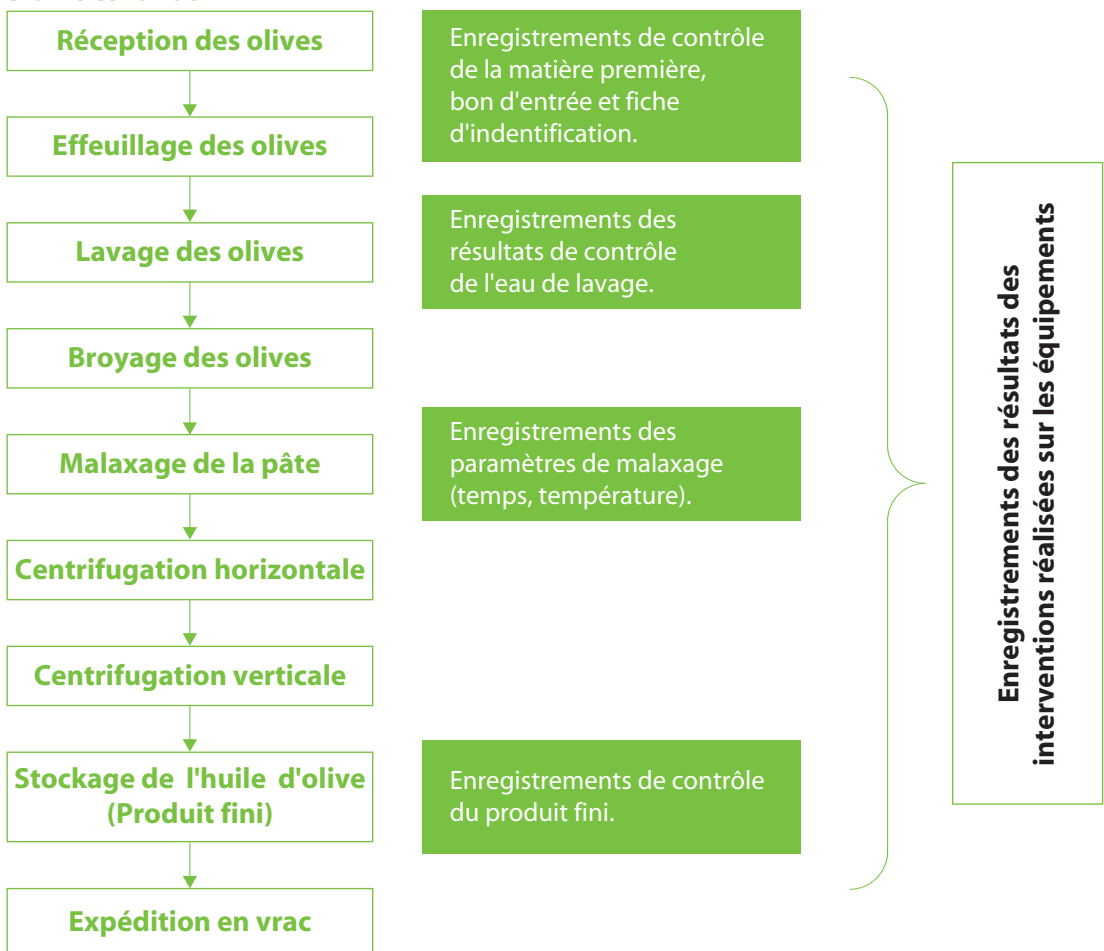
Le rappel vise à faire cesser la commercialisation et la consommation, dans le cas où la sécurité du consommateur est mise en jeu. Exemple : présence de résidus de pesticides dépassant la limite maximale de résidus (LMR).

Un système de traçabilité opérationnel nécessite des tests réguliers et une vérification périodique du programme de rappel par des simulations. Un système HACCP efficace réduit (mais n'élimine pas) la probabilité du rappel.

Qui dit traçabilité, dit obligation d'avoir une équipe de rappel, avec des tâches précises et une procédure de rappel qui va décrire de manière pratique, en cas de problème, comment retirer ce produit. Il en va de la sécurité du consommateur. Or, il ne suffit pas d'avoir une procédure de traçabilité, il faut aussi la tester. Les deux objectifs-critères à ne pas oublier sont la rapidité du retrait (en moins de 48 heures) et le retrait de la totalité du lot incriminé.

Dans l'élaboration de l'huile d'olive vierge en chaîne continue, on procède à la réception, l'effeuillage, le lavage, etc. Tout au long de ce procédé d'extraction, on doit procéder à des enregistrements, à chaque étape (Figure 4). Par exemple, quand je reçois un lot d'olives fraîches que je dois enregistrer et décrire, je dois aussi savoir d'où vient mon lot, ce qui représente un élément central dans la traçabilité.

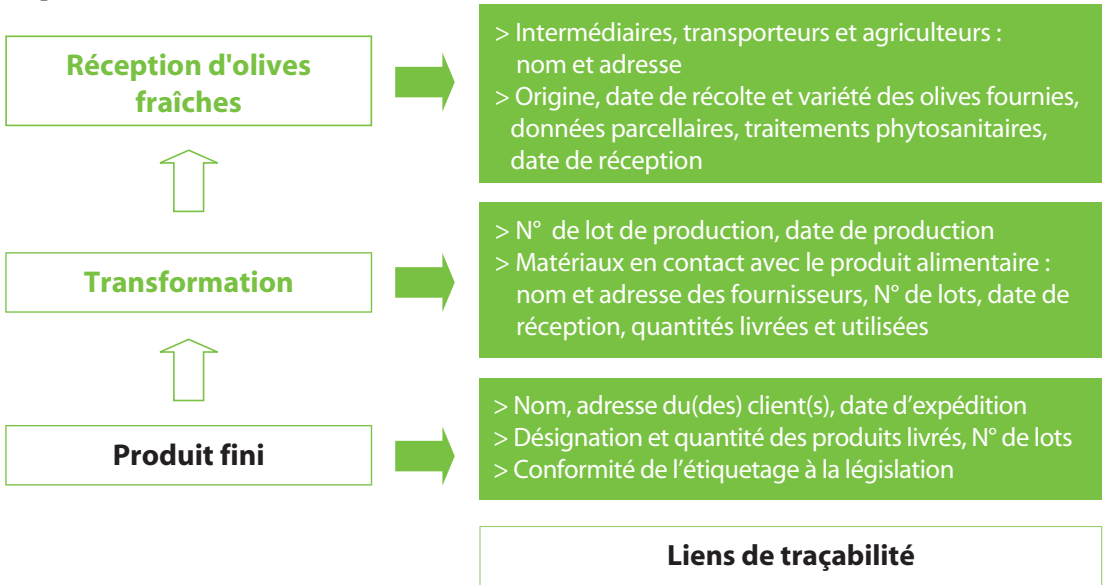
**Figure 4 : Enregistrements à effectuer lors de l'élaboration de l'huile d'olive vierge, en chaîne continue**



Il faut avoir la possibilité à tout moment d'avoir une traçabilité ascendante ou descendante. Dans le cas de la traçabilité ascendante, je pars du produit fini et remonte jusqu'à l'agriculteur. La traçabilité descendante veut dire que je prends par exemple un emballage et je dois être capable de dire où est-ce qu'il a été expédié.

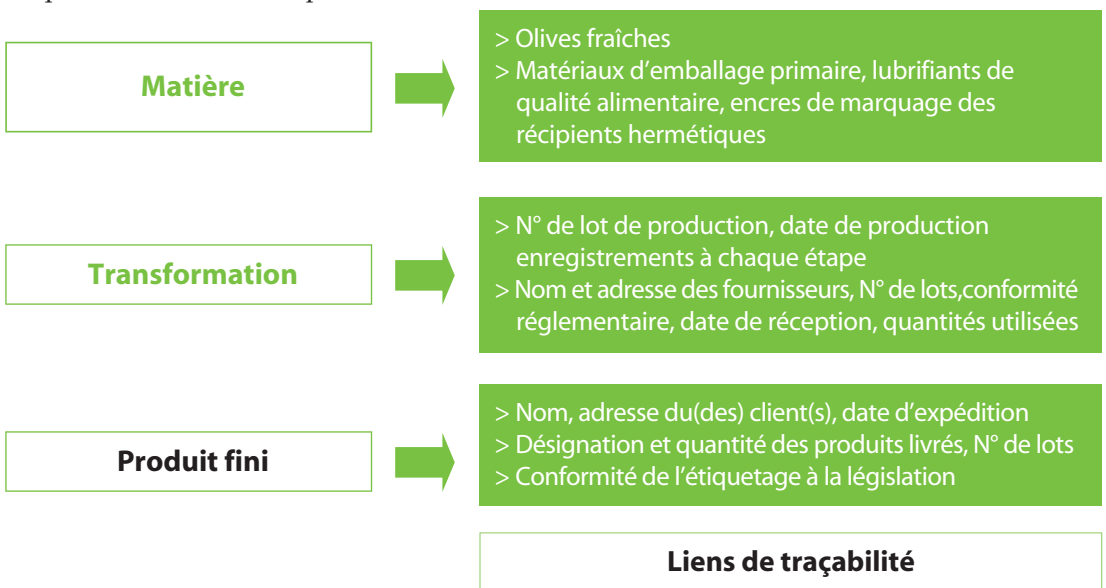
**Le principe de test de traçabilité ascendante :**

A partir du produit fini, remonter aux fournisseurs des matières entrantes à travers toutes les étapes de la transformation.



**Le test de traçabilité descendante :**

A partir d'une matière entrante, descendre aux clients livrés avec les produits finis dans lesquels cette matière est présente.



## Exemple de rappel de produits : Le compte à rebours

### Contexte :

- Augmentation des traitements insecticides suite à une recrudescence des attaques de la mouche de l'olivier (*Bactrocera Oleae*) sur les oliveraies.
- Analyse d'un lot d'huile d'olive vierge, conditionnée en bouteilles PET de capacité 1L : Teneur élevée de résidus d'endosulfan 35 (organochloré) dépassant la LMR correspondante.

Motif du rappel	Analyse des causes
Taux élevé d'endosulfan 35 dans le produit fini > LMR autorisée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Traitement tardif par les agriculteurs avant la récolte (non respect de la DAR - délai avant récolte de 40 jours).</li><li>• Doses supérieures à celles autorisées (erreur de concentration lors de la préparation de la bouillie d'insecticide).</li><li>• Non respect des bonnes pratiques agricoles : forte contamination du sol et des eaux d'irrigation par l'endosulfan 35.</li><li>• Pulvérisateur non calibré.</li></ul>

### Lot incriminé :

Huile d'olive vierge conditionnée en bouteilles PET de capacité 1L et correspondant à une journée de production (Jour 12 - Mois novembre - Année 2005).

### Liens de traçabilité :

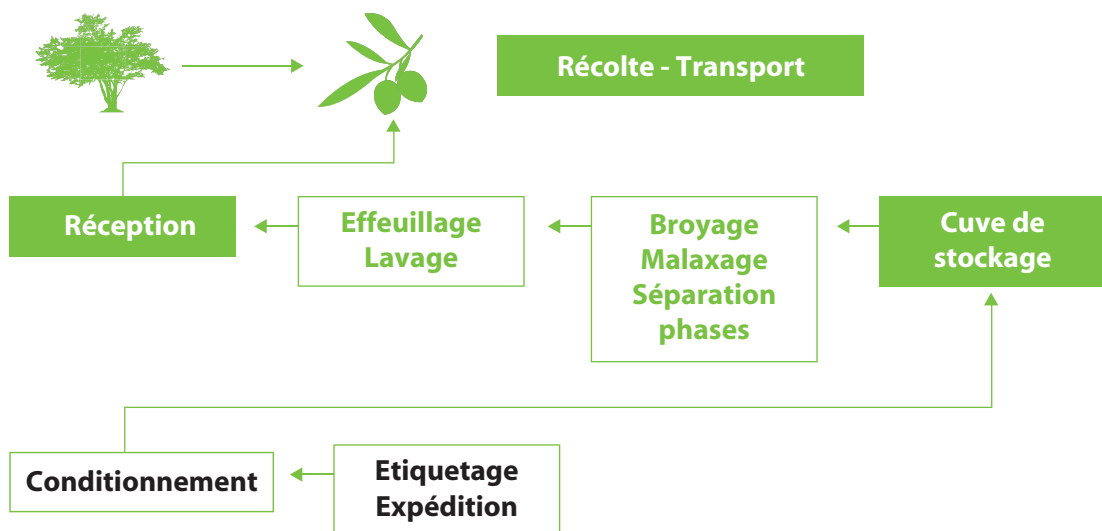
- « DATE DE PRODUCTION » / LOT D'EXPEDITION
- « CUVE DE STOCKAGE » : remonter jusqu'à la cuve de stockage de l'huile qui détermine la taille du lot « interne » de production.
- « RECEPTION » : identifier les intermédiaires, les transporteurs, les agriculteurs et les parcelles faisant partie du lot parcellaire.

### Identifier de manière ciblée les agriculteurs concernés

Analyse des fiches de parcelle :

- Identifier les agriculteurs ayant traité leur oliveraie par l'endosulfan 35.
- Déterminer les DAR observées par ces agriculteurs (DAR : délai entre la dernière date d'application de l'endosulfan 35 et la date de récolte).
- Vérifier sur les cahiers de culture tenus par ces derniers :
  - concentration de la bouillie préparée.
  - présence de l'attestation de calibrage du pulvérisateur.

## Production de l'huile d'olive vierge - Le compte à rebours



# Conférence 3 :

Rôle et portée des signes distinctifs de qualité et d'origine : labels agroalimentaires, appellations d'origine, indications géographiques.

Animateur : M<sup>me</sup> Bendriss Khadija, Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles Techniques et de la Répression des Fraudes, Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes.

**Mesdames et Messieurs,**

Permettez-moi de commencer mon intervention par une présentation de l'intérêt de la mise en place d'un dispositif législatif marocain des Signes Distinctifs de d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques :

## Pourquoi les « Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité » des produits Agricoles ?

Le développement des produits de terroir est une question qui nous préoccupe tous, vu son importance économique et sociale pour notre pays. Je vais vous présenter aujourd'hui la mise en place d'un cadre juridique au Maroc, pour les signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires des produits agricoles et halieutiques.

La plupart d'entre nous se pose d'abord la question suivante : pourquoi mettre en place des signes distinctifs de qualité et d'origine des produits agricoles ?

