



ROYAUME DU MAROC  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE MARITIME

**APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE**  
**HUILE D'OLIVE TYOUT-CHIADMA**  
**EXPERIENCE MAROCAINE**

Présenté par :

**Mme BENDRISS Khadija**  
**Chef de Division de la Labellisation**

**Reggio di Calabria-Italie, le 21 Octobre 2010**



## PLAN DE L'EXPOSE

### Introduction

- I- Cadre législatif et réglementaire Marocain des IG**
- II- Procédure de reconnaissance d'une IG**
- III- Présentation et Motivation de l'AOP huile d'olive Tyout -Chiadma**
- IV- Cahier des charges de l'AOP huile d'olive Tyout-Chiadma**



# INTRODUCTION

**Le Maroc est réputé pour la richesse et la variété de ses Produits de Terroir. Ces produits:**

- **Sont le fruit de la diversité de ses milieux naturels, des pratiques traditionnelles de ses agriculteurs et de l'art culinaire développé par sa population à travers les siècles;**
- **Constituent un élément essentiel de l'identité culturelle de la population marocaine, de son histoire, de ses traditions et de son mode de vie.**



# INTRODUCTION

Dans cette nouvelle approche, le Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime marocain s'est placé dans une optique globale de :

- 1- Développement rural ;
- 2- Promotion de la qualité des produits ;
- 3- Préservation du patrimoine gastronomique, artisanal et culturel ;
- 4- Information et Protection du consommateur.



Nécessité de la mise en place d'un système collectivement accessible à tous producteurs, transformateurs (petits) de produits agricoles présentant une qualité spécifique



Instauration d'un cadre juridique permettant la reconnaissance et la protection des produits de terroir.



Loi n° 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité



# CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE DES SDOQ

Ce cadre légal implique la mise en place d'un système pertinent de reconnaissance et de protection des produits de qualité spécifique :

1. **Reconnaissance des SDOQ.**
2. **Certification des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques bénéficiant des SDOQ.**

La loi prévoit trois signes :

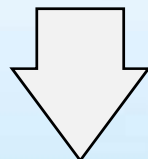
- ✓ Indication géographique (IG)
- ✓ Appellation d'origine (AO)
- ✓ Label agricole (LA)

