

Produits du terroir: Un potentiel de 13 milliards de DH à l'export

La labellisation des produits agricoles est régie par la loi n°25-06, promulguée par le dahir n°1-08-56 du 23 mai 2008. C'est le cadre juridique qui permet la reconnaissance de la protection des produits du terroir aussi bien sur le marché local qu'à l'international. Depuis son entrée en vigueur, 29 produits ont été labellisés et 9 autres devraient l'être cette année.

Fromage frais de lait de chamelle

Le fromage frais de lait de chamelle tire sa typicité de :
 - La typicité de la matière première: Le lait de chamelle est réputé par sa qualité nutritionnelle supérieure et ses vertus thérapeutiques de par sa composition notamment sa richesse en vitamines et oligo-éléments.
 - L'aptitude fromagère relativement faible du lait de chamelle qui se répercute sur le rendement.
 Il est bien connu que les caractéristiques organoleptiques sont conditionnées par le mode opératoire adopté.
 Néanmoins, le fromage frais de lait de chamelle tel qu'il est produit à Dakhla peut être décrit comme suit:
 - Couleur : blanche
 - Texture homogène légèrement sableuse
 - Goût typique légèrement acide
 - Arrière goût très agréable
 Une seule coopérative féminine à Dakhla produit régulièrement ce type de fromage.

Lait de chamelle fermenté

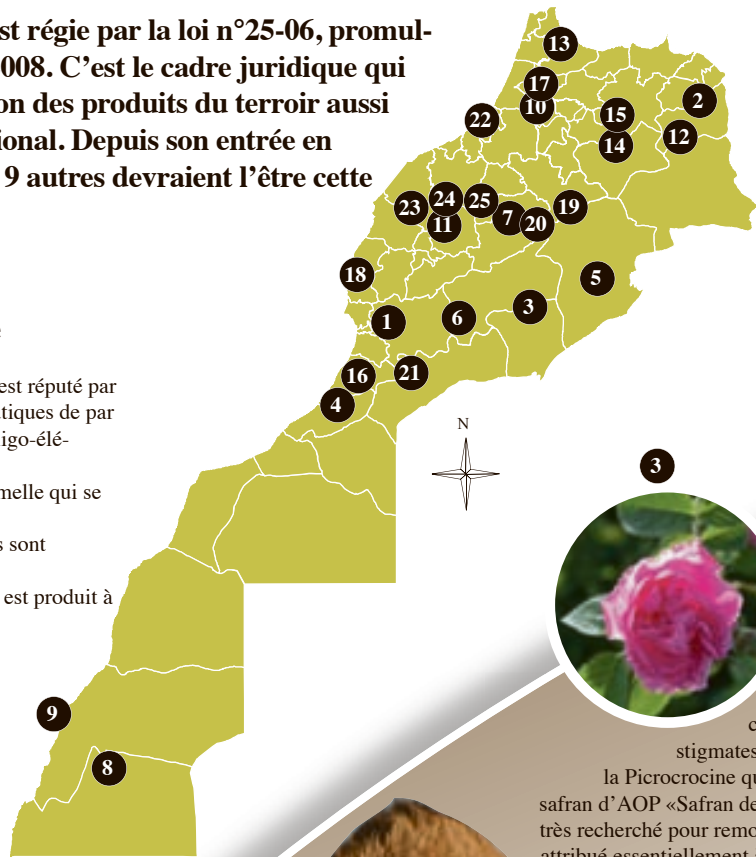
Lfrik est un produit traditionnel d'origine animale (dérivé du lait), connu depuis longtemps dans les régions du sud du Maroc. Il est de couleur blanche au goût acidifié.
 Le terroir de production du lait de chamelle concerne tout l'écosystème saharien de la région de Laâyoune
 Boujdour Sakia Al Hamra. Le capital camelin du terroir de production s'élève à 90.000 têtes élevées en système pastoral.