D'abord, parce que les consommateurs sont devenus soucieux de la sécurité sanitaire des aliments qu'ils consomment.

On sait aussi que les produits alimentaires constituent un élément essentiel de l'identité culturelle des populations et de leur mode de vie. Tout en continuant à exiger un produit de qualité, les consommateurs sont devenus sensibles à la préservation des traditions et à la sauvegarde de la biodiversité animale et végétale.

Tous ces facteurs conduisent à ce que les consommateurs de nos pays n'ignorent plus les liens étroits qui existent entre l'assiette et la Planète.

Il y a aussi les enjeux socio-économiques. Comme vous le savez, en Europe, la plupart des denrées alimentaires bénéficient de l'indication géographique ou de l'appellation d'origine protégée (722), qui se concentrent au niveau des pays méditerranéens, tels que l'Italie avec 155 produits sous appellation d'origine ou indication géographique, la France avec 148 produits, l'Espagne avec 100 produits, le Portugal avec 92 produits et la Grèce avec 82.

Au Maroc, les produits de terroir représentent un véritable enjeu économique et social, car le pays est réputé pour la richesse et la variété de ses produits alimentaires. Ces produits sont le fruit de ses milieux naturels, des pratiques traditionnelles de ses agriculteurs et de l'art culinaire développé par sa population à travers les siècles.

Cependant, les seuls produits marocains qui possèdent des AO sont ceux de la viticulture.

Définissons maintenant les Labels agricoles, les Indications géographiques et les Appellations d'origine.

Il existe deux catégories de signes distinctifs d'origine et de qualité :

- Celles qui se réfèrent à une méthode de production particulière, c'est le label agricole (LA) ;
- Celles qui sont liées à un territoire : l'Indication géographique (IG) et l'Appellation d'origine (AO).

### 1. Label agricole :

Il s'agit de la reconnaissance du fait qu'un produit possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques et de ce fait présente un niveau de qualité élevé, supérieur à celui de produits similaires dont il se distingue notamment en raison de ses conditions de production, de fabrication et, le cas échéant, de son origine géographique.

Mais le Label agricole ne fait pas référence à une origine. Donc, il se réfère à un cahier de charges qui le spécifie par rapport aux produits similaires et il a une qualité supérieure, qui a un rapport avec un mode de production ou de transformation, mais pas de lien avec l'aire géographique.

### 2. Indication géographique (IG) :

Correspond à la dénomination servant à identifier un produit comme étant originaire d'un territoire, d'une région ou d'une localité, lorsqu'une qualité, une réputation ou toute autre caractéristique déterminée dudit produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique et que la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

### 3. Appellation d'origine (AO) :

Correspond à la dénomination géographique d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans certains cas exceptionnels, d'un pays, servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité, la réputation ou les autres caractéristiques sont dues exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant des facteurs humains et des facteurs naturels, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Une Indication géographique ou une Appellation d'origine ne se crée pas, elle existe déjà, mais elle se reconnaît et consacre une production existante. Les signes distinctifs d'origine et de qualité s'inscrivent dans une démarche de recherche de l'authenticité qui concerne chaque étape de la chaîne de production. Ils donnent une valeur ajoutée aux produits et donc profitent aux populations locales qui les produisent. Ils répondent aux attentes des consommateurs. Ceux-ci sont mis en confiance et sont disposés à payer ces produits plus chers.

## Pourquoi faut-il protéger les LA, les IG et les AO ?

Quand un produit acquiert une réputation qui dépasse les frontières, il peut se trouver confronté sur le marché à des produits d'imitation qui usurpent son nom. Cette concurrence déloyale non seulement décourage les producteurs, mais induit également le consommateur en erreur.

**D'où la nécessité impérieuse d'un cadre juridique pour protéger les producteurs (investissements) et les consommateurs (tromperies) et garantir la loyauté des transactions commerciales.**

## Comment les IG/AO sont-elles protégées au niveau international ?

Il existe un certain nombre de traités administrés par l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) qui assurent la protection des indications géographiques. Il s'agit notamment de :

- La Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle (1883) ;
- L'Accord de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine (1958).

Il y a aussi les articles 22, 23 et 24 de l'Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC) et qui traitent de la protection internationale des indications géographiques dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Mais pour l'instant, seuls les vins et spiritueux sont protégés dans le cadre de cet accord des ADPIC.

Les 3 articles ne font référence, ni aux facteurs humains (savoir-faire des populations locales), ni aux facteurs écologiques à l'origine de certains aspects de la qualité des produits.

Les producteurs des IG/AO, en particulier les membres de l'association OriGin, exigent :

- L'extension de la protection additionnelle de l'article 23 de l'accord ADPIC à tous les produits. Pour l'instant, cet article couvre seulement les vins et spiritueux.
- La création d'un registre multilatéral pour tous les produits.
- Le renforcement de l'assistance technique en faveur des pays en développement pour leur permettre de bénéficier des avantages des IG et AO.

Le groupe de Cairns, les Etats-Unis d'Amérique..., sont opposés à cette extension, la considérant comme une forme de protectionnisme au niveau de l'OMC, alors que l'Union Européenne est pour, ainsi que le Maroc qui a exprimé dernièrement son souhait d'étendre les indications géographiques à d'autres produits que les vins et spiritueux.

## Cadre juridique des AO des produits du secteur viti-vinicole au Maroc

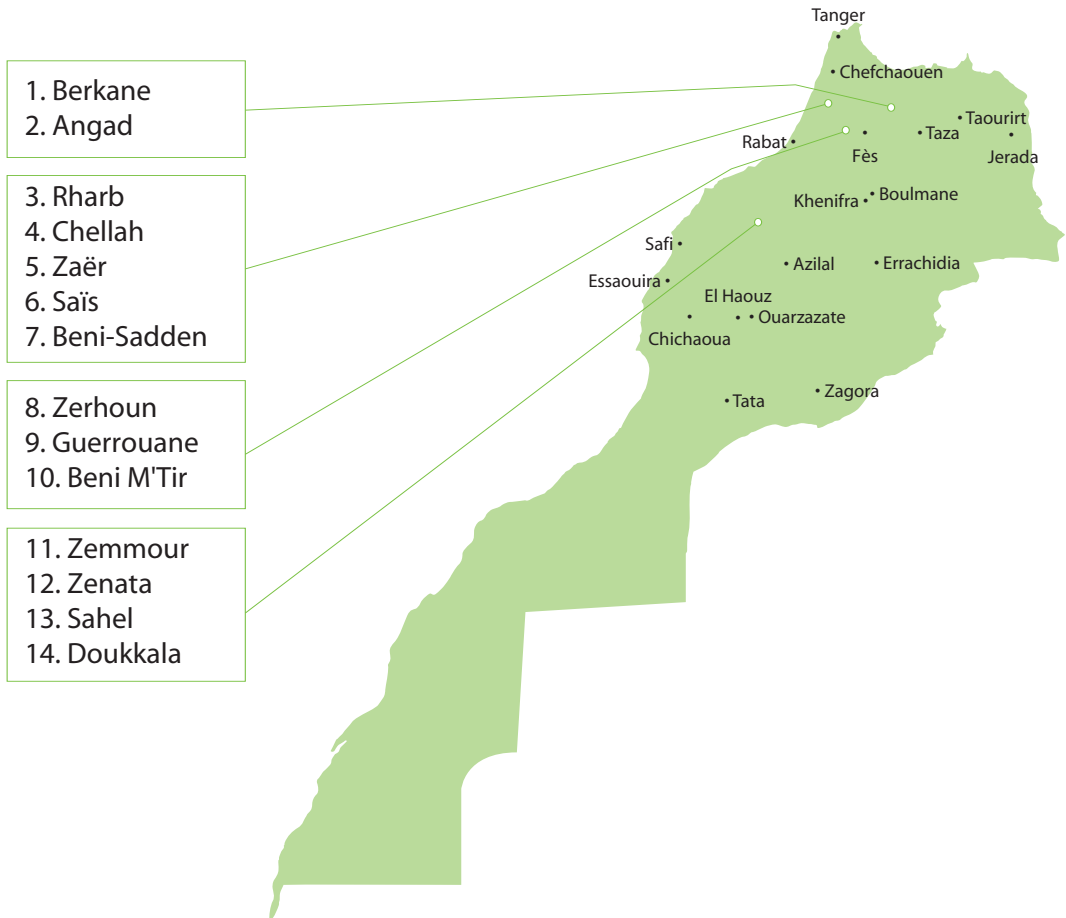
C'est aujourd'hui le seul secteur au Maroc qui bénéficie des appellations d'origine. Ce cadre juridique est basé sur un décret n° 2.75.321 du 12 août 1977 réglementant la vinification, la détention, la circulation et le commerce des vins. Il y a également l'arrêté n° 869-75 du 15 août 1977 portant réglementation du régime des appellations d'origine (modifié et complété en 1998).

Dans ce cadre juridique, on trouve trois types d'AO viti-vinicoles qui sont prévues par cette réglementation :

- L'Appellation d'Origine Garantie (A.O.G.) ;
- L'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) ;
- Les Crus.

Je signale ici qu'à l'intérieur de l'aire géographique de l'appellation d'origine garantie, on trouve l'appellation d'origine contrôlée et à l'intérieur de l'appellation d'origine contrôlée, on trouve les crus.

Les AO viti-vinicoles concernent 14 aires géographiques délimitées dans un texte réglementaire :



Il ne reste malheureusement que quelques AOG qui sont encore exploitées à l'échelle nationale.

# Fondement du Cadre juridique marocain pour les SDOQ des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques

Le texte marocain se place dans une dynamique à trois volets :

- Le développement des zones rurales et l'amélioration du revenu des populations et des agriculteurs par la valorisation des produits de leur terroir.
- La promotion d'une agriculture en zone rurale capable de préserver la biodiversité et les ressources naturelles, garantes d'un développement socio-économique durable.
- La préservation du patrimoine gastronomique, artisanal et culturel.

**Ce Cadre juridique des IG/AO/LA consistera en 3 textes :**

- La loi (n° 25-06) relative aux Signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques (SDOQ) promulguée par le Dahir n° 1.08.56 du 23 mai 2008. Ce Dahir a été publié au bulletin officiel, le 16 juin 2008 ;
- Et deux décrets pour son application, qui sont actuellement soumis aux procédures d'approbation auprès du secrétariat général du Gouvernement :
  - Un relatif aux SDOQ ;
  - Un relatif à la Commission nationale (CN) des SDOQ, qui traite la composition de cette commission et son mode de fonctionnement.

Les avis de la CN sont à caractère consultatif. C'est le Département chargé de l'agriculture qui donne sa décision sur toute demande d'indication géographique ou d'appellation d'origine ou de label agricole.

**Quelles sont alors les dispositions de la loi relative aux SDOQ ?**

Cette loi est composée de 9 chapitres :

- Le Chapitre premier traite des dispositions générales (articles de 1 à 6) ;
- Le Chapitre 2 parle de la reconnaissance des signes distinctifs d'origine et de qualité SDOQ (articles de 7 à 16), on trouve au niveau de ce chapitre :
  - Les dispositions relatives au cahier des charges de chaque signe distinctif ;
  - La procédure d'examen de la demande de reconnaissance d'un signe distinctif d'origine et de qualité.
- Le Chapitre 3 présente la composition et les représentants permanents de cette Commission Nationale des SDOQ (articles de 17 à 19) ;
- Le Chapitre 4 traite la procédure d'attribution des SDOQ (articles de 20 à 26) ;
- Le Chapitre 5 prévoit la procédure d'utilisation des SDOQ (articles de 27 à 30) ;
- Le Chapitre 6 parle de la protection des SDOQ (articles de 31 à 35) ;
- Le Chapitre 7 traite de la recherche et constatations des infractions (article 36) ;
- Le Chapitre 8 traite les infractions et pénalités (articles de 37 et 38) ;
- Et le Chapitre 9 présente les dispositions finales de cette loi (article 39).

## Le cahier des charges relatif à chaque SDOQ

### **Pour le label agricole :**

- Les éléments d'identification du produit, notamment les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques, qui le différencient des produits similaires ;
- Les caractéristiques particulières et les critères de spécificité auxquels il doit répondre pour pouvoir acquérir un niveau de qualité élevé, supérieur à celui de produits similaires et notamment les conditions, méthodes ou moyens utilisés pour l'obtention des caractéristiques principales dudit produit ou pour sa production, ou sa transformation.

### **Pour l'indication géographique et l'appellation d'origine (c'est le même cahier des charges) :**

- Le nom du produit comprenant la mention de l'indication géographique ou de l'appellation d'origine souhaitée ;
- La délimitation de l'aire géographique concernée, définie comme étant la surface comprenant l'ensemble des communes ou parties de communes incluses dans cette aire ;
- Les éléments justifiant prouvant le lien existant entre la qualité et les caractéristiques du produit avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique ;
- Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique considérée ;
- La description du produit comprenant les matières premières et, le cas échéant, les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques du produit ;
- La description de la méthode d'obtention dudit produit et, le cas échéant, les méthodes locales, loyales et constantes ;
- Les références d'identification du/ou/des organismes de certification et de contrôle prévus à l'article 19 de la présente loi ;
- Les éléments spécifiques d'identification liés à l'étiquetage pour le produit considéré ;
- L'engagement de la tenue, par toute personne intervenant dans la production et/ou la transformation et/ou le conditionnement des produits, de registres destinés à faciliter les contrôles du respect des conditions de certification desdits produits ;
- Un plan de contrôle devant être suivi par les organismes de certification et de contrôle susmentionnés ;
- Toutes autres conditions à respecter en vertu de la législation ou de la réglementation en vigueur, notamment les exigences sanitaires d'hygiène et de qualité concernant le produit.

## Comment faire enregistrer un LA, une IG ou une AO ?

Le demandeur (groupement de producteurs, collectivité locale, administration ou établissement public) doit définir le produit (matières premières, mode de préparation, production, transformation, conservation, etc.) dans un cahier de charges détaillé et précis. La demande d'enregistrement est déposée auprès du département de l'agriculture. Après étude, elle est transmise à la Commission nationale (CN) pour juger de la recevabilité de la demande et l'examiner.

La CN est composée de représentants de l'Etat, l'OMPIC, des instituts de recherche, des chambres d'agriculture et de la pêche et de 6 représentants des professionnels concernés. C'est le département de l'agriculture qui en assure la présidence.