Qualité spécifique liée au  
Terroir



# CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE DES SDOQ

Loi N° 25-06



## Deux décrets d'application

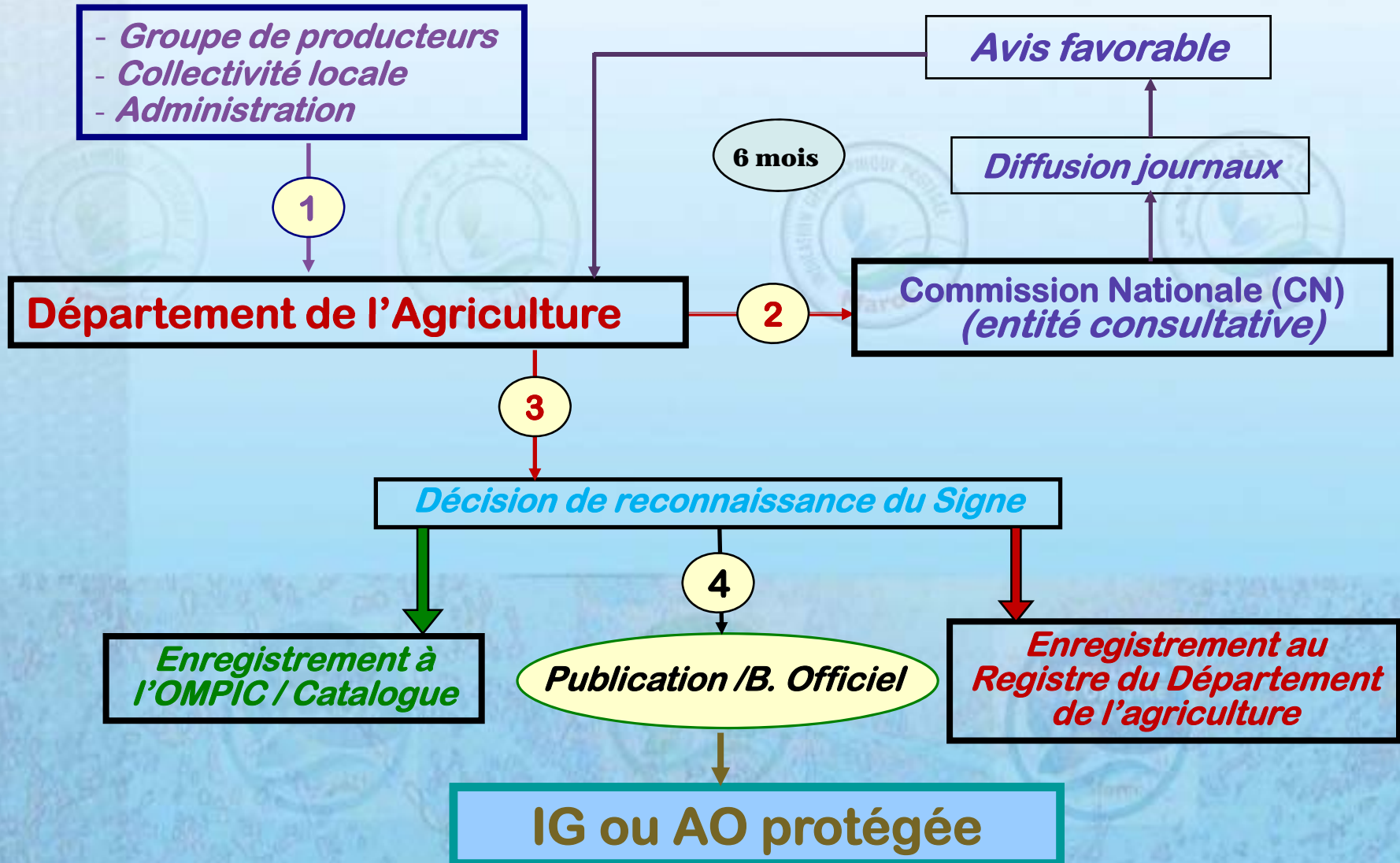
**DECRET 2-08-403 du 28/12/08**  
Relatif au SDOQ des denrées  
alimentaires et des produits  
agricoles et halieutiques

**DECRET 2-08-404 du 28/12/2008**  
Relatif à la composition et au  
mode de fonctionnement de  
la Commission Nationale  
des SDOQ

**ARRETE DU MAPM 83-09 du 05/01/2009**  
Relatif à la procédure de reconnaissance d'un SDOQ  
**ARRETE DU MAPM 82-09 du 05/01/2009**  
Relatif à la procédure de certification des produits  
bénéficiant d'un SDOQ  
**ARRETE DU MAPM 81-09 du 05/01/2009**  
Relatif au règlement intérieur CNSDOQ

