



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 :

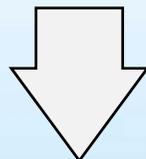
- ✓ Indication géographique (IG)
- ✓ Appellation d'origine (AO)
- ✓ Label agricole (LA)

Qualité spécifique liée au
Terroir



CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE DES SDOQ

Loi N° 25-06



Deux décrets d'application

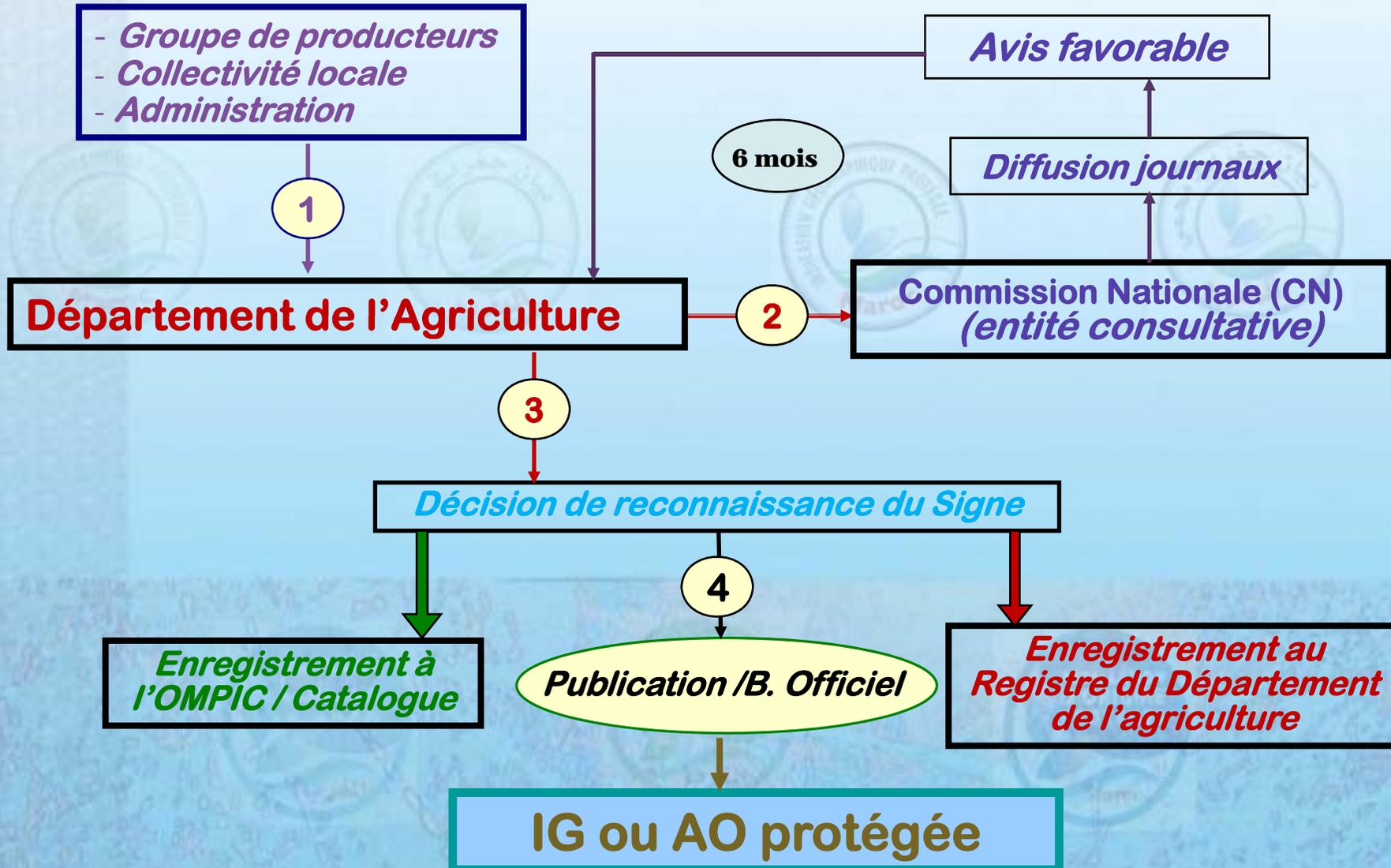
DECRET 2-08-403 du 28/12/08
Relatif au SDOQ des denrées
alimentaires et des produits
agricoles et halieutiques