La CN examine la demande et en même temps publie, pour une période de deux mois, l'objet de la demande dans deux quotidiens nationaux pour en informer le public. Elle dispose d'une période maximale de six mois pour communiquer son avis au département de l'agriculture. Après avis de la CN, le département décide de l'octroi ou non de la protection de l'IG/AO au(x) demandeur(s).

En cas d'octroi de la protection, le département de l'agriculture procède à un enregistrement double de l'IG/AO : dans un registre tenu par le département de l'agriculture, et auprès de l'Office Marocain de la propriété Industrielle et Commerciale (OMPIC). Une loi de 2006 confère déjà à cet établissement la capacité de le faire.

- L'enregistrement "agriculture" garantit l'authenticité territoriale et agro-écologique (qualité intrinsèque, facteurs naturels et humains) du produit ;
- L'enregistrement à l'OMPIC assure sa protection contre l'usurpation, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays.

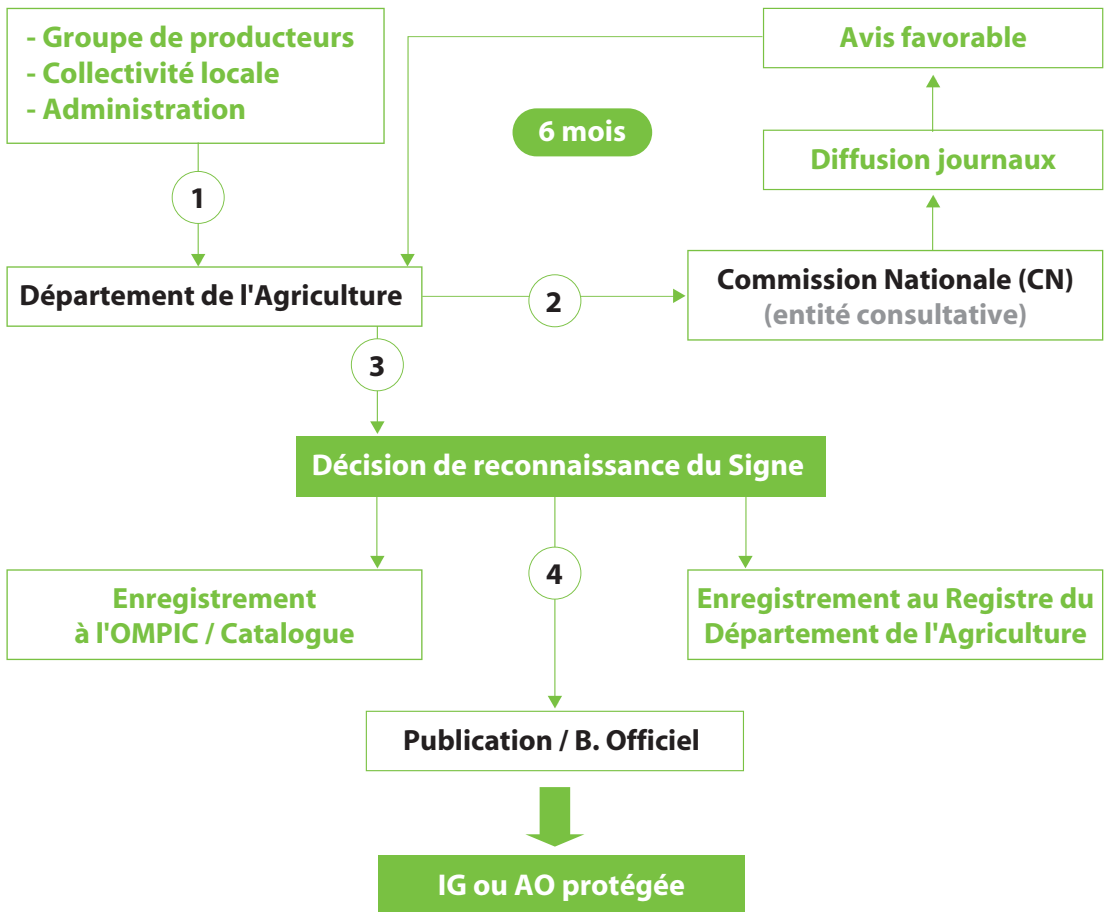
Par cet enregistrement, l'Etat devient le propriétaire de l'IG/AO, s'assurant ainsi d'une utilisation collective du SDOQ par la population et de la préservation de leur héritage commun.

Le rôle de l'Etat consistera également en un accompagnement technique et financier de ces populations pour les aider à se conformer aux exigences réglementaires en matière d'hygiène, de traçabilité, d'étiquetage et de santé animale et végétale.

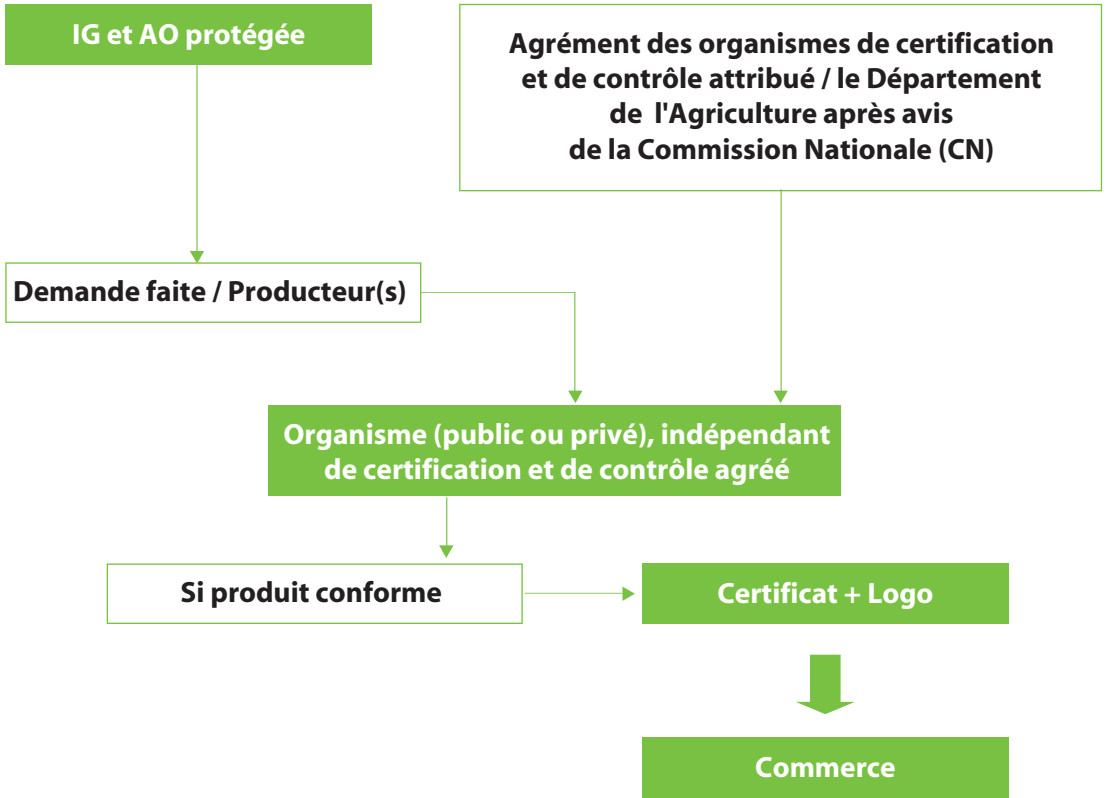
## Après la reconnaissance et l'enregistrement d'une IG/AO, vient la production, le contrôle et la certification

- Le contrôle et la certification des produits IG/AO seront assurés par des organismes spécialisés, privés ou étatiques, indépendants ;
- Pour exercer cette fonction, ces organismes doivent être agréés par le département de l'agriculture, après avis de la Commission Nationale ;
- En certifiant un produit IG/AO, ces organismes garantissent le respect rigoureux du cahier des charges relatif à ce produit et attestent sa conformité quant aux exigences de la traçabilité. Ils donnent ainsi un gage de sécurité au consommateur.

### Reconnaissance des IG & AO



## Certification des produits





# Conférence 4 :

Réglementation et normalisation marocaine  
en matière de signes distinctifs de qualité  
et d'origine.

Animateur : M. Abderrahim Taibi, Service de Normalisation  
Industrielle Marocaine, Ministère de l'Industrie, du  
Commerce et des Nouvelles Technologies.

## Mesdames et messieurs,

Je vais vous présenter le système marocain de normalisation et de certification qui concerne surtout l'aspect industriel et permet de vérifier qu'un produit est conforme à une norme de caractéristiques, définie par l'ensemble des parties concernées (producteurs, utilisateurs, pouvoirs publics, laboratoires...) dans le cadre d'un comité technique qui propose au cas où l'évaluation du produit est satisfaisante, la certification/labellisation de la conformité du produit par rapport à la norme marocaine le concernant.

La normalisation au Maroc est donc régie par des textes réglementaires, notamment :

- Le Dahir n°1.70.157 du 26 jourmada I 1390 (30 juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle, en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité (B.O n°3024 du 14.10.1970 page 1411) ;
- Le Décret d'application n°2.70.314 du 6 Châabane 1390 (8 octobre 1970) fixant la composition et les attributions des organismes de la normalisation industrielle, en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité (B.O n° 3042 du 17.2.71 page 194) ;
- Le Dahir portant loi n° 1.93.221 du 10 septembre 1993 modifiant le dahir n°1.70.157 du 26 Jourmada I 1390 (30 juillet 1970).

Pour un travail de normalisation, on commence donc par une norme technique, un travail de spécification aux normes consensuelles. La norme est donc définie comme étant un document établi par consensus, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné.

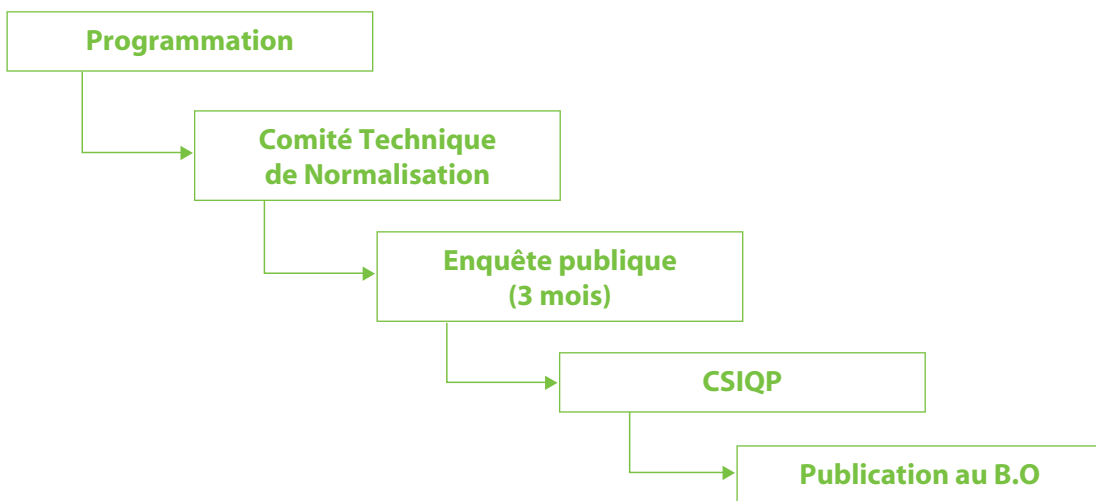
Les objectifs de la normalisation sont entre autres :

- **Promouvoir le principe d'économie** : par exemple dans l'industrie agro-alimentaire, lorsqu'on produit à grande échelle, on a besoin d'avoir une norme pour s'assurer que le produit fini est conforme aux règles préalablement définies.
- **Fournir des moyens de communication** : dans tous les domaines de la normalisation, on commence par définir les normes de vocabulaire et de terminologie parce que l'on sera appelés à travailler avec des clients et fournisseurs. Pour pouvoir se comprendre, il faut parler le même langage et c'est justement la norme qui fournit ce langage. D'ailleurs, si vous demandez aux gens de définir la qualité, chacun aura sa propre définition, il faut donc une définition normalisée et consensuelle de la qualité, reconnue par tous les intervenants.
- **Protéger les consommateurs** : bien évidemment c'est le fabricant qui fixe les règles du jeu mais le consommateur doit être représenté, notamment par les administrations ou des associations. L'objectif étant de prendre en considération ses intérêts et ses préoccupations.
- **Promouvoir la qualité de la vie** : nous sommes toujours dans un processus d'amélioration continue. Lorsqu'on a atteint le niveau fixé par la norme, on révisé la norme pour fixer des niveaux supérieurs. L'objectif étant d'améliorer en continu.
- **Promouvoir le commerce international** : la norme ne vise pas qu'à protéger la population de consommateurs mais vise aussi à favoriser les exportations, d'autant plus que les normes nationales dans chaque pays sont basées non pas sur les pratiques nationales mais sur les pratiques reconnues à l'échelle internationale.

## Les principaux organes de normalisation

- Les Comités Techniques de normalisation sont des groupes de travail qui regroupent les différents intervenants, dont le producteur, les consommateurs, les laboratoires, l'administration... Nous avons aujourd'hui, au Maroc, une centaine de comités techniques qui couvrent l'ensemble des produits industriels et une vingtaine de comités rien que pour le secteur agroalimentaire.
- Le Service de la Normalisation industrielle Marocaine est un service rattaché au Ministère de l'Industrie, qui a pour missions et objectifs de coordonner les activités de normalisation et de certification au niveau national. Ce service a été créé en 1970, mais aujourd'hui nous sommes en train de préparer la transition vers l'institut marocain de normalisation. La loi instituant cet institut a été dernièrement approuvée par le conseil des Ministres, présidé par Sa Majesté le Roi et sera soumise à la prochaine session du parlement et permettra de donner une nouvelle organisation de la normalisation et de la certification au Maroc.
- Le Conseil supérieur Interministériel de la Qualité et de la Productivité est une instance supérieure rattachée au Premier Ministre et composée des représentants des différents Départements Ministériels. Sa mission consiste à approuver et donner un avis sur tous les documents et toutes les normes qui sont élaborées par les différents Départements Ministériels.

