



Séminaire
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc/FAO



LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ LIÉE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MÉDITERRANÉE

8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

[Liste des participants](#)

[Note de présentation](#) - [Background Paper](#)

JEUDI 8 NOVEMBRE

Cérémonie d'ouverture et objectifs du séminaire

- [M. Marghi, Secrétaire Général du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime](#)
- [H. Halila, Représentant de la FAO au Maroc](#)
- [E. Vandecandelaere, FAO, Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires, A. Baldascini, FAO Service de la conservation des Forêts](#)

Séance plénière développement des produits de qualité : enjeux pour la Méditerranée

PRÉSIDENT: A. Hilali, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Maroc

- [Identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens, B. Hervieu, Secrétaire Général du Centre International des Hautes Etudes pour l'Agriculture Méditerranéenne \(CIHEAM\)](#)
- [La politique européenne de qualité : quel lien avec le partenariat Euro-Méditerranéen, N. Verlet, chef du service de la politique de voisinage, Direction Générale de l'Agriculture et du développement rural de la commission Européenne.](#)

Séance plénière Qualité liée à l'origine: contexte institutionnel et politiques publiques (1)

PRÉSIDENT: B. Hervieu, CIHEAM

- [Les indications géographiques comme propriété intellectuelle: protéger la réputation des produits de qualité, MP. Rizo, Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle \(OMPI\)](#)
- [L'exemple du Maroc, L. Saad, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Maroc](#)

Présentation des stands sur les produits de qualité

Séance plénière Qualité liée à l'origine : contexte institutionnel et politiques publiques (2)
PRÉSIDENT: N. Verlet, Commission Européenne • Définition des rôles institutionnels, J.P. Boutonnet, Institut National de la Recherche Agronomique (INRA France), H. Ilbert, Institut Agronomique Méditerranéen (IAM Montpellier), Hubert Devautour (CIRAD Montpellier) • English version • Panorama de la situation en Méditerranée E. Vandecandelaere - A. Baldascini, FAO
Sessions parallèles Les mécanismes locaux et institutionnels pour le développement des produits de qualité
Atelier A: Mise en place et fonctionnement du cadre institutionnel et légal PRESIDENT: MP. Rizo, WIPO RAPPORTEUR: F. Brand • Présentation de la situation institutionnelle en Turquie • Présentation de la situation institutionnelle en Tunisie • Présentation de la situation institutionnelle au Liban • Présentation de la situation institutionnelle en Jordanie • Discussion
Atelier B: Développement des produits de qualité au niveau local PRÉSIDENT: H. El Dahr - FIPA RAPPORTEUR: H. Devautour, CIRAD • Présentation de la crevette royale de Gabès et autres produits en Tunisie, A. Toukabri, Agence de Promotion et des Investissements Agricoles (APIA) • «Vers une Appellation d'Origine Contrôlée de l'huile d'olive : Cas du terroir Tyout région d'Essaouira, Maroc», A. Elantari, Institut National de la Recherche Agronomique (INRA ; K. Hidane, Direction Provinciale 'Agriculture d'Essaouira (DPA) • Protection of Geographical Indications in Lebanon, G. Maalouf • Discussion
Événement parallèle: Présentation de la Plateforme d'information sur les produits de qualité de montagne en Méditerranée (projet FAO-CIHEAM).

