

Je valorise ma production agricole et sa transformation

LA LABELLISATION A POUR OBJECTIFS :

- La valorisation de la grande diversité et la promotion de la qualité des produits du terroir et du savoir-faire de la population locale.
- Le développement des zones rurales et l'amélioration du revenu des agriculteurs.
- La promotion d'une agriculture en zone rurale capable de préserver la biodiversité et les ressources naturelles.
- La préservation du patrimoine gastronomique, artisanal et culturel.
- Développer les opportunités pour les produits de terroir de pénétrer les marchés nationaux et internationaux.
- Le renforcement des liens entre les communautés rurales et leur environnement pour un développement agricole durable, notamment dans les zones où l'environnement naturel est hostile.
- Le renforcement de l'information des consommateurs.

LABELLISATION DES PRODUITS AGRICOLES ET HALIEUTIQUES AU MAROC Cadre réglementaire

Le Maroc est doté d'une terre arable riche et d'un savoir-faire immense en termes d'agriculture et de transformation des produits agricoles. Les produits du terroir sont protégés depuis l'entrée en vigueur de la loi 25-06. 53 produits ont été labélisés, dont 43 pour leur « indication géographique » (IG), 6 sont classés « appellations d'origine protégée » (AOP) et 5 « labels agricoles » (LA).

Cette loi a créé le cadre juridique indispensable qui permet la reconnaissance et leur protection des produits du terroir. Le Plan Maroc Vert accorde une importance particulière au développement des produits de terroir. Ces derniers constituent en effet une opportunité prometteuse pour le développement local, viable et durable de zones éloignées ou difficiles d'accès. La labellisation

permet de préserver le patrimoine national. De plus, cela renforce le développement rural en valorisant le travail des agriculteurs et coopératives qui sont mieux rémunérés. Les labels ouvrent de nouveaux marchés, notamment celui de l'export.

- le label agricole (LA),
- l'indication géographique (IG)
- l'appellation d'origine (AO).

53 produits ont été labélisés :

- 43 Indications Géographiques protégées (IGP)
- 6 Appellations d'Origine protégée (AOP)
- 5 Labels Agricoles (LA)

L'Indication Géographique Protégée (IGP) sert à identifier un produit comme étant originaire d'un territoire spécifique « 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* »

Parmi les 43 produits labélisés IGP, citons : Argane, huile d'argane, huile d'olive marocaine, clémentine du Maroc, safran, dattes, agneau, viande d'agneau marocain, agneau sardi, grenade, figues de barbarie marocaines, fromage de chèvre, lait de chamelle fermenté l'frik, graisse de dromadaire fondue loudek, viande cameline séchée tichtar, fromage camelin, couscous, couscous multi-céréales, cumin, jdari, lait de chamelle, miel, miel d'euphorbe, amandes, caroube, câpres, plantes aromatiques et médicinales laâchoub, thym, orange, olive de table, artichaut, camomille, myrte, centaurée, figue, raisin, menthe verte, verveine, limonette, gombo m'loukhia, fenouil basbas, noix, nèfles, truffe, coing, piment fort, piment doux, haricot vert, lentilles,

viande bovine, blé dur l'ormorgh, huile de noix, pomme, oignon, navet, endive, laft l'mahfoura, pastèque, noix, cerise.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit qui est originaire d'une région précise et « dont la qualité, la réputation ou les autres caractéristiques sont dues exclusivement ou essentiellement au milieu géographique », indique le rapport de la FAO.

Deux éléments entrent en compte dans l'AOP. Premièrement, les facteurs naturels qui désignent à la fois le milieu géographique (climat, pédologie...) et les caractéristiques du produit (chimique, organoleptique, potentiel variétal...). Deuxièmement, le facteur humain c'est-à-dire le savoir-faire. L'attribution d'une AOP peut prendre 3 à 10 ans, elle comprend 4 étapes : étude préliminaire, justification du site, élaboration du cahier des charges et demande de l'agrément. L'AO a des critères plus exigeants que l'IG. Par exemple, le safran de Taliouine,



Le Label Agricole [LA] est la reconnaissance 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 notamment en raison de ses conditions de production, de fabrication et, le cas échéant, de son origine géographique » selon le rapport de la FAO. L'agneau laiton et les dattes Najda sont, par exemple, des produits ayant reçu le **Label Agricole**.

Sources : « Le Manuel de Procédures pour la Commission Nationale des Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité » et « Produits du terroir : 53 labels déjà décernés » par L'Economiste, Février 2010

<http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/documents/ManueldeProcEdurespourlaCommission.pdf>

FILIERE DES PRODUITS DU TERROIR AU MAROC

La diversité des écosystèmes écologiques a fait du Maroc un véritable réservoir de produits de terroir dont plusieurs sont endémiques. Tous ces produits constituent une source de revenus aux populations locales des zones éloignées.