## Le processus de normalisation au Maroc



## Normes sur les systèmes de management

Il ne suffit pas de mettre en place des normes pour obtenir un produit, mais il faut également des normes sur les systèmes de management qui permettront d'obtenir une qualité régulière aussi bien du produit que de son environnement. Cette qualité régulière peut s'obtenir en se conformant aux normes suivantes :

**NM ISO 9001** : c'est une norme qui intéresse le secteur agricole. Élaborée au niveau international, mais entièrement reprise au niveau national, cette norme permet de mettre en place des structures, des procédures et des processus pour s'assurer que le produit sera un produit de qualité.

**NM ISO 14001** : c'est une norme sur le management environnemental, car aujourd'hui l'environnement est une préoccupation majeure de la société civile, des gouvernements et de tous les intervenants. Avec la croissance aigüe de la production et la pression des associations de consommateurs, les normalisateurs ont été obligés d'élaborer une norme pour s'assurer que les producteurs qui font de la qualité la font dans un souci écologique. L'objectif de cette norme est donc de satisfaire le client tout en respectant les conditions environnementales et écologiques.

**NM HACCP** : c'est une norme relative à l'identification des points critiques et leur maîtrise. Il s'agit d'une norme du codex alimentarius qui a été également reprise au niveau national, dans l'objectif de vulgariser ces techniques au niveau des producteurs.

**NM ISO 22000** : concerne le management de la sécurité des denrées alimentaires dans toute la chaîne alimentaire. Cette norme prend en charge partiellement la traçabilité, mais elle part de pré-requis, de HACCP, de la norme ISO 9001. La norme contient également un chapitre de communication, à assurer aussi bien en interne qu'en externe.

**NM 00.5.801** : c'est une norme relative au management de la sécurité au travail, car derrière tout produit agricole ou industriel, il y a des employés, des ouvriers, des équipements, etc... Cette norme vise à inciter les entreprises à assurer la sécurité de ceux qui y travaillent. Elle s'inscrit donc dans la suite logique des deux premières normes (satisfaire le client - respecter l'environnement - assurer la sécurité des employés).

**NM 00.5.600** : norme exigée principalement aux Etats-Unis d'Amérique, elle touche aux aspects sociaux. Elle reprend la norme américaine SA8000 et oblige également à respecter les conditions sociales (travail des enfants, travail des femmes...).

Les normes sont reprises surtout à partir de normes internationales. Elles sont facultatives en général mais elles sont obligatoires pour les marchés publics. Ces normes peuvent également être obligatoires dans le cas où un Département ministériel la juge nécessaire pour assurer la sécurité du consommateur.

Ces normes sont certifiables. Cela veut dire que si un producteur est conforme à ces normes, il peut demander la certification, en demandant un label, un certificat de conformité, etc... qui le distingue de la concurrence.

## Nos réalisations

Nous avons mis en place 100 comités techniques de normalisation couvrant pratiquement tous les secteurs d'activités et publié 7 118 normes marocaines (jusqu'à fin 2007). Ces normes marocaines sont largement harmonisées avec les normes internationales, sauf quelques exceptions de normes spécifiques au Maroc, telle que celle relative à l'huile d'argane à titre d'exemple.

Nous avons homologué des normes ayant suscité un grand intérêt et beaucoup de débat, par exemple : spécifications des huiles d'argane, normes sur les produits de l'artisanat,...

Ci-après un bilan des normes touchant au secteur agro-alimentaire :

### Bilan des travaux de normalisation par comité

<b>Industries agro-alimentaires (IAA) 21 CTN institués dans ce domaine</b>	<b>Normes homologuées</b>
Corps gras	103
Sucres	17
Jus et boissons	80
Conserves	80
Thé, café, cacao...	83
Alimentation infantile	184
Fruits et légumes	23
Céréales et légumineuses	41
Laits et dérivés	166
Viandes et produits à base de viande	52
Analyses et échantillonnages alimentaires	96
Productions avicoles	02
Produits de la mer	14
Boulangerie, pâtisserie et biscuiterie	02
Aliments de bétail	14
<b>TOTAL (IAA)</b>	<b>532</b>

Tous ces comités sont institués principalement auprès de trois départements, dont celui du Commerce et de l'Industrie, celui de l'Agriculture et celui des Pêches.

# La labellisation des produits agro-alimentaires

## Pourquoi la certification ?

- Pour prouver la mise en œuvre d'une norme marocaine,
- Pour conquérir les marchés nationaux et internationaux,
- Pour mieux satisfaire les exigences des clients,
- Pour valoriser le système ou le produit.

## Quelles en sont les applications ?

- Certification NM ISO 9001,
- Certification NM ISO 14001,
- Certification NM 00.5.801,
- Certification NM ISO 22000,
- Certification Qualité, Sécurité, Environnement,
- Certification NM des produits,
- Label NM,
- Certification HACCP.

## Qu'est ce que la labellisation ?

C'est une forme de certification, qui octroie le droit d'usage d'une marque distinctive attestant la conformité d'un produit agroalimentaire à sa norme spécifique ainsi qu'aux exigences supplémentaires notifiées par la circulaire particulière correspondant au dit produit.

## Labellisation/certification des produits

Ci-après les marques que nous avons pour les normes marocaines :



**Relatif aux produits de la mer**



**Relatif aux céréales**



**Viandes**



**Fruits et légumes**



**Huile d'argane**

## **Objectifs de la labellisation :**

- Signe de qualité supérieure,
- Traçabilité des produits de la réception à la consommation,
- Protection des consommateurs,
- Promotion de la qualité des produits agro-alimentaires,
- Valeur distinctive sur le marché,
- Promotion du commerce international,
- Plan d'autocontrôle et visites de vérification régulières et rigoureuses.

## **Les applications de la labellisation au Maroc sont aujourd'hui comme suit :**

- Les produits de la pêche :
  - Conserves de sardines,
  - Conserves de filets de maquereaux,
  - Conserves de thon,
- L'huile d'argane,
- Le concentré de tomates.

Dans le cas des produits de la pêche, nous avons déjà attribué des labels, mais pour les deux derniers types de produits, nous avons établi, dans le cadre de la commission nationale de certification, toutes les bases nécessaires pour attribuer ces labels, afin de les octroyer aux entreprises qui les demandent.

## **Les référentiels :**

- La circulaire générale relative à la labellisation NM des produits agro-alimentaires,
- La circulaire particulière relative au produit en question,
- La ou les norme(s) de spécification.

## **Les principales exigences :**

- Réglementation en vigueur,
- Application de la norme de spécification du produit concerné,
- Application de la norme NM 08.0.002 (HACCP),
- La norme NM 08.0.000 relative à l'hygiène (sous entendue mais non mentionnée),
- Analyses d'autocontrôle,
- Exigences supplémentaires relatives au produit (ex : ouverture facile des conserves, coloration du concentré de tomate...).

## **Les intervenants :**

- Le MCI, en tant qu'organisme certificateur,
- Le SNIMA, en tant qu'organisme rattaché au Ministère du Commerce et de l'Industrie, qui intervient en tant que coordonnateur de l'activité de certification,
- Les comités techniques de labellisation des produits agroalimentaires, qui sont composés des différents intervenants, où les décisions de certification sont réellement prises,
- Les agents de vérification, qui sont des agents qualifiés et formés pour évaluer les produits par rapport aux normes,

- Les laboratoires d'analyses, qui sont reconnus compétents et respectant certaines exigences notamment celles éditées dans la norme 17025 relatives aux compétences des laboratoires d'essai et qui sont suffisamment compétents pour donner une analyse fiable des produits qui leurs sont soumis.

### **Les étapes :**

L'étape la plus importante dans cette procédure commence par la demande de l'entreprise, qui est une demande volontaire. C'est l'entreprise qui prend l'initiative de demander une distinction à travers une certification.

- Demande d'attribution du droit d'usage du Label NM,
- Modalités d'instruction de la demande :
  - Examen de la recevabilité de la demande,
  - Désignation de l'équipe de vérification,
- Visite de vérification,
- Prélèvement d'échantillons pour analyses,
- Avis du comité,
- Décision du MCI,
- Suivi régulier.

Parmi les exigences de certification, figure l'auto-contrôle, qui doit être organisé à travers :

- Laboratoire, matériels et méthodes d'analyses,
- Prélèvements-analyses et cadence des analyses pour auto-contrôle,
- Enregistrement des résultats des analyses,
- Contrôle des registres.

### **Pourquoi labelliser les produits agro-alimentaires?**

- Produits de qualité de plus demandés par le consommateur local et étranger,
- Preuve de la conformité aux caractéristiques du produit, à la maîtrise des risques et à l'hygiène générale,
- Concurrence loyale,
- Valorisation d'un produit de qualité supérieure, les produits certifiés sont en effet valorisés par cette marque distinctive,
- Promouvoir les produits de qualité au niveau local et à l'étranger.

### **Avantages de la certification :**

- Confirmation de la maîtrise réelle des risques alimentaires par l'entité certifiée (stimule la confiance dans l'entité),
- Motivation pour entretenir et améliorer le système,
- Réduction de la probabilité d'un incident,
- Nombre d'audit client en diminution,
- Image positive auprès des clients et autorités,
- Diminution des plaintes clients,
- Reconnaissance internationale.

# Conférence 6 :

Vers une Appellation d'Origine Contrôlée  
de l'huile d'olive.

Cas du terroir Tyout - région d'Essaouira,  
Maroc.

Animateur : Dr. El Antari Abderraouf, INRA - Maroc, Centre  
Régional de la Recherche Agronomique de Marrakech.  
Laboratoire de Technologie Agro-alimentaire et Qualité.

## Mesdames et Messieurs,

Le commerce de l'huile d'olive a connu à l'instar de celui des autres denrées alimentaires, notamment les fromages, un tournant très important en faveur des productions de terroir qui se caractérisent par leurs origines et leurs qualités.

Dans ce contexte, la loi marocaine n°25-06, relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires ainsi qu'à leur protection, est en phase de mise en oeuvre. Cette loi arrive pour concrétiser les efforts déployés dans notre pays pour l'amélioration de la qualité et la protection des terroirs spécifiques permettant ainsi la valorisation et la préservation de l'identité des produits d'origine nationale. Cette loi est un moyen pour garantir aux consommateurs des produits agro-alimentaires de qualité supérieure tout en valorisant les efforts déployés par les producteurs.

En parallèle à l'élaboration de cette loi, un travail sur le terrain est en exécution pour mettre en place des démarches et des structures capables de faire exploiter cette loi à nos agriculteurs et producteurs dans le secteur agro-alimentaire. Notamment, pour que notre pays se prépare aux grands défis du libre échange.

L'objectif de cette loi est de favoriser des produits de terroir de qualité spécifique, fabriqués dans des conditions qui permettent une production soignée, une valorisation du savoir-faire distingué dans des territoires délimités et avec une stratégie identifiée.

Par conséquent, certains produits agro-alimentaires doivent satisfaire non plus seulement les besoins alimentaires du consommateur, mais également répondre aux exigences de qualité et de sécurité alimentaire. Ceci, dans un terroir qui influence les caractéristiques du produit qui en est issu.

L'Appellation Origine protégée (AOP) est l'un des signes de qualité géré par cette nouvelle loi. L'AOP représente en fait une reconnaissance et une identification permettant une distinction d'un produit donné par rapport aux produits normaux du même type.

Par définition, l'AOP désigne la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et humains.

Les facteurs naturels dans la définition de l'AOP indiquent à la fois le milieu géographique et les caractéristiques du produit (chimique et organoleptique), de même le facteur humain désigne non seulement le savoir-faire détenu par les agriculteurs et les producteurs mais également les attentes et les préférences du consommateur.

Dans ce but, une équipe pluridisciplinaire est nécessaire pour l'élaboration d'une AOP. Le consommateur cible fait partie intégrante du processus d'élaboration du cahier des charges.

Toutes les AOP étaient au départ des cultures conventionnelles nécessitant un investissement pour la conversion.

Cette dernière est subdivisée en deux étapes : la mise en place de l'AOP et le fonctionnement.

Le coût de la mise en place de l'AOP concerne toutes les opérations, l'élaboration du cahier des charges, l'élaboration de plan de contrôle et les tests de dégustation.

Cependant, le coût du fonctionnement concerne la promotion et les contrôles effectués par l'organisme certificateur.

Actuellement, il est important de mettre en place dans notre pays des structures de suivi et de contrôle pour le traitement des dossiers postulant pour une AOP. Mais, il est également nécessaire de renforcer les structures de recherche indispensables pour l'élaboration des cahiers des charges relatifs à chaque produit prétendant à une AOP.

En effet, le cahier des charges est l'étape primordiale pour prouver la typicité du produit, sa description et son lien avec le terroir.

Par conséquent, l'élaboration d'une AOP nécessite des moyens humains et financiers. Selon les moyens et surtout la volonté du groupe de travail impliqué, la période de l'élaboration peut durer entre 3 à 10 ans. Cette période est subdivisée selon l'expérience de l'INRA dans la matière en quatre phases :

- Phase 1 : Etude préliminaire au niveau de la région choisie,
- Phase 2 : Justification du choix du site AOP,
- Phase 3 : Elaboration du cahier des charges,
- Phase 4 : Demande de l'agrément.

L'exemple concret de l'élaboration d'une AOP dans le cas de l'huile d'olive au Maroc est celui que l'INRA de Marrakech a initié depuis plus de cinq ans en collaboration avec la DPA d'Essaouira, au niveau du site Tyout dans la commune rurale de Meskala. Le projet est dans la phase finale de l'élaboration du cahier des charges.

Le concept que nous avons adopté dans ce projet est la valorisation du potentiel réel d'une huile typique produite d'une façon traditionnelle. La notion traditionnelle dans cette AOP concerne uniquement les paramètres de trituration dans une représentation moderne.

D'ailleurs, le mode de trituration adopté est considéré parmi les particularités de cette AOP. Ce qui va permettre de la distinguer comme produit de terroir traditionnel non seulement sur l'échelle nationale mais aussi sur l'échelle internationale.

L'encouragement de l'élaboration de telles stratégies dans notre pays peut être une des voies de valorisation de nos produits de terroirs. C'est un moyen d'organiser les producteurs d'huile d'olive, de préserver des terroirs spécifiques permettant de maintenir, en dépit de la forte concurrence, la survie de l'identité des huiles d'olive marocaine. C'est aussi une garantie de production et de commercialisation de produits différenciés de qualité supérieure ainsi que la création et le développement de nouveaux concepts d'organisation des filières agricoles et agro-alimentaires dans notre pays.