VENDREDI 9 NOVEMBRE

Synthèse et conclusions des: ateliers A ateliers B
PRÉSIDENT: Z. Charrouf, Université Mohamed V, Rabat
Sessions parallèles Des actions clefs pour le développement des produits de qualité.
Atelier C: Atouts, contraintes et facteurs de succès des démarches qualité PRÉSIDENT: L. Saad, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Maroc RAPPORTEUR : J.P. Boutonnet, INRA • Conditions d'émergence des produits de qualité, H. Devautour, Centre de coopération internationale en recherche agronomique (CIRAD), France • Identification des produits de qualité au Liban, F. Brand, Agridea, Suisse • Produits de qualité en Turquie, Y. Tekelioglu, Akdeniz University • Discussion
Atelier D: Expériences intéressantes de coopération PRÉSIDENT: M. Achouri, FAO RAPPORTEUR : S. Villers, Ministère de l'Agriculture Français • Coopération entre la Champagne Ardennes, C. Perraud (France) et la région de l'Oriental Oujda M. Zaoui, Institut Régional de Coopération Développement (IRCOD) (Maroc) • Coopération entre CTM Altro Mercato et la coopérative de safran de Taroudant (Maroc), V. Calamaro (CTM Altro Mercato) N. Maes (Migration et développement) • Coopération entre la région des Pouilles (Italie) et la région Idleb (Syrie) sur la route de l'huile d'olive, A. Antonelli (CIHEAM) • Discussion
<i>Evènement parallèle: présentation des actions de Slow Food en Méditerranée, S. Beccaria.</i>
Synthèse et conclusions des: ateliers C ateliers D
Discussions des parties prenantes sur les perspectives de coopération pour le développement des produits de qualité en Méditerranée

PRÉSIDENT: M. Achouri, FAO

Panel de parties prenantes :

- Commission européenne
- Pays: Maroc – Tunisie – Turquie – Algérie – Jordanie – Syrie – Liban – France – Italie – Espagne – Chypre
- Fédération internationale des producteurs agricoles, Origin, Slow Food, CIHEAM, CTM Altro Mercato, Arc Latin

[Le safran marocain entre tradition et marché](#)

Dernière version
(14/02/08)

[Conclusions](#) et [perspectives](#)

[Les photos](#)

Commentaires: seminaire-mediterranee@fao.org

SEMINAIRE FAO SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITE LIEE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MEDITERRANEE

Casablanca, Maroc: 8 – 9 novembre 2007

Liste des participants

Nombre	Titre	Organisation	Pays	Téléphone	Email
Mohamed Habib Halila	FAO Representative in Morocco	FAO	Morocco	+ 212 37 653779	habib.halila@fao.org
Moujahed Achouri	Service chief Forest Management Division	FAO (FOMC)	-	+39-06-570-54085	moujahed.achouri@fao.org
Abderrahmane Hilali	Director Plant Protection, Technical Control and Repression of Fraud		Morocco		ahilali@menara.ma
Saad Lhoussaine	Chief Repression of Fraud Division	Ministry of Agriculture, Rural Development and Maritime Fisheries	Morocco	+ 212 37 297546	saad_lho@yahoo.fr
Alexia Baldascini	Mountain Products Programme Manager	FAO (FOMD)	-	+ 39 06 5705 3172	alexia.baldascini@fao.org
Émilie Vandecandelaere	Specific Quality linked to geographic origin Project Manager	FAO (AGNS)	-	+ 39 06 5705 6210	emilie.vandecandelaere@fao.org
Eva Galvez	Marketing Economist	FAO (AGSF)	-	+39 06 570 55 262	Eva.GalvezNogales@fao.org
Takahatake Takashi	SARD-Mountain Regions Project Officer	FAO (ESAW)	-	+39-06-570-56246	takashi.takahatake@fao.org
Daniele Manzella	Legal Officer	FAO (LEGN)	-	+ 39 06 57056180	daniele.manzella@fao.org
Nicolas Verlet	Service Chief Neighbourhood Policy	European Commission	-		nicolas.verlet@ec.europa.eu
Bechra Ait Ali	Secretary-General	The National Chamber of Agriculture	Algeria	+ 213 – 21 21.00.44	aitalislimane.b@gmail.com
Benissad Mokrane	Deputy Director	Ministry of Fisheries	Algeria	+ 213 21422183	mbenissad@hotmail.com