La labellisation a été retenue dans le cadre du Plan Maroc Vert, notamment son pilier II, parmi les principaux axes de développement des produits agricoles, en particulier les produits du terroir.

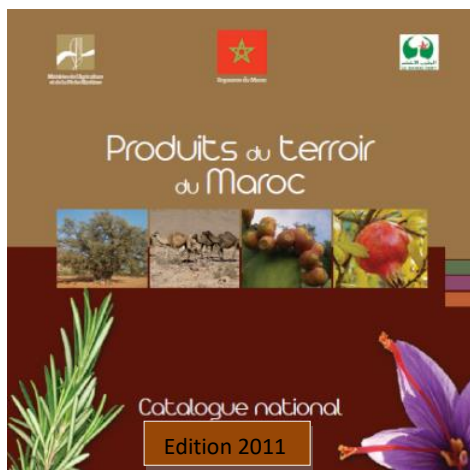
Aujourd'hui, le département de l'Agriculture dispose d'une vision claire et cohérente pour le développement et la modernisation de ce secteur. Une stratégie nationale est née d'une démarche participative impliquant toutes les parties concernées (agriculteurs, autorités locales, etc.).

Les arrêtés du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime relatifs à la reconnaissance de 6 SDOQ ont été publiés au Bulletin Officiel (voir encadré page suivante). A part pour le label agricole Agneau laiton, les cinq SDOQ ont été enregistrés auprès de l'Office Marocain de la Propriété Industrielle et Commerciale (OMPIC) par le Département de l'Agriculture.

Des plans régionaux se sont déclinés en plusieurs actions qui vont de l'assistance technique, à la réalisation d'études et d'enquêtes en passant par l'accompagnement des promoteurs et porteurs de projets de labellisation des produits de terroir dans la constitution des cahiers de charge et valorisation des résultats des études régionales sur les produits de terroir.

Afin de concrétiser le plan de développement relatif aux produits de terroir, des structures centrales et régionales ont été mises en place.

La labellisation, une stratégie en marche !



<http://www.agriculture.gov.ma/sites/default/files/Produits-du-terroir.pdf>



http://www.agriculture.gov.ma/sites/default/files/produits_terroir_edition2014_fr.pdf

UN LABEL COLLECTIF " TERROIR DU MAROC »

Pour valoriser les produits du terroir marocain auprès des consommateurs marocains et étrangers, le MAPM a lancé le label collectif "**Terroir du Maroc**", qui a été enregistré en tant que marque collective auprès de l'Office marocain de la propriété industrielle et commerciale (OMPIC).

L'objectif est d'harmoniser les différents labels marocains et de protéger nos produits du terroir.

L'objectif est aussi de régulariser l'usage de l'image du «made in Morocco». Ce label est renouvelable tous les trois ans pour favoriser le suivi de la qualité. Ce label collectif a été octroyé à 192 produits. L'ADA

visé à s'assurer de la reconnaissance des labels et leur bonne lisibilité par les consommateurs.

LIEUX DE VENTE DES PRODUITS DE TERROIR

Les produits du terroir sont vendus lors de foires et d'événements, dans des boutiques spécialisées ainsi qu'une forte expansion de l'e-commerce

Le Plan Maroc Vert dans son pilier II cherche à surmonter les obstacles et mutualiser les moyens. Ainsi, les coopératives sont encouragées à se regrouper en GIE, le développement du commerce solidaire et équitable mis sur les rails, la mise en places de plateformes logistiques et commerciales régionales (agropoles de Meknès, Al Hoceima et Berkane et Agadir), la commercialisation de ces produits dans les hypermarchés et supermarchés.

La Fédération nationale du e-commerce au Maroc (FNEM) a participé au lancement d'une galaxie de portails e-commerce dédiée exclusivement aux produits de terroir des coopératives de l'économie solidaire. Il s'agit d'un ensemble de sites dédiés uniquement à la vente de plus de 1.500 références des produits de terroir, alimentaires et cosmétiques, des coopératives des petits producteurs marocains de l'ensemble des régions du Royaume.

A l'étranger, le MAPM organise, en collaboration avec d'autres acteurs, la participation à des salons et foires. A cet effet, des délégations comprenant des coopératives ont été envoyées à Paris, Berlin, Riyad, aux Emirats Arabes Unis, en Suisse...