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

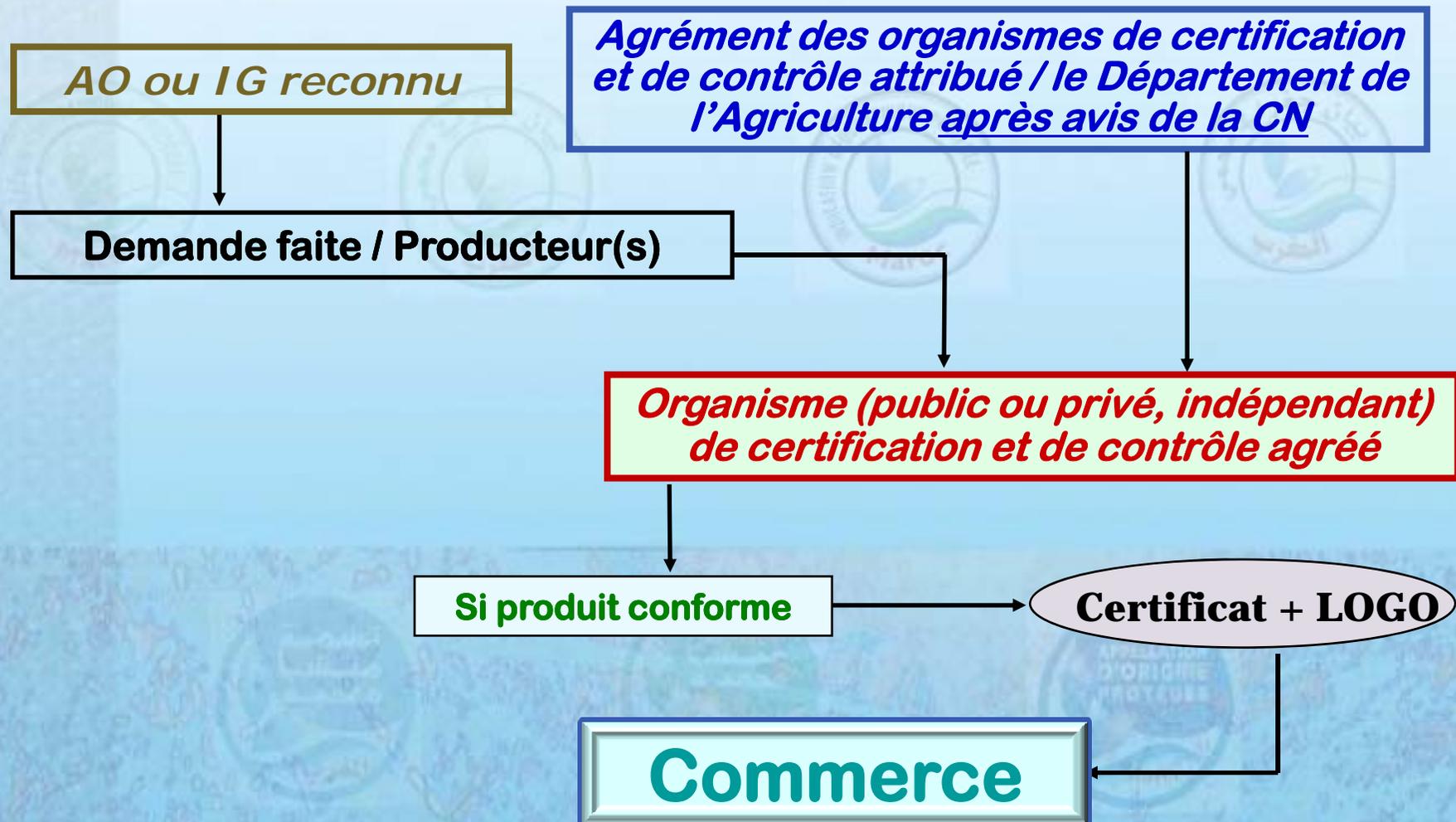


PROCÉDURE DE RECONNAISSANCE D'UNE IG/AO





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

Qualité organoleptique de l'huile d'olive intéressante ;

Organisation des agriculteurs ;

Situation géographique particulière ;

Site bien maîtrisé sur le plan de gestion technique et le suivi contrôle ;

Motivation des agriculteurs ;

Histoire 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 ;

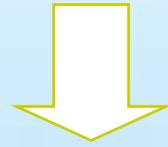
Valorisation du savoir faire traditionnel ;

***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

Elaboration du cahier des charges ;