Nombre	Titre	Organisation	Pays	Téléphone	Email
Maria Neocleous	Agricultural Officer	Ministry of Agriculture, Natural Resources and Environment	Cyprus	+ 35722 408519	mneocleous@da.moa.gov.cy
Hiba El Dahr	Regional Coordinator for the Mediterranean	International Federation of Agricultural Producers	France	+ 33.1.45.26.05.53	hiba.eldahr@ifap.org
Philippe Decesse		Directorate General of Economic and International Policies, Ministry of Agriculture	France	+33 1 49 55 45 63	philippe.decesse@agriculture.gouv.fr
Sophie Villers	President of the Commission « Europe and International »	General Council of Agriculture, Food and of Rural Areas	France	+ 33 1 49555660	sophie.villers@agriculture.gouv.fr
Charles Perraud	GI Consultant	Champagne Ardennes Region	France	+ 33 06 07030202	chperraud@gmail.com
Jean-Claude Dammerey	Regional Council Member (President of the Commission for European and International Affairs)	Regional Council of Champagne-Ardenne	France	+ 33 3.26.70.31.81	dammerey@wanadoo.fr
Abderrahim EL Khantour	Responsible for International Relations and Decentralized Cooperation	Regional Council of Champagne-Ardenne	France	+ 33 3 26706618	aelkhantour@cr-champagne-ardenne.fr
Jessica Sylla	Assistant for International Relations and Decentralized Cooperation	Regional Council of Champagne-Ardenne	France	+ 33 3 26703181	jsylla@cr-champagne-ardenne.fr
Hubert Devautour	Director, Unit of research and innovation	Agricultural research centre working for international development (CIRAD)	France	+ 33 4 99 61 20 63	Hubert.devautour@cirad.fr
Jean-Pierre Boutonnet	Expert	INRA-SAD	France	+ 336 88169112	Boutonnet@supagro.inra.fr
Sophie Villers	President of the Commission « Europe and international »	General council of agriculture, food and rural space	France	+ 33 1 49 55 56 60	sophie.villers@agriculture.gouv.fr
Christelle Labernède	Chief of Agro-Food	Embassy of France, Economic	France	+212 37 68 99 05	Christelle.labernede@missioneco.or



Nombre	Titre	Organisation	Pays	Téléphone	Email
	Sector	Mission of Rabat			g
Bertrand Hervieu	Secretary General	International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM)	France	+ 33 1 53 23 91 04	hervieu@ciheam.org
Marie Paule Rizo	Senior Legal Officer Division of Law and International Classifications	World Intellectual Property Organization	-	+ 41 22 3389499	MariePaule.Rizo@wipo.int
Frédéric Brand	Expert	AGRIDEA	Switzer.	+ 41 79 3728232	Frederic.Brand@agridea.ch
Hubert Devautour	Director, Init for Research and Innovation	International Centre on Agriculture Research for Development (CIRAD)	France	+ 33 499 612063	Hubert.devautour@cirad.fr
Jean-Pierre Boutonnet	Expert	INRA-SAD	France	+336 88169112	Boutonnet@supagro.inra.fr
Mailys Luye	Consultant	International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM)	France	+33 (0)4 67 04 60 52	luye@iamm.fr
Hélène Ilbert		IAM - Montpellier	France		ilbert@iamm.fr
Said Chatibi	Researcher	INRA Corsica	France	+336 70477403	chatibi@corte.inra.fr
Bernard Roux	Professor	INA PG	France		bernard.roux@inapg.inra.fr
Annarita Antonelli	Consultant	International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies (CIHEAM)	Italy	+39 080 4606318	annarita@iamb.it
Valeria Calamaro	Food and Natural Products Marketing Unit	CTM Altromercato	Italy	+ 39-045-8222 656	valeriacalamaro@altromercato.it
Walter Ferrara	First Secretary	Embassy of Italy	Italy		
Simone Beccaria	Focal Point African Francophone Countries	Slow Food	Italy	+39 (0) 172 419749	s.beccaria@slowfood.it
Vittorio Caponigro	Director of Centre for Research on Horticulture	Delagated by the Ministry of Agriculture	Italy	+ 39 089 386211	vittorio.caponigro@enetecra.it