COMMENT DIFFÉRENCIER LE PRODUIT DE TERROIR DU PRODUIT BIOLOGIQUE

Critères pour déterminer les produits du terroir

- l'ancrage historique du produit dans la région (30 ans au moins),
- l'existence d'un savoir-faire local collectif qui révèle une originalité du produit, lui confère une typicité et aboutit à sa réputation.
- Un produit du terroir est caractérisé par des caractères physico-chimiques ou organoleptiques (sensoriels) liés aux conditions d'obtention et à l'origine géographique ou terroir. Ces conditions peuvent être naturelles (milieu physique comme le sol, le climat, la topographie, l'eau, la salinité etc.) et/ou des pratiques courantes (ou savoir-faire) de la population locale du terroir considéré.

L'appellation « biologique » :

- **Les différents labels de l'agriculture biologique excluent le recours aux intrants chimiques de synthèse** (engrais, produits phytosanitaires...), **aux OGM et dérivés**. Ils requièrent le respect d'un cahier des charges astreignant dont la conformité est vérifiée par un organisme de contrôle agréé, condition pour obtenir le certificat autorisant la commercialisation sous ce label.

Le consommateur au Maroc a été, de tous temps, attentif à la qualité des produits qu'il consomme en faisant souvent le lien entre les produits et leur origine géographique, il préfère les produits *beldis* (traditionnels) aux *roumis* (modernes).

Cependant, aujourd'hui, avec la diversification des moyens et des zones de production, une confusion prédomine dans leur esprit quant à la distinction entre produits de terroir et produits biologiques.

En effet, le grand public pense à tort que tout ce qui est produit de terroir est forcément biologique. En fait, la confusion provient du fait qu'on peut trouver différents types de produits : produits du terroir non biologiques, produits du terroir certifiés biologiques et produits biologiques "classiques" (non du terroir).

En pratique, l'agriculture, dans de nombreuses régions du Maroc, reste coutumière, ne faisant appel quasiment à aucun intrant chimique et peut par conséquent être considérée comme biologique. Toutefois, n'ayant pas été certifiées, les denrées produites (fruits, légumes, conserves...) ne peuvent être commercialisés comme biologiques

LA CERTIFICATION PARTICIPATIVE, UNE ALTERNATIVE

Dans un contexte où un nombre croissant d'agriculteurs souhaitent mettre en avant des engagements écologiques dans leur production sur des marchés locaux, et où les consommateurs locaux ont besoin de se fier à des signes de qualité (ou label) sur l'origine, la production ou la fabrication des produits qu'ils achètent, il apparaît la nécessité de développer des systèmes de garantie de proximité.

En réponse à ces besoins locaux et pour suppléer à la certification par tierce partie généralement coûteuse et peu appropriée pour des petits producteurs qui vendent leurs produits localement, des systèmes participatifs de garantie (SPG) ont émergé de par le monde (aujourd'hui on compte plus de 150 SPG et 45 000 producteurs certifiés par leurs pairs

dans 72 pays (IFOAM 2015)). Le système participatif de garantie est un système d'assurance qualité orienté localement. Il certifie les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés (paysans, artisans, consommateurs, distributeurs, restaurateurs, associations locales, usagers du territoire...) dans l'élaboration de la norme, du cahier des charges, et de la mise en œuvre des procédures de vérification et de décision de certification. Ce type de certification constitue un mécanisme crédible, pertinent et économiquement accessible grâce auquel les producteurs peuvent fournir une garantie aux consommateurs (FAO, 2016). Il a vocation à appuyer la commercialisation des produits agro écologiques en circuits courts.

Le RIAM est en train de lancer une certification participative en collaboration avec le CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) et la Fondation du Crédit Agricole du Maroc pour le Développement Durable). Sylvaine Lemeilleur, Chercheuse au Cirad accompagne la mise en place de ce système de garantie à l'échelle nationale.

De plus, le SPG contribue également à un processus continu d'apprentissage par les producteurs, afin d'améliorer leurs pratiques grâce aux interactions au sein du groupe. Cette garantie n'est donc pas une fin en soi mais également un moyen de créer un cadre d'échange entre les producteurs et de construire de manière durable un tissu local d'acteurs et un échange social permanent.

Enfin, dans la mesure où les cahiers des charges du SPG ont vocation à rester compatibles avec les référentiels publics, celui peut être une première étape vers d'autres certifications nationales ou internationales pour certains producteurs et de combiner ainsi plusieurs marchés.

Liens utiles

- 🌿 **Confédération Marocaine De L'Agriculture Et Du Développement Rural (Comader)**
5, Rue Oum Errabia, Appt. N°3 P.O.Box: 10090, Rabat, Maroc Téléphone : +212 5377-74024
- 🌿 www.ada.gov.ma
- 🌿 www.agriculture.gov.ma
- 🌿 www.onssa.gov.ma
- 🌿 www.onssa.gov.ma/fr/contrôle-des-semences-et-plants/commercialisation