# Conférence 7 :

Cas de réussite.

Valorisation des Produits de Terroir dans  
la Région Souss Massa Drâa.

Animateur : M<sup>elle</sup> Aicha Khadir, Coordinatrice du programme  
développement des produits de terroir, Association Agrotech,  
Souss Massa Drâa.

## Mesdames et messieurs,

Avant d'entamer le sujet des produits de terroir, je souhaite d'abord rappeler le contexte agricole au Souss Massa Drâa, notamment les principales orientations stratégiques tracées pour le secteur et qui se présentent comme suit :

**Bilan hydrique** : rétablir un équilibre entre la consommation et les sources hydriques renouvelables avant 2015 afin d'assurer un développement durable et le futur des nouvelles générations.

**Agriculture intensive** : conquérir une place parmi les deux, trois acteurs les plus importants sur le marché européen avant 2015 et confirmer son rôle clé dans l'économie régionale.

**Agriculture extensive** : conduire 50% des petits agriculteurs pratiquant une agriculture traditionnelle vers des niches de croissance plus modernes et prometteuses avant 2015.

Dans ce contexte, l'association Agrotech Souss Massa Drâa est une plateforme de coopération et d'échanges entre les institutions régionales et nationales, notamment :

- Conseil Régional Souss Massa Drâa.
- Instituts de Recherche & de Formation :
  - IAV Hassan II- Complexe Horticole, Agadir,
  - Centre Régional de la Recherche Agricole, Agadir (INRA),
  - Université Ibn Zohr, Agadir,
  - Université Mohamed V, Rabat.
- Structures de financement :
  - Crédit Agricole du Maroc (Sud),
  - Fonds IGRANE,
  - Fonds Sindibad,
  - Office Chérifien des Phosphates.
- Clients :
  - Agriculteurs de la Région,
  - Coopératives et groupement d'agriculteurs,
  - Paysans.
- Organisations professionnelles :
  - Chambres d'Agriculture de la Région,
  - APEFEL,
  - ASPAM (Association des Producteurs d'Agrumes au Maroc),
  - ASPEM (Association des Producteurs Exportateurs de Maraîchage et Primeurs du Maroc).
- Départements compétents :
  - Agence du bassin hydraulique du Souss Massa,
  - Offices Régionaux de Mise en Valeur Agricole (Souss/Massa et Ouarzazate),
  - Direction Régionale des Eaux & Forêts,
  - Centre Régional d'Investissement Souss Massa Drâa.

### **Les axes à développer par l'association Agrotech**

- Gestion rationnelle des ressources hydriques,
- Développement des filières « Produits de terroir »,
- Développement de la filière maraîchère,
- Développement de la filière agrumicole,
- Création d'entreprises (innovantes, ...).

En matière de produits de terroir, le Conseil Régional Souss Massa Drâa vise à :

- Structurer et développer les filières « Produits de terroir » dans la Région Souss Massa Drâa,
- Créer un revenu pour les populations rurales de la Région.

Dans cet objectif, le Conseil Régional Souss Massa Drâa a lancé les actions suivantes :

- Lancement d'une étude relative à la mise en place d'une agriculture durable ayant pour objectif de structurer la filière production et commercialisation de produits issus du terroir Souss Massa Drâa,
- Mobilisation d'un montant de 9MDH pour le développement des produits de terroir,
- Création du fonds TARGA qui a pour objectif le financement de projet de valorisation, de transformation et de commercialisation des produits de terroir,
- Lancement du programme de mise en place d'une Indication Géographique pour l'huile d'argane en partenariat avec la Région d'Aquitaine.

La structuration des filières « produits de terroir » s'est organisée en trois étapes :

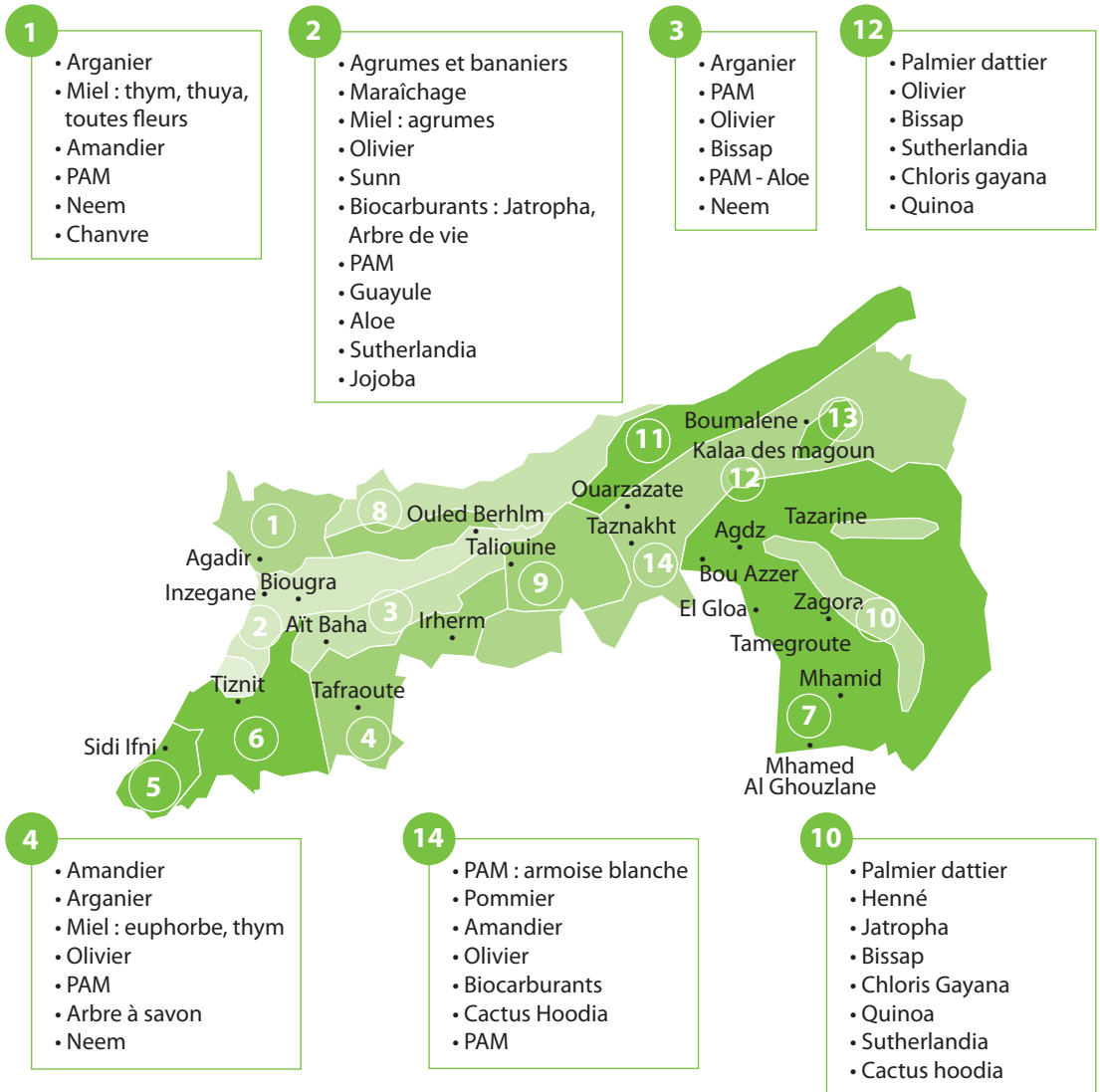
- L'identification de l'offre,
- L'identification de la demande,
- L'identification de la stratégie à développer pour la structuration des filières.

## **Identification de l'offre**

La démarche d'identification de l'offre en produits de terroir a permis de découper la région en 33 'hot spot' sur la base d'une analyse des facteurs de développement qui comprend :

- Une analyse des facteurs environnementaux : relief, climat, géomorphologie des sols, accès à l'eau, occupation des sols notamment les activités agricoles, élevage et taux de boisement et diversité des essences, zones d'ensablement.
- Une analyse des facteurs sociaux économiques et institutionnels qui a pris comme base le découpage administratif, la densité et la dynamique économique et les pôles d'activité hors agriculture.

Une identification des profils de développement a permis d'obtenir la cartographie suivante :



Les cultures identifiées sont les suivantes :

### Miel

<b>Espèce</b>	Abeille noire et abeille saharienne, plus résistantes aux pathologies et plus productives.
<b>Flore mellifère</b>	Agrumes, thym, euphorbe, thuya, caroubier, romarin, chardon.
<b>Nombre de producteurs</b>	15.000 apiculteurs, 37 coopératives, 8 associations de producteurs.
<b>Produits commercialisés</b>	Miel & Amlou (mélange de miel, huile d'argan et amandes).
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Revenu principal ou complémentaire dans les zones rurales, où les autres activités agricoles ne sont pas toujours possibles ou rentables.

## Amandier

<b>Espèce</b>	Amandier ( <i>Prunus dulci</i> ).
<b>Atouts</b>	Espèce adaptée aux conditions pédoclimatiques des zones arides, semi-arides et montagneuses.
<b>Nombre de producteurs</b>	La majorité des familles dans les zones de l'Atlas et du Haut-Atlas possèdent des amandiers.
<b>Produits commercialisés</b>	Production de 1.600 tonnes d'amandes vendues : En vrac, broyées et incorporées dans le amlou, huile d'amandes cosmétiques.
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Principale activité génératrice de revenu dans les zones concernées par cette culture, frein à l'exode rural.

## Figuier de Barbarie

<b>Espèce</b>	Figuier de Barbarie.
<b>Atouts</b>	Faibles besoins en eau, résistance à la sécheresse et résistances aux températures extrêmes.
<b>Nombre de producteurs</b>	21.000 ha sont exploités par la population locale et la coopérative « Aknari ».
<b>Produits commercialisés</b>	Fruits frais (1 M de tonnes/an) : Fleurs séchées, confiture de figuiers de barbarie, filets de raquettes en conserve, projet d'huile cosmétique de pépins (coopérative Aknari).
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Activité génératrice de revenu, frein à l'exode rural.

## Caroubier

<b>Espèce</b>	Caroubier ( <i>Ceratonia Siliqua</i> ).
<b>Atouts</b>	Espèces adaptées aux zones arides et semi-arides.
<b>Nombre de producteurs</b>	Récolte des caroubes par la population locale. Projet d'1 million de plants dans la province de Tiznit d'ici 2010. Production de 300 tonnes/an.
<b>Produits commercialisés</b>	Vente de fruits (gousses contenant des graines). Débouchés : farine, sirop et gomme de caroube pour l'industrie agro-alimentaire.
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Activité génératrice de revenu, frein à l'exode rural.

## Câprier

<b>Espèce</b>	Câprier ( <i>Capparis Spinosa</i> ).
<b>Atouts</b>	Espèce adaptée au climat semi-aride et poussant sur tous les sols.
<b>Nombre de producteurs</b>	Nombre d'agriculteurs impliqués très faible actuellement. Les femmes s'occupent essentiellement de la collecte. Projet de plantation de 1.000 ha à Tiznit.
<b>Produits commercialisés</b>	Production de 50T au niveau de la zone Est. Production faible (< 10 T) pour la zone Ouest. Production généralement vendue en vrac.
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Source de revenu ponctuelle pour la population.

## Henné

<b>Espèce</b>	<i>Lawsonia Intermis</i> présente sous la forme d'un petit arbuste.
<b>Atouts</b>	Besoins en eau élevés : 1.200 mm/an. Adapté aux sols léger et pierreux.
<b>Nombre de producteurs</b>	2.400 agriculteurs, 1 coopérative fonctionnelle à Tamegroute (Jbel Banni).
<b>Produits commercialisés</b>	Production d'environ 36.000 quintaux/an : - Feuilles sèches entières, - Feuilles broyées.
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Principale source de revenu. Activité génératrice de revenu pour les femmes.

## Safran

<b>Espèce</b>	Le safran est une épice constituée par les stigmates d'un espèce de crocus.
<b>Atouts</b>	Besoin en eau de 500 mm/an.
<b>Nombre de producteurs</b>	Le safran requiert un sol bien drainé, sablonneux ou argilo-calcaire. Environ 4.500 producteurs.
<b>Produits commercialisés</b>	Exploitations est < 0,2 ha. Production de 3T/an. Stigmates de la fleur séchée, en vrac ou sachets.
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Culture de rente, principale source de revenu. Revenu important pour les femmes de la Région. Emplois et frein à l'exode rural.

## Rose

<b>Espèce</b>	Rose.
<b>Atouts</b>	Se cultive sous climat doux, craint le vent. La rose de Damas préfère un sol léger et bien drainé.
<b>Nombre de producteurs</b>	La grande majorité des agriculteurs pratiquent cette culture en bordures de leurs parcelles.
<b>Produits commercialisés</b>	La production est de 3.200 tonnes/an : - Roses fraîches, vendues à 2 usines de la région, - Roses séchées (environ la moitié de la production) vendues sur le marché local.
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Source de revenu importante, en particulier pour les femmes de la région.