Nombre	Titre	Organisation	Pays	Téléphone	Email
Alessandro Mazzoli	President of Viterbo Province, President of the Working Group on Territory and Sustainable Development Président du (Arco Latino)	Viterbo Province Arco Latino	Italy	+39 0761 3131	presidente@provincia.vt.it
Luciano Dottarelli	Director General of Viterbo Province, President of the Working Group on Territory and Sustainable Development Président du (Arco Latino)	Viterbo Province Arco Latino	Italy	+39 0761 3131	direttoregenerale@provincia.vt.it
Giuseppe Fraticello	Responsible Arco Latino of Viterbo Province	Arco Latino	Italy	+39 0761 313711	g.fraticello@provincia.vt.it
Federica Lupino	Press Office	Province of Viterbo	Italy	+39 0761 313347	ufficiostampa@provincia.vt.it
Sulaiman Alrkaibat	Director, Trade agreements unit	Ministry of agriculture	Jordan	+ 962 6 5686151	alrkaibat@moa.gov.jo
Ave Khoury	Chief, Economy, Industry & Marketing Service	Ministry of Agriculture	Lebanon	+961 1 849626	avekh13@hotmail.com akhoury@agriculture.gov.lb
Ghayth Maalouf	President	Rachaya Agriculture Cooperative	Lebanon	961-3-750470	ghaythmaalouf@hotmail.com
Abdelaziz Mimouni	Chief Engineer	INRA- Agadir	Morocco	+ 212 28 240326	mimouniabdelaziz@yahoo.fr
Abderraouf El Antari		INRA	Morocco	+212 24 447882	a_elantari@yahoo.fr
Mohammed Zaoui	Chief Oujda delegation	Oujda Region	Morocco	+ 212 444 01 782	ircod@menara.ma
Zoubida Charrouf	Vice president Mediterranean region	ORIGIN	Morocco	+ 212 61 37 21 42	zcharrouf@yahoo.fr
Alberto López García-	Permanent	Permanent Representation of	Spain		repfao@maparoma.191.it



Nombre	Titre	Organisation	Pays	Téléphone	Email
Asenjo	Representative of Spain	Spain			
Mina ait el Moudden	Director	Union of Cooperatives Tissaliwine	Morocco	+ 212 28 235279	ucfa@menara.ma
Tayeb Rhafes	President of the Oriental Region	Oriental Region	Maroc	+ 212 36688770	
Abderrahmane Mejdoubi	Vice President	Agriculture Chamber Oujda	Morocco	+ 212 61262747	rkiz@msn.com
Said Aourchan	Engineer	Regional Office for Agriculture Promotion of Moulouva	Morocco	+ 212 70 21 44 46	Ormvmam2@menara.com saourchan@yahoo.fr
Faten Hamed	Chief Food Technology Division	Ministry of agriculture	Syria	+ 963944768895	giathdy@mail.sy
Tarek Chiboub	Director Food Quality Control	Ministry of agriculture	Tunisia	+ 216 98923549	tarechib@yahoo.fr
Abdelmoumen Toukabri	chief administrator	Agricultural Investment Promotion Agency (APIA)	Tunisia	+216 71 771 300	jawher20002000@yahoo.fr
Louhichi Riadh	consultant	Interprofessional Group of Red Meat and Milk	Tunisia	+216 71 28 25 11	rlouhichi6@yahoo.fr
Ahmed Slimene	consultant	Interprofessional Group of Red Meat and Milk	Tunisia	+216 71 28 62 48	a_slimene@yagoo.com
Hammami Karim		Interprofessional Group of Red Meat and Milk	Tunisia	+216 71 786 976	gip.peche@planet.tn
Rabii Tarek		Interprofessional Group of Red Meat and Milk	Tunisia	+216 717 88 423	tarekabrii@hotmail.com
Gonca Illicali	Trademark Expert	Department of Trademarks, Turkish Patent Institute	Turkey	+ 90 12 303 12 93	gonca.ilicali@tpe.gov.tr
Aysu Memissevil	Food Engineer, Protection and Control General Directorate	Ministry of agriculture	Turkey	+ 90 312 417 4176	aysum@kkgm.gov.tr
Yavuz Tekelioğlu	Professor	Akdeniz University	Turkey	+ 90 242 310 21 98	tekelioglu@akdeniz.edu.tr
H.Rana Demirer	Research Assistant	Akdeniz University	Turkey	+ 90 242 310 18 98	ranademirer@akdeniz.edu.tr



