

Huile d'olive Tyout Chiadma, la première Appellation d'Origine Protégée au Maroc : un modèle et une incitation institutionnelle

El Antari A.

in

Ilbert H. (ed.), Tekelioğlu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanlı S. (ed.).
Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104

2013

pages 209-212

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00006852>

To cite this article / Pour citer cet article

El Antari A. **Huile d'olive Tyout Chiadma, la première Appellation d'Origine Protégée au Maroc : un modèle et une incitation institutionnelle.** In : Ilbert H. (ed.), Tekelioğlu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanlı S. (ed.). *Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens.* Montpellier : CIHEAM, 2013. p. 209-212 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Huile d'olive Tyout Chiadma, la première Appellation d'Origine Protégée au Maroc : un modèle et une incitation institutionnelle

Dr. Abderraouf EL ANTARI

INRA-Maroc, Centre Régional de la Recherche Agronomique de Marrakech
Laboratoire de Technologie Agro-alimentaire et Qualité

La loi marocaine n°25-06 (Bulletin officiel, 2008) relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires ainsi qu'à leur protection adoptée fin 2008, arrive pour concrétiser les efforts déployés au Maroc 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 des producteurs pour l'amélioration de la qualité et la concrétisation de nouveaux marchés de niches.

Ainsi, 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.

En effet, au cours du processus d'élaboration d'une AOP, par exemple, il y a une nécessité de recourir à la recherche pour la mise en évidence des interactions entre les facteurs naturels qui indiquent l'interférence entre le milieu géographique et les caractéristiques du produit (chimique et surtout organoleptique) ainsi que le facteur humain (Lagrange et Trognon, 2003) qui désigne non seulement le savoir-faire détenu par les agriculteurs et les producteurs mais également les attentes et les préférences du consommateur.

I – Cas de l'AOP Huile d'olive Tyout Chiadma dans la région d'Essaouira

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 quelques années auparavant même à l'élaboration de la loi marocaine n°25-06, c'était un travail sur le terrain qui a duré plus de cinq ans en collaboration avec la DPA d'Essaouira, au niveau du site Tyout (Photo : 1) dans la commune rurale de Meskala.

Photo 1 : Une vue du site (Oued Tyout)



Crédit photo : El Antari, 2010

Sachant que 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 2 à 10 ans. Cette période est subdivisée en quatre phases :

- Phase 1 : Etude préliminaire au niveau de la région choisie
- Phase 2 : Justification du choix du site AOP suite à la phase 1
- Phase 3 : Elaboration du cahier des charges
- Phase 4 : Demande de reconnaissance

L'étude préliminaire a concerné d'une part une caractérisation chimique et organoleptique des huiles provenant de plusieurs communes rurales de la région d'Essaouira et d'autre part des enquêtes agronomique, technologique et auprès du consommateur (Elantari et al., 2003). La synthèse des résultats nous a permis de cibler Tyout comme site potentiel pour l'élaboration de l'AOC.

Le choix du site Tyout pour la mise en place de l'AOP était sur la base des arguments suivants :

- Notoriété du territoire Chiadma au Maroc
- Qualité organoleptique de l'huile d'olive typique et intéressante
- Organisation associative des agriculteurs
- Disponibilité des agriculteurs pour l'élaboration de l'AOP

- Situation géographique particulière (Oued Tyout)
- Site bien maîtrisé sur le plan de gestion technique et le suivi contrôle

Le concept que nous avons adopté dans le projet d'élaboration de l'AOP Tyout Chiadma (Arrêté Ministère d'Agriculture, 2009) est un travail participatif pour la valorisation du potentiel réel d'une huile typique produite à partir de la variété locale (Ministère de l'Agriculture, 1996, 2001) d'une façon traditionnelle. La notion traditionnelle dans cette AOP concerne uniquement les paramètres de trituration dans une représentation moderne.