## Palmier dattier

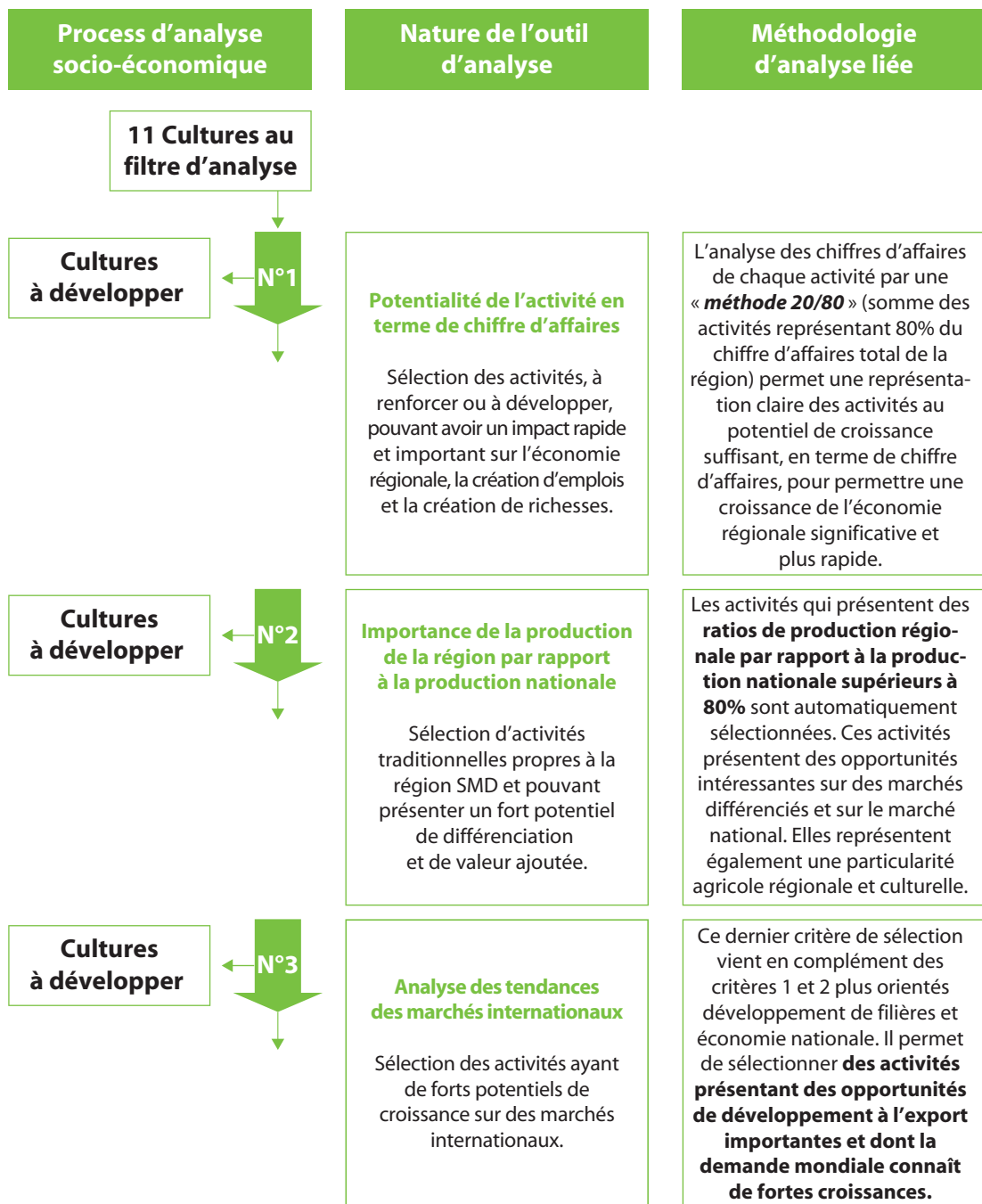
<b>Espèce</b>	Palmier dattier.
<b>Atouts</b>	Besoin d'humidité du sol élevée. Bonne tolérance de la salinité (8 à 10 g/l). Adaptation à tout type de sol.
<b>Nombre de producteurs</b>	Producteurs dans la vallée de Drâa, Skoura et Tinghir.
<b>Produits commercialisés</b>	La production s'élève à 26.000 T/an : - Dattes fruit en « vrac », - Dattes dénoyautées et emballées (marginal).
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Principale source de revenu. Aliments de base dans la vallée de Drâa.

## Pommier

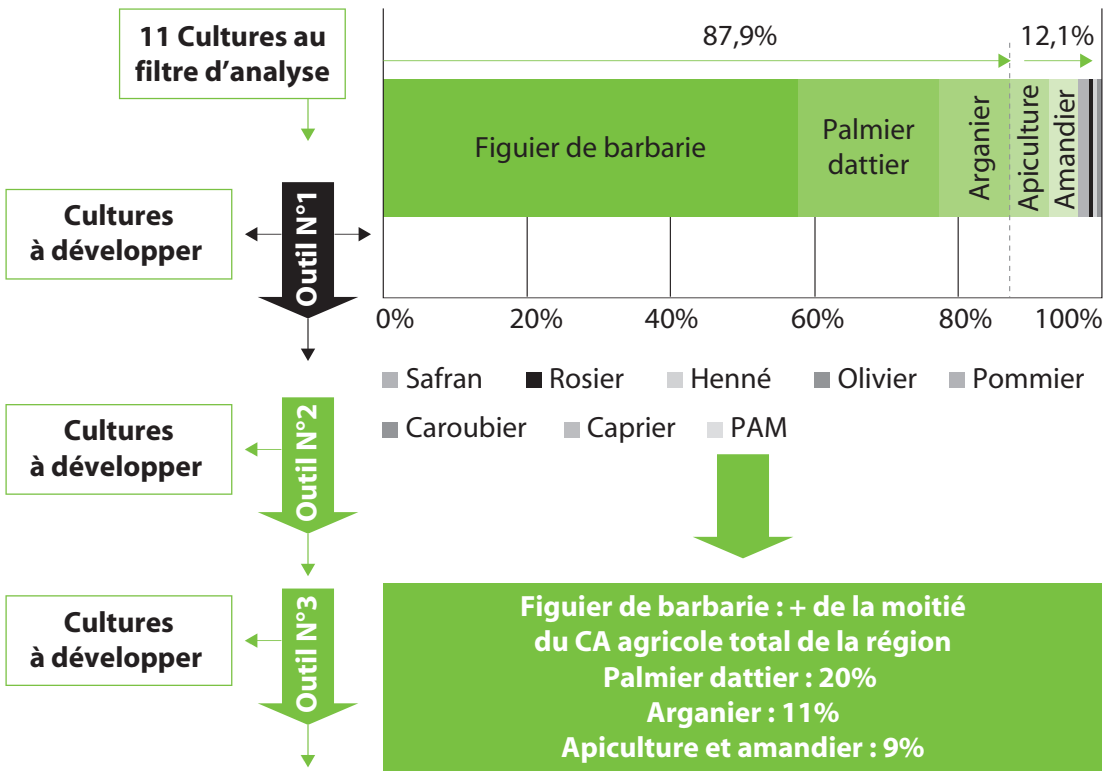
<b>Espèce</b>	Pommier (Golden delicious, Starking delicious, Granny smith...).
<b>Atouts</b>	Besoin en eau d'environ 600 mm/an. Le pommier a plus d'affinité pour les sols acide à neutre.
<b>Nombre de producteurs</b>	Plus de 1.000 agriculteurs.
<b>Produits commercialisés</b>	La production s'élève à 4.500 tonnes /an. Vente de fruits frais.
<b>Bénéfice socio-économique locaux</b>	Source de revenu importante pour les agriculteurs.

Pour le choix de ces cultures, un filtre d'analyse a été mis au point de la manière suivante :

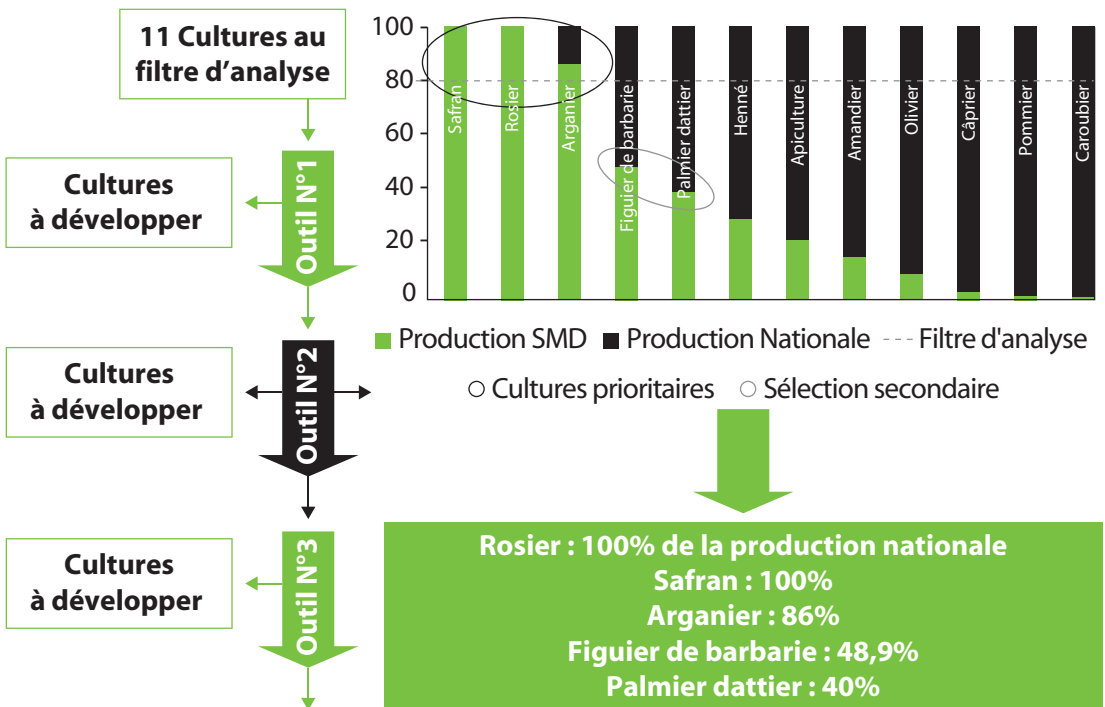
## Présentation du filtre d'analyse macro-économique et de ses outils analytiques liés



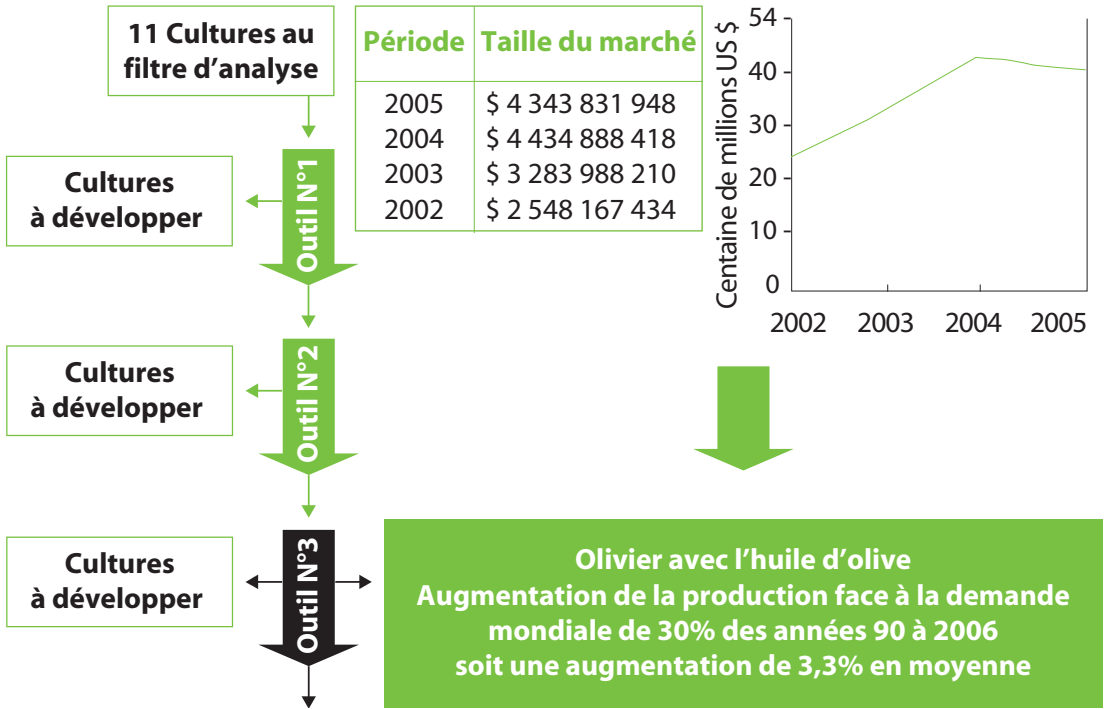
**Filtre 1 : Présentation du filtre d'analyse macro-économique - Analyse socio-économique**



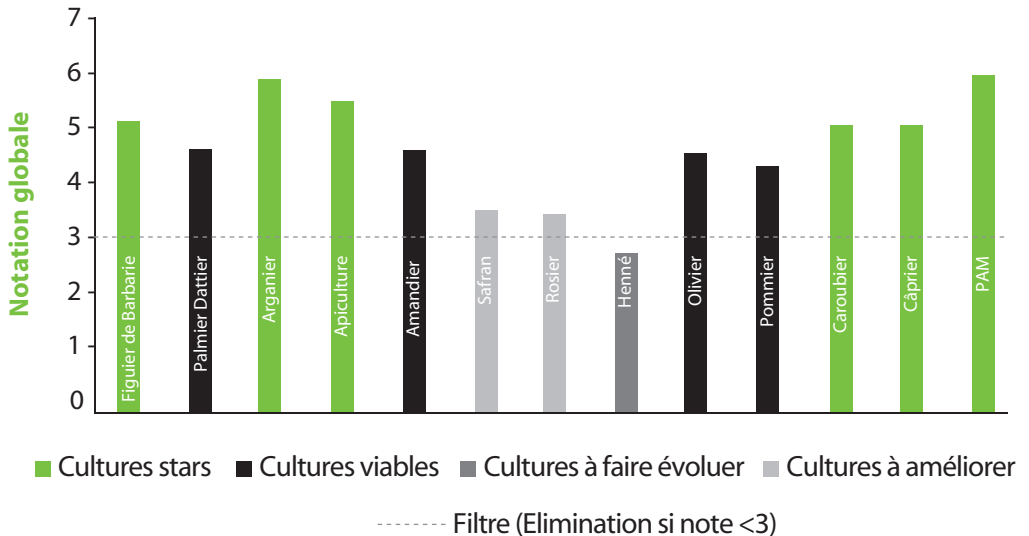
**Filtre 1 : Présentation du filtre d'analyse macro-économique - Analyse éco-culturelle**  
 Part de la production SMD dans la production nationale



**Filtre 1 : Présentation du filtre d'analyse macro-économique - Analyse des tendances des marchés**



**Filtre 2 : Présentation du filtre d'analyse macro-économique - Analyse environnementale**  
 Filtre d'analyse environnementale - Principe d'exclusion des cultures non durables



De cette analyse, il ressort comme cultures prioritaires :

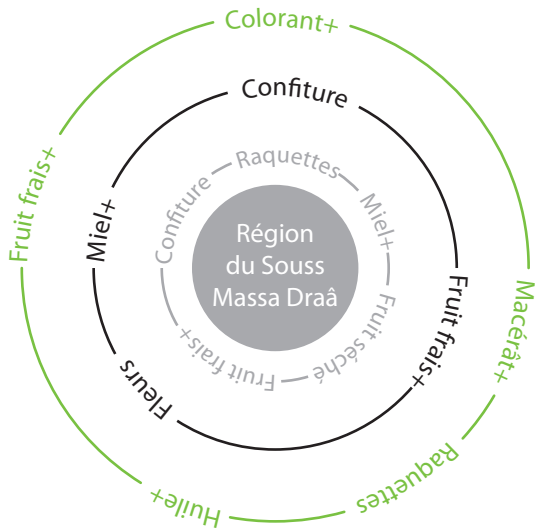
- Le figuier de barbarie,
- Le palmier dattier,
- L'arganier,
- Le safran,
- Et le rosier.