Contribution à son application par les opérateurs ;

Mise en œuvre des plans de contrôle et d'inspection ;

Tenir à jour la liste des opérateurs ;

Participer 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.**

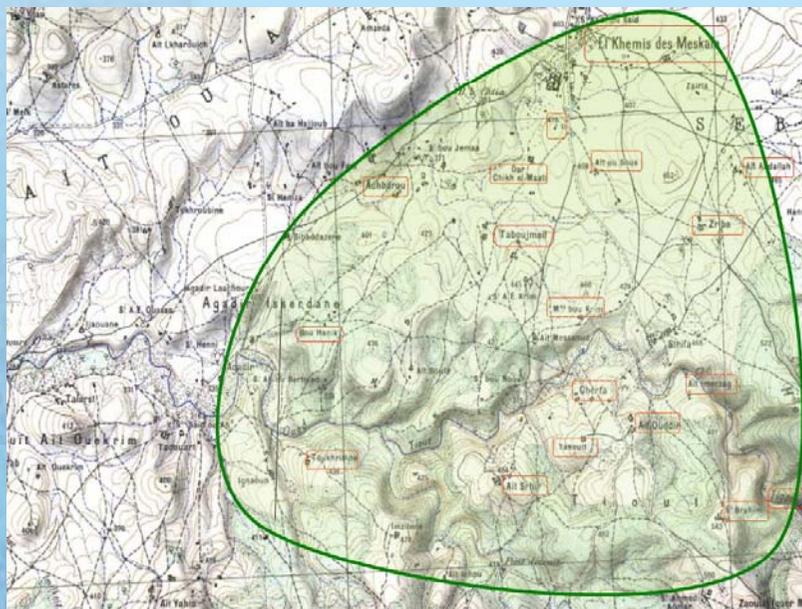


AOP HUILE OLIVE DE TYOUT-CHIADMA

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

Le 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 ;

Mise en place d'un suivi documentaire et d'une procédure de contrôle interne ;

Tenir des registres retraçant l'ensemble des activités ;

Établir 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 :

Source 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

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

Les traitements phytosanitaires sont pratiqués uniquement dans le cas de nécessité.

5- La taille

Taille de fructification : pratiquée une fois par an ;

Taille 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 :

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

Cette 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.

Sur 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 :

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

Eviter l'usage anarchique du gaulage.

3- Transport des olives :

Utilisation 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 :

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



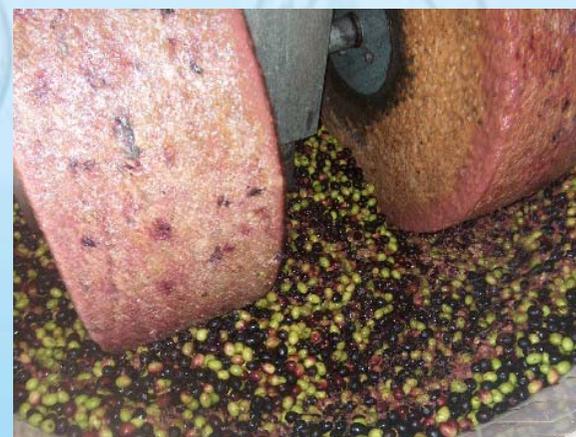
AOP DE TYOUT-CHIADMA

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 :

La 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'O₂ 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

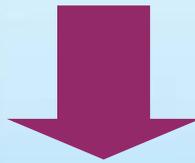
Registre de la qualité des huiles
produites





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.



جمعية منتجتي الزيتون
Tyout Chiadma



زيت الزيتون بكر ممتازة
Tyout Chiadma

زيت الزيتون بكر ممتازة
Huile d'olive vierge extra

منتج مستخرج بطريقة تقليدية
produit trituré traditionnellement

Certifié par : NORMA CERT

Enregistré sous le N° : AOP 01001 042010

produit du maroc منتج المغرب

500 mL

جمعية منتجتي الزيتون
Tyout Chiadma



زيت الزيتون بكر ممتازة
Tyout Chiadma

زيت الزيتون بكر ممتازة
Huile d'olive vierge extra

منتج مستخرج بطريقة تقليدية
produit trituré traditionnellement

Certifié par : NORMA CERT

Enregistré sous le N° : AOP 01001 042010

produit du maroc منتج المغرب

500 mL





MERCI
POUR
VOTRE
ATTENTION

Email : bendrisskhadija@yahoo.fr