Viande agneau Béni Guil

L'agneau Béni Guil, dont la viande porte le nom de cette Indication Géographique, est un animal né et élevé dans l'aire géographique ci-dessous délimitée.
 La race Béni Guil est de taille moyenne avec une toison blanche et ouverte. Le ventre, la tête et les membres sont nus de couleur brune feu ou marron. Cette coloration s'étend jusqu'en arrière des cornes et la face inférieure de la gorge. L'agneau Béni Guil est un agneau abattu à un âge qui varie entre 120 et 180 jours pour la commercialisation de la viande (dent de lait). Le poids de la carcasse est compris entre 11 et 15 kg avec un excellent développement musculaire avec un cachet vert «Extra». Les rognons sont largement couverts de graisse blanche. Le gras est blanc et ferme. La viande est de couleur rouge claire, tendre avec un goût particulier dû à la présence d'armoise dans l'alimentation du troupeau.

Fromage de chèvre

Le fromage de chèvre d'Indication Géographique « fromage de chèvre Chefchaouen » est fabriqué au pur lait de chèvre. Il est de forme arrondi avec un poids de 120 g ou de 240 g par unité. La pâte est blanche, tendre au toucher, d'une saveur douce et d'un goût particulier. Ce fromage possède une teneur en eau variant entre 60 et 70%, une teneur en matière sèche variant entre 32 et 40% et une valeur du rapport matière grasse/matière sèche variant entre 45 et 65%. Il s'étend sur la totalité de la Province de Chefchaouen.



Clémentine de Berkane

Les fruits de la Clémentine d'Indication Géographique Protégée «Clémentine de Berkane» sont issus exclusivement de deux variétés à savoir: le clone de Berkane et la Nulès. Les fruits sont sans pépins. La peau est de coloration orange rougeâtre, non adhérente. La chair est juteuse avec un pourcentage de jus variant de 40 à 56%. Le calibre moyen a un diamètre équatorial compris entre 44 et 65 mm. La maturité interne est définie par le rapport E/A et l'acidité. (E = taux de sucre dans son jus, exprimé en degré Brix, A = acidité, exprimée en gramme d'acide citrique pour 100 grammes) et qui doit être compris entre 7,5 et 17 avec une acidité comprise entre 14 au début et 9 à la fin de la maturité. La période de maturité s'étend du début Octobre au début janvier.

Rose de Kelâat M'gouna-Dadès

Le safran de Taliouine est constitué par des stigmates séchées de couleur rouge intense recourbées et fragiles mesurant entre 10 et 45 mm. Ces stigmates contiennent des substances importantes qui sont le Safranal, la Crocine et la Picrocrocine qui sont responsables respectivement de l'arôme, de la couleur et du goût. Le safran d'AOP «Safran de Taliouine» se caractérise par un goût légèrement amer et un peu piquant très recherché pour remonter le goût des plats et boissons chaudes comme le thé. Ce goût piquant est attribué essentiellement à la Picrocrocine.
 Son aire de répartition géographique est localisée dans deux cercles: le cercle de Taliouine dans la province de Taroudant et celui de Taznakhit dans la province de Ouarzazate.

Viande bovine d'Oulmès-Zaër

Les bovins de la race Oulmès-Zaër ont une tête assez longue, un front large et convexe, des cornes bien plantées, de grandeur moyenne, de couleur claire aux extrémités foncées. Le mufler est assez large et les naseaux, de couleur rose, sont bien ouverts. Le garrot est effacé et épais. Le tronc présente une poitrine bien descendue. Le bassin est assez large. Les onglons sont de coloration blonde ou marron. Le poids de la vache varie entre 350 à 400 kg. Le berceau de la race se limite à la Province de Khémisset (Oulmès et plateau Zaër-Roumani).

Agneau Sardi

De bonne conformation lui assure un aspect «orgueilleux». De grande taille avec une bonne ossature. Au museau noir avec une tâche noire autour des yeux et aux extrémités des oreilles. Au cou assez court. Au ventre et pattes dépourvus de laine. Aux cornes bien développées et ouvertes. La toison est blanche sans taches avec des mèches courtes et lissées, denses et homogènes. La viande est musclée et de bonne qualité. L'agneau Sardi est très recherché surtout pour la fête du sacrifice du mouton (Aïd Adha). C'est un ovin de notoriété nationale. C'est le seul mouton dont le phénotype répond aux critères du sacrifice adopté par le Prophète Sidna Mohamed. La région de Rhama fait partie du berceau de la race Sardi qui englobe d'autres régions du Royaume.