## Identification de la demande

- Le marché des fruits et légumes,
- Le marché des huiles alimentaires,
- Le marché biologique,
- Le marché des cosmétiques.

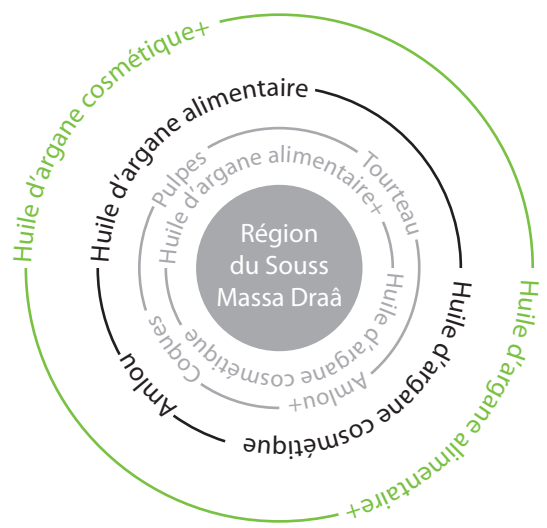
## Synthèse de la répartition des usages par marché et par priorité

### Figuier de Barbarie



- + Priorité forte
- Marché international
- Marché national
- Marché régional

### Arganier



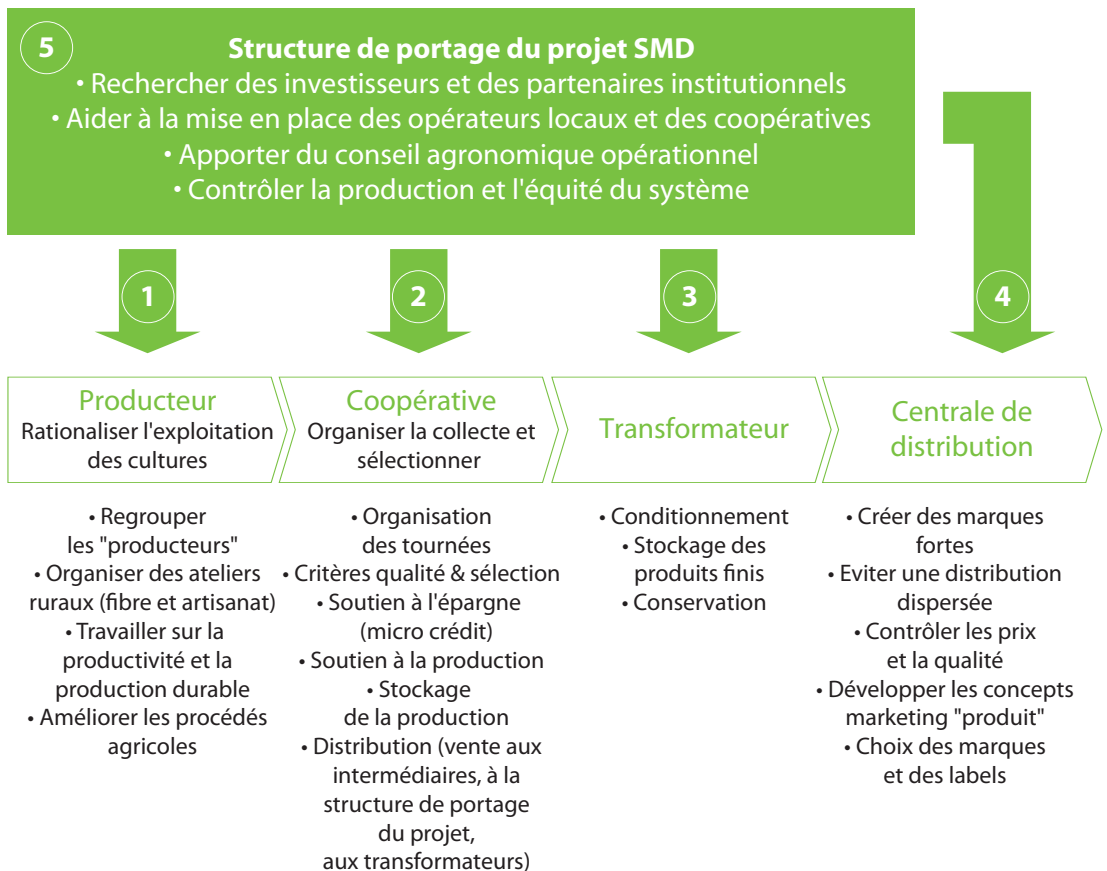
- + Priorité forte
- Marché international
- Marché national
- Marché régional

# Stratégie à développer pour la structuration des filières

Des étapes précédentes d'identification de l'offre et de la demande et des différentes analyses, il ressort que le développement économique des filières liées au terroir dans la région Souss Massa Drâa doit prendre deux formes qui sont en réalité complètement liées :

- Une approche orientée **“Développement des filières”** selon laquelle :  
Un travail de rééquilibrage des rapports de force et des marges à travers la filière par la concentration de la valeur ajoutée au niveau des producteurs (création de coopératives, gestion de la logistique, développement d'unités industrielles de transformation) permet d'enrichir les producteurs et de créer de l'emploi dans les régions décentralisées. Le développement de nouveaux marchés se fait parallèlement. Le marché existant suffit au lancement d'une stratégie filière.
- Une approche orientée **“Développement des marchés”** selon laquelle :  
Un travail de recherche de débouchés pour les produits existants sur les marchés national et international à l'exportation permet d'enrichir la région SMD et les réseaux de distribution actuels. Le développement des filières se fait complètement en parallèle afin de permettre un contrôle sur l'offre produit (saisonnalité, volume disponible, commande, logistique, prix), afin de répondre au mieux aux exigences du marché. Le rééquilibrage des rapports de force et des marges à travers la filière se fait dans un second temps.

## La stratégie RSMD pour le développement des filières “produits du terroir”



## Objectifs du Fonds du Développement et Valorisation des Produits du terroir Souss Massa Drâa :

- Appui et renforcement des organisations professionnelles figurant dans le secteur des produits de terroir ;
- Soutien à l'intégration des producteurs et des coopératives dans les filières de production pour la restructuration de ces filières ;
- Encourager la transformation et la valorisation des produits de terroir afin de créer de la valeur ajoutée et la garder au niveau de la Région Souss Massa Drâa au profit des producteurs ;
- Assurer une répartition équitable des richesses et des marges de bénéfices de ces filières au profit des producteurs.

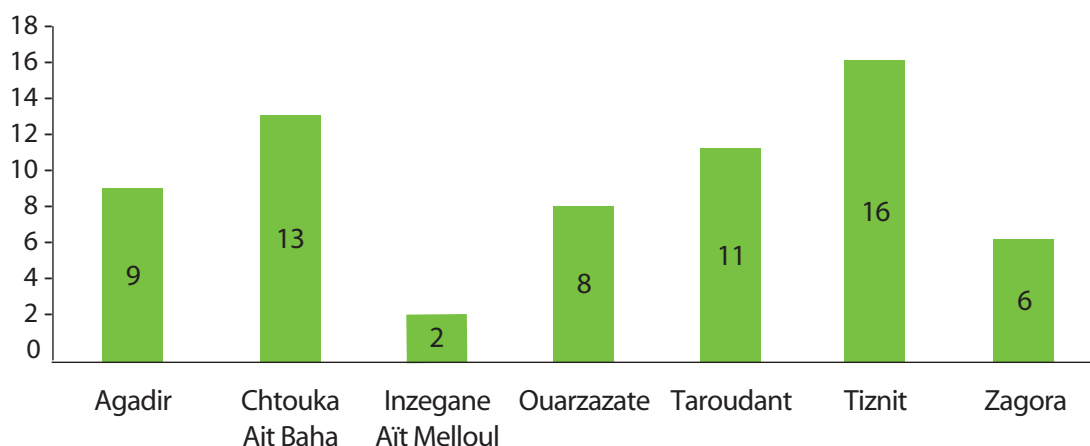
## Mise en œuvre du Fonds de Développement et Valorisation des Produits du terroir Souss Massa Drâa :

- Signature de la convention de mise en œuvre du fonds de développement des produits de terroir entre Agrotech et la région Souss Massa Drâa en décembre 2007 ;
- Lancement de l'appel à projet du développement et de valorisation des produits de terroir dans les journaux le 3 Janvier 2008 et dernier délai de dépôt des dossiers le 31 Mars 2008 ;
- Formation du comité technique et du comité de pilotage des projets pour activer le financement des projets éligibles le 14 Janvier 2008.

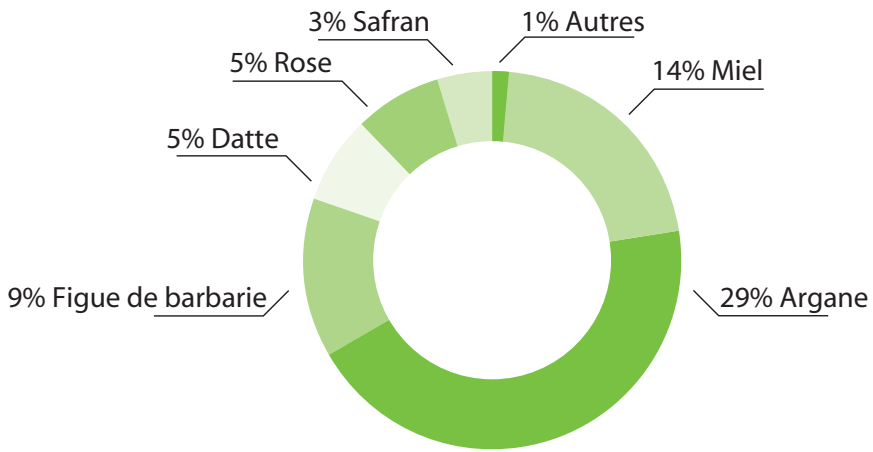
## Contribution financière du FDVPDT SMD :

- Un maximum de 70% pour les projets dont le coût total ne dépasse pas 200.000 dirhams ;
- Un maximum de 50% pour les projets dont le coût total est compris entre 200.000 et 400.000 dirhams ;
- Un maximum de 30% pour les projets dont le coût total est supérieur à 400.000 dirhams avec un plafond de subvention 300.000 dirhams.

## Répartition du nombre total de projets reçus par province

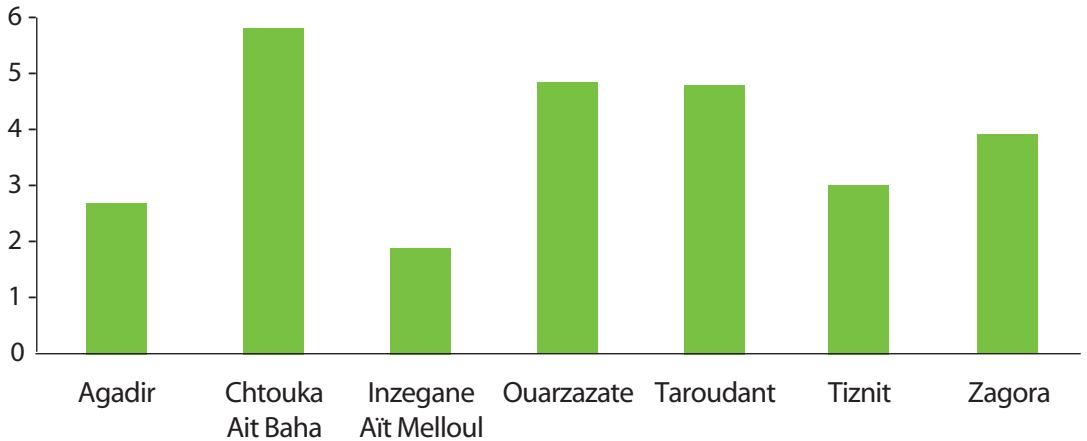


### Répartition du nombre total de projets reçus par filière

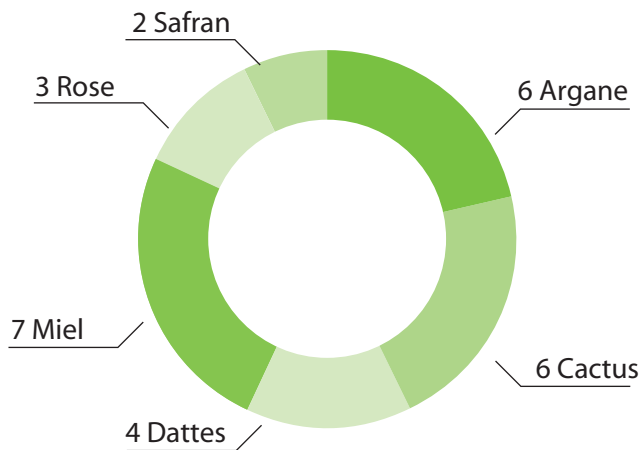


### Répartition du nombre total de projets retenus par province

#### Nombre total des projets retenus par province



### Répartition du nombre total de projets retenus par filière



### **Levée de fonds pour la restructuration des filières de produits de terroir :**

- Une convention a été conclue le 15 Janvier 2008 entre Agrotech et la société Resilience dans l'objet d'accompagner l'Association pour la levée de fonds dans le cadre du développement agrobusiness des filières du Souss Massa Drâa ;
- Le montant levé sera compris entre 30 et 100 millions de DH par filière.

### **Projet de recherche arganier :**

- Formation d'un consortium de chercheurs et soumission à l'appel d'offre de l'ADS UGP concernant le Projet de recherche d'appui au Projet « Arganier »
- Agrotech a gagné l'appel à projet après ouverture des plis qui a eu lieu le 20 Décembre 2007.