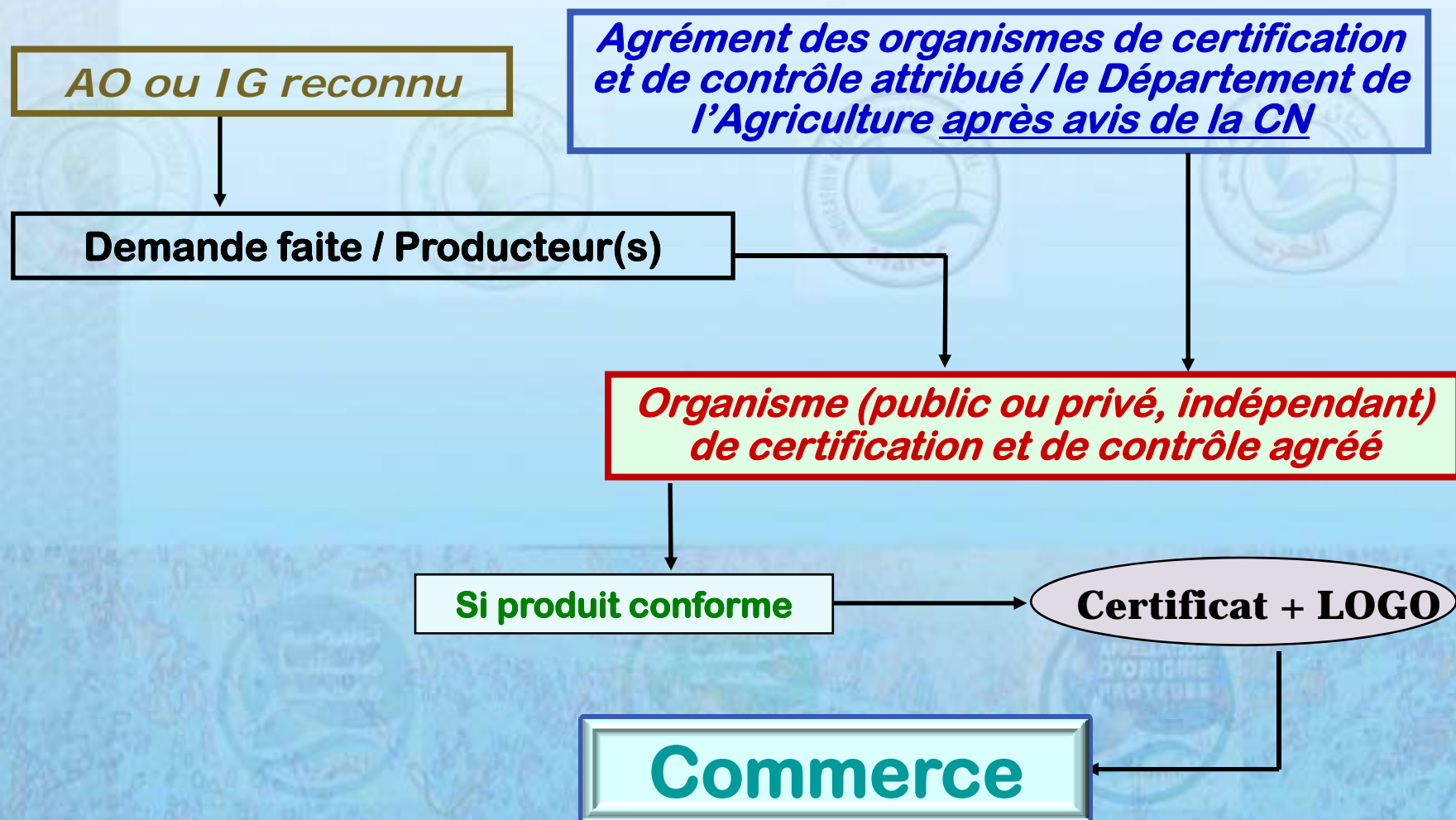


# PROCÉDURE DE RECONNAISSANCE D'UNE IG/AO





# PROCÉDURE DE CERTIFICATION BÉNÉFICIAIRE D'UN AO / IG







## LES PRODUITS LABELLISÉS IGP / AOP

AO- Safran de Taliouine

IG Huile Argane

IG- Clémentine de Berkane

AO- huile d'olive Tyout Chiadma

IG- Dattes Mejhoul de Tafilalet





**EXPERIENCE MAROCAINE**  
**AOP HUILE D'OLIVE**  
**TYOUT-CHIADMA**





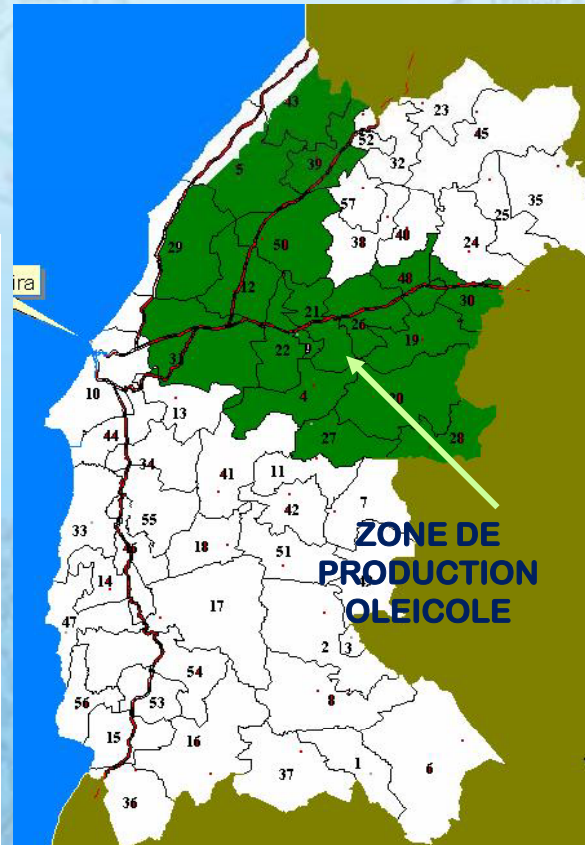
# PRÉSENTATION ET MOTIVATION DE L'AOP HUILE D'OLIVE « TYOUT-CHIADMA »

Filière oléicole à Essaouira

**Superficie : 15.000 Ha**

**Plantations irriguées :  
1.600 ha**

**Plantations en Bour  
13.400 ha (environ 90%)**





# PRÉSENTATION ET MOTIVATION DE L'AOP HUILE D'OLIVE « TYOUT-CHIADMA »

## MOTIVATIONS

**Q**ualité organoleptique de l'huile d'olive intéressante ;

**O**rganisation des agriculteurs ;

**S**ituation géographique particulière ;

**S**ite bien maîtrisé sur le plan de gestion technique et le suivi contrôle ;

**M**otivation des agriculteurs ;

**H**istoire culturelle du site.



# PRÉSENTATION ET MOTIVATION DE L'AOP HUILE D'OLIVE « TYOUT-CHIADMA »

## OBJECTIS

***Protection de la dénomination Tyout–Chiadma ;***

***Amélioration du niveau de vie de la population rurale cible ;***

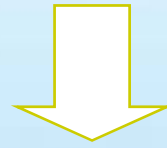
***Valorisation du savoir faire traditionnel ;***