II – Une incitation institutionnelle

Durant les années 2000 à 2008, les phases d'élaboration de certains cahiers des charges notamment, de l'AOP Tyout Chiadma et l'IGP Argane ont représenté un moyen de pression indirect sur les décideurs, pour mettre en place un cadre juridique répondant à un besoin sur le terrain capable de valoriser et de protéger des produits distingués à notoriété.

Les travaux de protection technologique de l'huile de Tyout et de l'Argane correspondaient à deux expériences sur le terrain pour mettre en place des démarches et des structures capables de faire exploiter d'éventuels textes de loi aux agriculteurs et aux producteurs dans le secteur agro-alimentaire. Et surtout, à l'instar des autres pays, le Maroc se prépare aux grands défis du libre-échange.

Actuellement, la dynamique de l'instauration de la démarche de mise en place des SDOQ (Signe Distinctif d'Origine et Qualité) dans notre pays sur un large éventail de produits de terroirs, crée une autre pression sur l'administration et surtout les organismes de recherche d'une part pour le renforcement des structures indispensables à la qualification des produits prétendants pour un SDOQ et d'autre part pour mettre en place les structures de suivi et de contrôle pour le traitement des dossiers postulant pour ses signes de qualité.

En effet, au cours des phases de l'élaboration du cahier des charges de l'AOP Tyout Chiadma, l'INRA Marrakech a développé un pôle d'excellence dédié à la caractérisation et l'évaluation de la qualité de l'huile d'olive qui est actuellement au service de plusieurs terroirs oléicoles potentiels au Maroc.

III – Conclusion

Dans l'objectif de garantir le développement des produits de terroirs de qualité supérieure, il est nécessaire d'encourager l'élaboration d'une stratégie résidant dans la synergie des actions et des investissements de tous les intervenants dans une filière. Cette approche constituera une des voies capables de valoriser et de préserver nos produits de terroirs, d'organiser les producteurs et de maintenir la survie de l'identité des produits à notoriété.

Nous jugeons que la stratégie adoptée pour la mise en place des appellations d'origines contrôlées (AOP) peut représenter pour notre pays le meilleur moyen pour améliorer la qualité des produits, d'organiser les producteurs d'une filière et de préserver des terroirs spécifiques permettant de maintenir en dépit de la forte concurrence la survie de l'identité des produits de chaque pays.

Références

Bulletin Officiel (Maroc). (2010). Arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime n°2817-09, 20 novembre 2009, portant reconnaissance de l'appellation « Tyout Chiadma » et homologation du cahier des charges y afférent. *Bulletin Officiel*, n° 5805 du 18/01/2010, p. 145 (version arabe), *Bulletin Officiel*, n° 5806 du 21/01/2010 (version française).

Bulletin Officiel (Maroc). (2008). Loi 25/06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques. *Bulletin Officiel*, n° 5640 du 19/06/2008.

El Antari A., El Moudni A., Ajana H., Marion C., Peres S., Proffit A., Ambrosino M.L., Sacchi R. (2003). Vers une appellation d'origine contrôlée au Maroc : caractérisations chimiques et organoleptiques des huiles d'olive issues d'une région de la zone Sud du Maroc. *New Medit*, n. 4, p. 32-40.

Lagrange L., Trognon L. (eds). (2003). *Produits alimentaires de terroir : signes de qualité et réglementation*. Paris : Educagri.

Ministère de l'Agriculture (MADREF/DPV, Maroc). (2001). *Présentation du secteur oléicole marocain*. Advanced course : Olive orchard management in rainfed conditions, new perspectives. Sfax (Tunisia), 22/01-02/02. The course was jointly organized by the CIHEAM-IAM Zaragoza, the Institut de l'Olivier (IRESA-Tunisia), International Olive Oil Council, with the contribution of the European Commission (DG I).

Ministère de l'Agriculture (MARA, Maroc). (1996). L'oléiculture marocaine : situation actuelle et perspectives d'avenir. *Le Pôle Alimentaire*, n°3, p. 14-17