## Thèmes et groupes

### Thème 1 :

Pour une meilleure connaissance du matériel végétal «Arganier» et une amélioration de ses performances de production.

- Le groupe traitant ce thème est composé de chercheurs de la FSA (Faculté des sciences d'Agadir), Université Ibn Zohr.

### Thème 2 :

Pour une amélioration de la qualité des plants produits en pépinière.

- Le groupe du deuxième thème est formé de chercheurs de l'Institut Agronomique et Vétérinaire, Complexe Horticole d'Ait Melloul, la Faculté des Sciences d'Agadir et l'Institut National de Recherche Agronomique d'Agadir.

### Thème 3 :

Pour une amélioration du taux de reprise des jeunes plants à leur transplantation sur le terrain.

- L'équipe de ce thème se compose également de chercheurs de l'Institut Agronomique et Vétérinaire, Complexe Horticole d'Ait Melloul, la Faculté des Sciences d'Agadir et l'INRA d'Agadir.

### Thème 4 :

Pour une valorisation des produits et sous produits de l'arganier.

- Sous thème 1 : « Valorisation de l'huile d'argane : amélioration de la qualité de l'huile et son impact sur la prévention des maladies cardio-vasculaires »,
- Sous thème 2 : « Effet de l'application externe de l'huile d'argane sur le ralentissement du vieillissement cutané chez la femme ménopausée (VACosM) »;
- L'équipe de ce dernier thème qui est composé de deux sous thèmes est formée principalement par des chercheurs des Faculté des Sciences de Casablanca, de Mohammedia et de Rabat, la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Rabat, etc.



# Recommandations

- Lancer une étude pour l'établissement d'une stratégie de développement des produits de terroir du Tadla-Azilal, dans les plus courts délais possible, dans un cadre concerté entre les différents acteurs concernés, notamment la chambre d'agriculture, les Directions Provinciales d'Agriculture de Beni Mellal et d'Azilal, l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole du Tadla, l'Institut National de Recherche Agronomique du Tadla, la Faculté des Sciences et Techniques, ainsi que le CRI Tadla-Azilal et tout partenaire régional ou national, souhaitant contribuer à cette étude, ainsi que les agriculteurs, individuels ou rassemblés en coopératives ou associations.
- Solliciter l'appui financier et technique du Conseil Régional Tadla-Azilal, pour le lancement et le suivi de cette étude, en s'inspirant du modèle de coopération dans ce sens, réalisé par le Conseil Régional du Souss Massa Drâa.
- En attendant de fixer les modalités techniques et financières de lancement de cette étude, il est recommandé de réaliser un recensement des produits de terroir du Tadla-Azilal. Pour cela, la liste établie par l'INRA du Tadla constitue une base de travail, à compléter par de nouveaux produits, à travers un travail d'investigation et de recherche à mener par les instituts de recherche, ainsi que les Directions Provinciales d'Agriculture et l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole du Tadla.
- Dans le cadre de ce recensement, les acteurs concernés sont appelés à capitaliser sur l'ensemble des études réalisées localement et touchant aux filières des terroirs, telles que les études menées par l'INRA ou encore l'étude en cours de réalisation sur l'économie sociale, notamment dans le chapitre réservé aux activités génératrices de revenus.
- Les Directions Provinciales d'Agricultures et l'ORMVAT sont invités à identifier et proposer 2 à 4 sites pilotes, pour tester la mise en place d'une Appellation d'Origine Contrôlée ou une Indication Géographique Protégée, à l'instar de l'expérience menée par l'INRA Marrakech, ayant concerné la mise en place d'une AOC huile d'olive vierge à Tyout, Province d'Essaouira.

- Mettre en place, dans les plus courts délais possibles, un laboratoire pour caractériser les produits de terroir identifiés au Tadla-Azilal. Ce travail de caractérisation étant indispensable pour lancer tout travail de labellisation. La Faculté des Sciences et Techniques de Beni Mellal se propose d'abriter ce laboratoire.
- Constituer d'abord un réseau pour le développement des produits de terroir, qui rassemble les acteurs locaux et nationaux, et même internationaux des filières du terroir.
- Ce réseau constituera ensuite une base pour la création d'une association propre au développement des filières du terroir, s'inspirant toujours du cas de réussite de l'association Agrotech, active dans la région Souss Massa Drâa. Cette association se composera d'un comité technique et d'un autre juridique.
- Une commission restreinte assurera le suivi régulier et la mise en place de ces projets de réseau et d'association. Cette commission devra rassembler le CRI Tadla-Azilal, les Directions Provinciales d'Agriculture, l'ORMVAT, l'INRA du Tadla, l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, la Faculté des Sciences et Techniques de Beni Mellal, ainsi que Monsieur Abdellah Herzenni.
- Inscrire l'approche des terroirs dans la vision plus large du plan Maroc Vert, instauré par le Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes, qui représente une opportunité pour le développement des produits de terroir du Tadla-Azilal.
- Entamer des actions de communication à large échelle, sans devoir attendre les résultats de l'étude à lancer. Les actions de communication devront s'adresser aussi bien aux acteurs directement impliqués dans les filières du terroir (institutionnels, producteurs, recherche...) qu'au grand public.

- Parmi les actions de communication proposées, figure l'organisation d'une rencontre autour des produits de terroir, à l'horizon 2010, en collaboration avec l'association française « Terroirs & Cultures ». Cet événement devra être d'une ampleur nationale et internationale.
- Parmi les actions à entamer, avant la réalisation de la dite étude, figure la formation des producteurs, associations et coopératives concernés, avec l'appui de l'association « Terroirs & Cultures », dont les experts organisés en réseau peuvent offrir des formations spécifiques, en fonction du besoin identifié.
- Solliciter l'appui des associations ayant déjà réussi le pari d'identification et de promotion des produits de terroir, telles que l'association Agrotech au Souss Massa Drâa et l'association AETC à Tyout.
- Editer les actes de cette table ronde et les diffuser aux participants et partenaires.



# Programme de la table ronde

**08h30 : Accueil et inscription des participants**

**09h00 : Allocutions et mot d'ouverture** de Monsieur le Wali de la région Tadla-Azilal et Gouverneur de la Province de Beni Mellal.

**09h30- 10h00 : Conférence introductive (30 min)**

Intervention de M. Eric Barreau, Délégué Général de l'Association « Terroirs & cultures » - France.

**10h00 - 10h15 : Conférence 1 - Présentation des produits de terroir du Tadla-Azilal, les atouts et les contraintes.** *Animateur : M. Abdeljabbar Bahri, Directeur de l'Institut National de Recherche Agronomique du Tadla.*

**10h15- 10h30 : Conférence 2 - Traçabilité et produits de terroir, enjeux réglementaires et exemple de traçabilité : cas des huiles d'olive vierges.** *Animateur : Pr Rahmani, Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II.*

**10h30-10h45 : Débat**

**10h45 - 11h00 : Pause café**

**11h00-11h15 : Conférence 3 - Rôle et portée des signes distinctifs de qualité et d'origine : labels agroalimentaires, appellations d'origine, indications géographiques.** *Animateur : Mme Bendriss Khadija, Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles Techniques et de la Répression des Fraudes, Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes.*

**11h15-11h30 : Conférence 4 - Réglementation et normalisation marocaine en matière des signes distinctifs de qualité et d'origine.** *Animateur : M. Abderrahim Taibi, Service de Normalisation Industrielle Marocaine, Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies.*

**11h30-11h45 : Conférence 5 - Qualité et compétitivité des produits agro-alimentaires.** *Animateur : M. Abdelhak Bennani, Directeur de la Fédération des Industries de la Conserve des Produits Agricoles du Maroc (FICOPAM)*

**Débat : 11h30-12h00**

**12h00 - 14h00 : Pause déjeuner**

**14h00 - 14h15 : Conférence 6 - Cas de réussite : mise en place d'une AOC d'huile d'Olive à Tyout, Province d'Essaouira.** *Animateur : M. Al Antari, Institut National de Recherche Agronomique, Marrakech.*

**14h15 - 15h00 : Conférence 7 - Cas de réussite : Les produits de terroir du Souss Massa Drâa.** *Animateur : Mme Aicha Khadir, Coordinatrice du programme développement des produits de terroir, Association Agrotech, Souss Massa Drâa.*

**Débat : 15h00 - 15h30**

**Cocktail**

**Fin de la table ronde**



# Annuaire des participants

<b>Organisme</b>	<b>Nom &amp; prénom</b>	<b>Fonction</b>	<b>Coordonnées</b>
Direction Provinciale d'Agriculture de Beni Mellal	M. Mohib Mohamed	Ingénieur, Services des Statistiques	Tél. : 212 23 48 21 34 Fax : 212 23 48 28 26
	M <sup>me</sup> . Yastouni Wafae	Vétérinaire, DPA	Idem
	M. Tilaoui Saleh	Ingénieur d'Etat, DPA	Idem
	M. Naji Abdelhamid	Ingénieur d'Etat, DPA	idem
Direction Provinciale d'Agriculture d'Azilal	M. Darfaoui Mohamed	Directeur	Tél. : 212 23 45 83 98 Fax : 212 23 45 80 35
	M. Farhat Abdelkhalek	Chef du Service de la production agricole	Idem
	M. Benradouane Faraj	Chef du Service de la Répression des Fraudes	Idem
	M. Jabri Khalid	Chef bureau des plantes fruitières	Idem
	M. Boulmnazel Abdellah	Directeur de la CT Demnate	Idem
Office Régional de Mise en Valeur Agricole du Tadla	M. Rachidi Benaceur	Chef du bureau des études agro - économiques	Tél. : 212 23 43 50 35/48 Fax : 212 23 43 50 18/22
Faculté des Sciences Humaines	M. Mioussi Mohamed	Professeur chercheur	Tél. : 212 23 48 46 81 Fax : 212 23 48 17 69
	M. Elkhalqi Yahiya	Professeur chercheur	Idem
	M. Midad Mohamed	Professeur chercheur	Idem
	M. Aqjouh Lahssen	Professeur chercheur	Idem
	M. Idali Mohssine	Professeur chercheur	Idem
Chambre de Commerce, d'Industrie et des Services	M. Abdellatif Aafir	Membre	Tél. : 212 23 48 24 34 Fax : 212 23 48 90 54
	M. Ahmed Yamine	Trésorier	Idem
	M. Abderrahmane Sadiki	Trésorier Adjoint	Idem
Institut National de Recherche Agricole Afourer	M. Samir Fakhour	Ingénieur	Tél. : 212 23 44 00 83 Fax : 212 23 44 00 06
	M. Marouane Jbilou	Ingénieur	Idem
Chambre d'Agriculture de Beni Mellal	M. Mbarek Zemrag	Président	Tél./Fax : 212 23 48 51 70
	M. Hicham Radi	Directeur	Idem
	M. Mohamed Riad	2 <sup>ème</sup> vice président	Idem
	M. Ouatmane Aaziz	Président	-
Antenne Tadla-Azilal Association Azzaytouna Division des Affaires Sociales de la Province d'Azilal	M. Mouradi	Membre	-
	M <sup>me</sup> . Zhor Ait Yacine	Présidente	-
	M. El Khatabi Abdelaziz	Chef de la Division de l'action sociale d'Azilal	Tél. : 212 23 45 80 72/81 52/81 21 Fax : 212 45 84 00
	M. Aassimi Abdelaziz	Chef du Service des études et de la programmation	Idem
	M. Chahid Ahmed	Chef du Service des relations publiques et de la société civile	Idem
	M. Houamide El Houcine	Ingénieur agroéconomiste et membre de la cellule de coordination provinciale de l'INDH	Idem

<b>Organisme</b>	<b>Nom &amp; prénom</b>	<b>Fonction</b>	<b>Coordonnées</b>
La Faculté des Sciences et Techniques	M. El Bouadili Abdelaziz	Doyen	Tél. : 212 23 48 51 12 /22/82 Fax : 212 23 48 52 01 www.fstbm.ac.ma
	M. Habib Aziz	Professeur-chercheur	Idem
	M. Hassan Latrache	Professeur-chercheur	Idem
	M. Ghmari Abderrahmane	Vice Doyen chargé de la Recherche Scientifique	Idem
	M. El Habib Mustapha	Vice Doyen chargé des Affaires Pédagogiques	-
Association terroirs & cultures, France	Eric Barreau	Délégué Général	Tél. : + 33 (0)4 67 63 37 95 e-mail : terroirsetcultures@yahoo.fr http://www.terroirsetcultures.asso.fr/
Institut National de Recherche Agronomique du Tadla	M. Abdeljabbar Bahri	Directeur	Tél. /fax : 023 44 00 83 E-mail : abdbahri@yahoo.fr
Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II	Pr Rahmani	Professeur chercheur	Tél. : 037 77 13 20 037 77 17 45 Fax : 037 77 68 12 E-mail : rahmanimohammed@yahoo.fr
Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles Techniques et de la Répression des Fraudes, Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes.	M <sup>me</sup> Bendriss Khadija	-	Tél. : 037 69 86 42 Fax : 037 29 81 50 E-mail : bendrisskhadija@yahoo.fr
Service de Normalisation Industrielle Marocaine, Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies	M. Taibi Abderrahim	-	Tél. : 037 71 62 14 Fax : 037 71 17 98 E-mail : snima@mcinet.gov.ma www.mcinet.gov.ma
Association Agrotechnologies, Souss Massa Drâa	M <sup>le</sup> Aicha Khadir	Coordinatrice du programme développement des produits de terroir	Tél. : 028 24 25 53 Fax : 028 24 26 23 E-mail : khadir.aicha@gmail.com www.ass-agrotech.org
Institut National de Recherche Agronomique Marrakech	M. El Antari Abderraouf	-	Tél. : 024 43 53 01 E-mail : a_elantari@yahoo.fr



## Centre Régional d'Investissement Tadla-Azilal

Bd Beyrouth, Beni Mellal 23 000, Maroc

Tél.: 212 (0) 23 48 20 72

Fax : 212 (0) 23 48 23 13

E-mail : [contact@tadla-azilal.ma](mailto:contact@tadla-azilal.ma)

Site web : [www.coeurdumaroc.ma](http://www.coeurdumaroc.ma)



المركز الجهوي للاستثمار  
Centre Régional d'Investissement  
جهة تادلة أزيلال Région Tadla Azilal