Caroubier

Espèce adaptée aux zones arides et semi-arides où elle résiste à la chaleur et à la sécheresse. Elle est également adaptée aux zones montagneuses (pente, altitude) et se contente de sols pauvres permettant de valoriser les terrains marginaux et accidentés. Le caroubier est présent en massifs ou disséminé dans les terrains privés et les domaines forestiers. Le caroubier est exploité sur une superficie de 280 ha situés principalement dans la Province de Tiznit.

Navet de Missour

Le navet de Missour est reconnu par sa forme et sa couleur mais surtout par son goût spécial (piquant à la langue...). Le navet de Missour ou «Lafi Mahfoura» est cultivé le long des deux rives de la Moulouya.

Huile d'olive Tyout Chiadma

L'huile d'Olive d'Appellation d'Origine protégée « Tyout-Chiadma » est une huile vierge extra produite à partir d'olives issues d'oliviers situés sur les 2 flans de l'oued Tyout au voisinage d'Essaouira. Elle se distingue par sa couleur jaune doré avec une teinte verte légère et non transparente. Son profil sensoriel est fruité moyen et équilibré en amer et en piquant avec une acidité libre ne dépassant pas 0,4% et un arôme prononcé de tomate et de cardan. se situe dans la province d'Essaouira et couvre une partie du sud de la commune Rurale de Meskala émanant de la tribu des Chiadma et une partie au nord de la Commune Rurale de Zaoutie issue de la Tribu des Haha.

Artichaut

Les fruits de l'artichaut sont principalement consommés en frais dans des plats cuisinés ou dans les salades. Le coeur d'artichaut est largement utilisé en saumure. Le produit subit un niveau de transformation de 10 à 15 %. Il est situé principalement dans les régions de Sidi Slimane, Sidi Kacem et Sidi Abdelaziz. La culture s'étend sur une superficie de plus de 3.000 ha.

Henné de Tata

Le henné est cultivé à Tata, dans les terroirs de Foum Zguid et Ait Ouabelli sur une superficie de 240 ha. Le rendement moyen est de 2 tonnes/ha et la production globale de la région est de l'ordre de 480 tonnes/an.

Argane

Argane est la dénomination traditionnelle en amazigh de l'huile naturelle issue exclusivement des amandes des fruits de l'arganier (non digérés) à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés d'estérifications ou de tous mélanges avec des huiles d'une autre nature. Cette huile est caractérisée par une teneur en acide gras oléique située entre 43,3% et 49,1%, une teneur en acide gras linoléique située entre 29,3% et 36% et une teneur en tocophérols comprise entre 40 et 90 mg/100 g. L'argane présente un goût d'amandes grillées.
 Argane se trouve dans les provinces de Taroudant, d'Essaouira, de Tiznit, d'Agadir-Ida Outanane, d'Inezgane-Ait Melloul, de Chtouka Ait Baha, Safi, de Chichaoua et de Guelmim.

Grenade Sefri Ouled Abdellah

La Grenade Sefri Ouled Abdellah est un fruit de la famille des Punicaceae, nom scientifique Punica Granatum L. C'est une variété à vigueur moyenne avec un port semi dressé et compact donnant des fruits de gros calibres. La grenade Sefri est un fruit arrondi, légèrement aplati, sans pédoncule, de gros calibre (jusqu'à 900 g) de couleur jaune à rose à maturité, à péricarpe moins épais (2 à 4 mm) lisse et brillant. La Grenade Sefri, objet de cette Indication Géographique, se caractérise par sa richesse en jus (71 à 82 ml/100g), son goût très équilibré en sucres (jusqu'à 7,3% en fructose et 6,6% en glucose) et généralement avec des pépins fondant dans la bouche qui assurent une consommation agréable. Il se situe dans le périmètre des Béni Amir relevant de la région de Tadra Azilal.

Pomme d'Imilchil

Dans ce terroir, la culture du pommier datait d'environ un siècle et spécialement chez les tribus des Ait H'diddou. Mais c'est à partir des années 1980, que le pommier a pris de l'élan et considéré par la population comme culture essentielle en lui réservant les bonnes terres. Auparavant il a été cultivé sur des terres marginales en bordures des parcelles agricoles (assouhad). La pomme d'Imilchil est généralement consommée en tant que fruit frais. Elle est aussi transformée pour la production de confiture et jus de pomme.