***Valorisation et Préservation de la variété locale Picholine  
marocaine.***



# PRÉSENTATION ET MOTIVATION DE L'AOP HUILE D'OLIVE « TYOUT-CHIADMA »

## PHASES DE PREPARATION DE L'AOP



***Phase 1 : 2002 – 2003***

***Etudes préliminaires***

***Phase 2 : 2003– 2004***

***Justification du site***

***Phase 3 : 2005– 2008***

***Elaboration du cahier des charges***

***Phase 4 : 9-1-2009***

***Dépôt du dossier de la demande***





# **Principaux éléments du cahier des charges de l'AOP huile d'olive Tyout-Chiadma**







# AOP HUILE D'OLIVE « TYOUT-CHIADMA »

## Organisme de défense et de gestion de l'AOP de Tyout

### IDENTIFICATION

Coopérative de Tyout

### MISSION

**E**laboration du cahier des charges ;

**C**ontribution à son application par les opérateurs ;

**M**ise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection ;

**T**enir à jour la liste des opérateurs ;

**P**articiper aux actions de défense et de protection du produit et du terroir.



# AOP HO TYOUT-CHIADMA

## PRESENTATION DU SITE DE TYOUT

**Superficie plantée de l'oued : 100 ha ;**

**Nombre d'arbres : 12.000 ;**

**Nombre d'agriculteurs : 120 ;**

**Production en olives : 500 T ;**



**Rendement moyen en huile : 18 % ;**

**Capacité du moulin principal coopérative Tyout :  
2,5 T d'olives/jour (15h) ;**

**Campagne de production : 1 mois à 45 jours ;**

**Capacité de production : 20 T d'huile d'olives  
Extra vierge.**

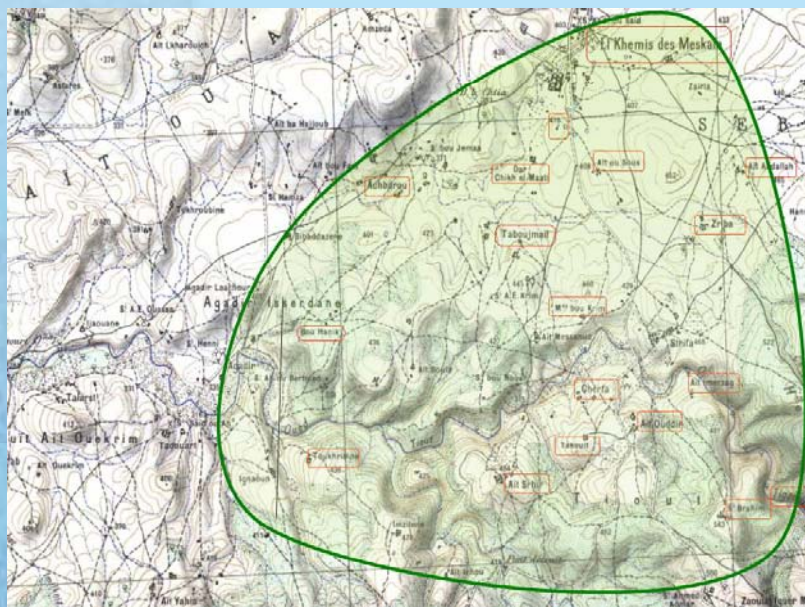


# AOP HUILE OLIVE DE TYOUT-CHIADMA

## DELIMITATION GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'AOP de l'huile d'olive TYOUT-CHIADMA comprend :

- Au sud, du côté des Haha : douar Takhfist et qui renferme les sous douars suivants : Ait Sghir, Ait Moulay, Ait Oudir, Imerzag, Sidi Brahim et Akremkdal ;
- Au nord, du côté des Chiadma : Douar Tyout ; Douar Zriba ; Douar Ait Chaïb ; Douar Bouhnayk ; Douar Taboujemait ; Douar Laffirate.





# AOP HO DE TYOUT-CHIADMA

## LIEN DU PRODUIT AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le site géographique Tyout se caractérise par :

- ❖ Altitude : 360 m ;
- ❖ Arbres d'oliviers : disposés sur les deux flancs de l'oued Tyout sur le long de 54 km;
- ❖ Un sol de texture limono-sablonneuse ;





# AOP HO DE TYOUT-CHIADMA

## PREUVE A L'ORIGINE

**L**e site est connu depuis fort longtemps par sa tradition en matière de production d'huile d'olive de bonne qualité ;

**L'**ensemble des opérations doivent être réalisées au sein de l'aire géographique ;

**M**ise en place d'un suivi documentaire et d'une procédure de contrôle interne ;

**T**enir des registres retraçant l'ensemble des activités ;

**É**tablir des déclarations de récolte en fruits et de production en huile.



# AOP DE TYOUT-CHIADMA

## METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### I. OPERATIONS D'ENTRETIEN DE L'ARBRE

#### 1- Travail du sol : au moins deux fois par an

- ❖ En hiver : pour faciliter la filtration des précipitations dans le sol et ;
- ❖ Au printemps : pour faire tourner le sol et enfouir les herbes.

Durant cette opération, les agriculteurs confectionnent des cuvettes autour des arbres pour collecter les eaux de pluies et d'irrigation.

#### 2- La fertilisation : utilisation de

- ❖ Engrais organique : 30 à 40 Kg/arbre de fumier en hiver durant les premiers travaux du sol ;
- ❖ Engrais minéral : selon le besoin (analyses du sol et des feuilles et doses des irrigations).



# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### I. OPERATION D'ENTRETIEN DE L'ARBRE (suite)

#### 3 - Les irrigations :

**S**ource d'eau dans l'oued Tyout : Ain Sidi Rabie subdivisée en deux sigueas :

- Siguea Al Ain : alimente la rive Haha avec sept parts ;
- Siguea Targdelt : alimente la rive Chiadma avec six parts.

#### 4 - Suivi des parasites et des maladies

**D**es pièges sont installés sur plusieurs points de l'oued Tyout, pour le suivi des infestations nuisibles pour l'olivier.

**L**es traitements phytosanitaires sont pratiqués uniquement dans le cas de nécessité.

#### 5- La taille

**T**aille de fructification : pratiquée une fois par an ;

**T**aille de régénération : pratiquée de façon progressive pour les arbres âgés.



# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### II- OPÉRATIONS DE RÉCOLTE, DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE

#### 1- Évaluation de la maturité des olives :

**R**éalisée par la cellule de contrôle interne qui se réunit avec l'ensemble des agriculteurs du site Tyout pour l'organisation de la récolte.

**C**ette opération se base sur l'indice de maturité qui doit être situé entre 2,5 et 3,5 selon la méthode Uceda et Frias, 1975.

**S**ur la base de cette évaluation, un calendrier de récolte est établi et enregistré afin d'être exécuté par la cellule de contrôle interne.







# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### II- OPÉRATIONS DE RÉCOLTE, DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE (Suite)

#### 2- Récolte des olives :

**O**bligation de la mise en place des filets ou bâches sous les arbres pour éviter le contact des olives avec le sol ;

**E**viter l'usage anarchique du gaulage.

#### 3- Transport des olives :

**U**tilisation des caisses en plastique est obligatoire pour le transport immédiat des olives récoltées du verger à l'unité traditionnel de trituration.

#### 4- Réception des olives :

**A** la réception, les olives sont autocontrôlées pour s'assurer de leur qualité et de leur conformité avec les prescriptions du cahier de charge.

#### 5- Stockage des olives récoltées :

**L**a période entre la récolte des olives et leur trituration n'excède pas 48 heures.



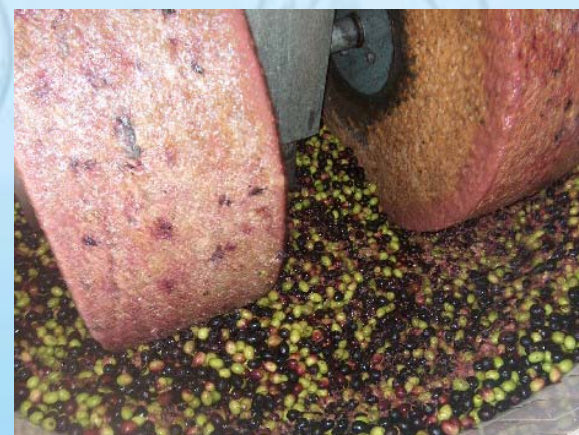
# AOP DE TYOUT-CHIADMA

## METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### III- OPÉRATION DE TRITURATION DES OLIVES



La trituration des olives est réalisée dans un moulin traditionnel respectant les normes d'hygiène.



#### 1- Qualité des olives :

**L**a qualité des olives est contrôlée avant trituration par la cellule du contrôle interne : élimination des olives blessées, les résidus de feuilles, de brindilles et tous autres corps étrangers.



# AOP DE TYOUT-CHIADMA

## METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### III- OPÉRATION DE TRITURATION DES OLIVES

#### 2- Extraction de l'huile

❖ **Broyage et malaxage** : se font simultanément à l'aide de meules en pierre utilisés dans les systèmes de trituration les plus anciens et ayant les caractéristiques d'optimisation et de modernisation suivantes :

- Utilisation de l'énergie électrique ;
- Vitesse de rotation 8 à 10 tr/min ;
- L'axe central des meules et tout autres métaux au niveau du bassin du broyage sont conçus en acier inoxydable ;
- La température de la pâte d'olive traitée ne doit pas dépasser 22°C ;
- La durée des opérations broyage – malaxage ne doit pas excéder 1 h ;
- Tout le dispositif de trituration est lavé à la fin de la journée (ou chaque 12 heures de travail) avec une solution de bicarbonate de soude et de l'eau tiède.



# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

III- OPÉRATION DE TRITURATION DES OLIVES (Suite)

2- Extraction de l'huile (suite)

❖ **Pression de la pâte d'olive** : au cours de l'opération de pression, il y a respect et utilisation des particularités suivantes :

- Utilisation des scourtins en fibre végétale « Kadim » ou en plastique ;
- Les scourtins sont renouvelés chaque mois ;
- Les scourtins sont lavés avec une solution de bicarbonate de soude et de l'eau tiède à la fin de chaque journée, ensuite, séchés à l'air libre dans des endroits conçus pour cette opération ;
- La pression de la pâte d'olive est réalisée dans des presses en inox ;
- L'énergie électrique assure l'augmentation progressive de la pression pour l'extraction du mou huileux qui dure au maximum deux heures.



# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

### III- OPÉRATION DE TRITURATION DES OLIVES

#### 2- Extraction de l'huile (suite)

- ❖ **Décantation de l'huile** : se fait par simple décantation en plusieurs phases pour permettre une séparation poussée de l'huile du mou huileux et obtention d'une huile limpide.
- ❖ **Autocontrôle** : après la décantation, l'huile est soumise à un autocontrôle pour s'assurer de sa limpidité, de sa couleur et de ses attributs organoleptiques positifs et son taux d'acidité.
- ❖ **Mise en bouteille** : l'huile d'olive répondant aux exigences susmentionnées est mise en bouteilles neuves.



# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES



- ❖ **La couleur** : Jaune doré avec une teinte verte légère, non transparente ;
- ❖ **Profil sensoriel** : Fruité moyen (3 à 4,5) et équilibré moyen en amer (2,7 à 4) et en piquant (2,5 à 3,7);
- ❖ **Arome** : Prononcé de Tomate et de cardon.





# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

- 
- ❖ Une acidité libre :  $\leq 0,4\%$  ;
  - ❖ L'Acide palmitique C16:0 : **10% à 12%** ;
  - ❖ L'acide oléique C18:1 : **65% à 70%** ;
  - ❖ L'acide linoléique C18:2 : **14 à 18%** ;
  - ❖ L'acide linoléique C18:3 : **< 1%** ;
  - ❖ Les acides gras saturés : **11% à 14%** ;
  - ❖ Les acides gras mono insaturés : **67% à 72%** ;
  - ❖ Les acides gras poly-insaturés : **15% à 18%** ;
  - ❖ Indice de peroxyde **< à 15 milliéquivalents** d'O<sub>2</sub> des peroxydes/kg huile ;
  - ❖ L'Humidité : **< 0,2%**.



# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES À L'ÉTIQUETAGE



Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des huiles d'olive bénéficiant de l'AOP TYOUT-CHIADMA comporte les éléments suivants :

- Huile d'olive d'appellation d'origine « Tyout -Chiadma» ;
- Catégorie : vierge extra ;
- Le logo officiel de l'AOP ;
- La référence de « Normacert sarl ».





# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## SUIVI ET CONTROLE

Les différentes étapes de production et de transformation sont reportées sur des registres notamment :

Registre entretien des arbres  
d'olivier

Registre des opérations de récolte,  
de transport et de stockage

Registre de l'opération de  
trituration

Registre de la qualité des huiles  
produites





# LE CAHIER DES CHARGES DE L'AOP DE TYOUT-CHIADMA

## ORGANISMES DE CERTIFICATION ET DE CONTRÔLE



**NORMACERT sarl a été choisi parmi la liste des organismes agréés par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime en vertu de l'article 20 de la loi 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques.**







MERCI  
POUR  
VOTRE  
ATTENTION

Email : [bendrisskhadija@yahoo.fr](mailto:bendrisskhadija@yahoo.fr)