Amande d'Azilal

C'est une espèce relativement résistante au froid. Elle nécessite des basses températures hivernales pour la levée de la dormance (200 à 400 heures en dessous de 7,2°C). Sa floraison étant précoce (Décembre à Mars), il faut éviter les zones gélives. L'amandier est exigeant en lumière et en chaleur pendant la phase de croissance du fruit. Il redoute aussi la forte hygrométrie dans les phases de floraison et de croissance du fruit, on le retrouve dans ces terroirs montagneux d'Azilal (Ait Attab, Ouzoud, Ait Bouallil). Il occupe une superficie de 11 200 Ha avec une production annuelle de 800 T.

Figue de barbarie d'Aït Baâmrane

la Figue d'Indication Géographique «Figue de Barbarie d'Aït Baâmrane» est issue du figuier de Barbarie Opuntia ficus-indica, qui est une plante de la famille des cactacées. C'est une plante xérophytique succulente capable d'emmagasiner une grande quantité d'eau. Dans la zone d'Aït Baâmrane, les fruits objet de l'Indication Géographique «Figue de Barbarie d'Aït Baâmrane» proviennent exclusivement de deux écotypes du figuier de Barbarie qui prédominent dans la superficie plantée, à savoir : Aïssa et Moussa. Ces deux écotypes objet de l'IG se caractérisent par d'excellentes qualités gustatives et de présentation

Dattes Majhoul de Tafilalet

Les dattes d'Indication Géographique Protégée «Dattes Majhoul de Tafilalet» sont des dattes issues de la variété Majhoul «Phoenix dactylifera» demi-molles de couleur marron plus clair dans la partie supérieure. La forme de la dattes mature est allongée, déformée par des protubérances latérales en nombre de 1 ou 2, se terminant par un mucron à la base et un calice proéminent. L'épicarpe de la dattes est caractérisé par son adhérence plus ou moins complète à la pulpe à maturité qui entraîne, suivant les cas, la formation de grandes cloques ou de petits plissements réguliers. La teneur en sucres totaux varie entre 75 et 80 g grammes/ 100 grammes de matières sèches avec une teneur en eau variant entre 20 et 30%. La dattes se situe dans la région de Tafilalet entre 30 communes réparties entre les deux provinces d'Errachidia et de Tinghir.

Pastèque de Meslegh

La pastèque de Meslegh se caractérise par un goût plus sucré, elle est plus ferme avec une texture croquante, juteuse et granulée. Elle est localisée le long de l'Oued de Meslegh relevant de la Commune Rurale de Sidi Boutayeb de la Province de Boulemane et à partir de la localité dite Meslegh Al Ghaba jusqu'au Agadil. La production de la pastèque est répartie sur les deux Provinces de Boulemane et Figuig.

Couscous Hadga

L'association «Femmes sans frontière» de production du couscous multi-céréale «HADGA» est créée en Septembre 2004 à la commune rurale M'fassis relevant de la Province de Khouribga. La production de couscous Hadga varie entre 2.500 à 3.000 kg par mois. Une partie de la production est commercialisée via les grandes surfaces ou localement, le reste est exporté à l'étranger en particulier vers l'Angleterre.

Raisin d'Iggout

La vigne d'Iggout diffère du type Oudaya, car elle est cultivée en bour et ressemble à la variété Boulaouane avec une chair rouge foncé ayant une bonne fermeté et peu sucrée. C'est une variété très précoce. Pour des raisons anthropique et environnementale, la superficie qui était couverte par cette vigne (6.000 ha) se situe actuellement à 1.000 ha sur des parcelles de 2 à 20 ha avec un rendement moyen de 10 tonnes/ha et l'offre annuelle en raisins se situe à 10.000 tonnes. La récolte s'étale de Mai jusqu'à Juillet et toute la production est commercialisée dont 80% se vend sur pieds.
 Le terroir de production de la Vigne Iggout comprend les communes rurales Labrikiene, Ait Taleb, Sidi Mansour et Sidi Ghanem dans la région du Rehamna. La culture y est pratiquée depuis environ un siècle.

Figue d'Had Ouled Frej

Les figuiers dans la région de Had Ouled Frej sont séculaires. Le figuier est un arbre cité dans le Coran, la population locale le considère comme étant un arbre sacré. Il est connu comme arbre qui faisait des miracles dans la guérison de maladies. La région de Had Ouled Frej et plus spécifiquement la zone «Ouled Hamdane» est très connue pour la production des fruits de figuier de bonne qualité.