Nombre	Titre	Organisation	Pays	Téléphone	Email
Dr. Manal Abdel Motalea Atwa	Researcher	Central Laboratory for Food and Feed (Agriculture Research Center)	Egypt	+202 35 73 22 80	manal_atwa@yahoo.com
Chimmi Hammadi	Expert	United Nations Organization for Industrial Development	-		
Chouibani Mekki	Chef de division	DPVCTRF	Morocco	037.29.81.50	
Aouji Mostafa	Chef de service	DPVCTRF	Morocco	037.29.81.50	
Ihlal Lahcen	Chef de service	DPVCTRF	Morocco	037.29.81.50	
Bendriss khadija	Cadre	DPVCTRF	Morocco	037.29.81.50	bendrisskhadija@yahoo.fr
El Hajjab Amina	Cadre	DPVCTRF	Morocco	037.29.81.50	
Kenna Mostafa	Cadre	DPVCTRF	Morocco	037.29.81.50	
Smih Mohammed	Cadre	DPVCTRF	Morocco	037.29.81.50	
Echenaoui Souad	Cadre	DPVCTRF	Morocco	037.29.81.50	
SAMHALE Lhoussine	Direction de la Production Végétale (DPV)	Chef de service			
KARFAL Brahim	Direction de l'Elevage (DE)	Cadre			
BOUZID Ottman	Direction des Affaires Administratives et Juridiques (DAAJ)	Chef de division			
Lahoussine LOUDIYI	Direction de l'Enseignement, de la Recherche et du Développement (DERD)	Cadre			
Samir Hamliri	Cadre	Etablissement Autonome du Contrôle et de la Coordination des Exportations (EACCE)			



Nombre	Titre	Organisation	Pays	Téléphone	Email
AIT EL MEKKI Akka	Cadre	Ecole Nationale de l'Agriculture de Meknès (ENA)			
Salih Ghizlan	Cadre	Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) Rabat			
Zahra AIT BELLA	Cadre	Offices Régionaux de la Mise en Valeur Agricole: TAFILALET OUARZAZATE AGADIR HAOUZ LOUKOUSS			
El Otman Abdelkader	Directeur	Directions provinciales de l'Agriculture MARRAKECH	Morocco		
Hassani Mostafa	Directeur	Directions provinciales de l'Agriculture CASABLANCA	Morocco		
Benradouane Faraj	Chef de service RF	Directions provinciales de l'Agriculture AZILAL	Morocco		
CHRIFI Jamal	Chef de service RF	Directions provinciales de l'Agriculture MISSOUR	Morocco		
Larbaoui Mohamed	Chef de service RF	Directions provinciales de l'Agriculture KHEMISSET	Morocco		
MTALAA Abdelkrim	Chef de service RF	Directions provinciales de l'Agriculture MEKNES	Morocco		
Grimit Laâربي	Chef de service RF	Directions provinciales de l'Agriculture KHENIFRA	Morocco		
El Ghazi Jamal	Chef de service RF	Directions provinciales de l'Agriculture EL HAJEB	Morocco		
Kamal Hidane	Directeur	Directions provinciales de l'Agriculture ESSAOUIRA	Morocco		
Mohamed Toumi	Directeur	Directions provinciales de	Morocco		



Nombre	Titre	Organisation	Pays	Téléphone	Email
		l'Agriculture TAOUNATE			
Mme Katim Alaoui	Directrice Générale	La Fondation Mohamed Vi Pour La Recherche Et La Sauvegarde De L'arganier			
Mme HROUCH Martine		Secrétariat Général du Gouvernement (SGG)			
Mme MOUSSALIM SANAE		Secretariat general du ministere de l'agriculture Et de la peche maritime			
KENNY LAHCEN		Complexe Horticole D'agadir Agadir			
Mme CHAROUF Zoubida	VICE PRESIDENTE	Origin			
Mme LATIFA YAAKOUBI		Region sous massa deraa - agadir			
Mr BRAHIM HAFIDI	Directeur	Complexe horticole d'agadir agadir			
Mme MONICA STEIN OLSON	DIRECTRICE	Usaid (United States Agency International Development) Rabat			
AHMED DAOUDI	Responsable	Societe koutoubia			
SAID BOUCHIBA	Chef de groupe Produit Frais	Societe marjane			



Séminaire sur
Les produits alimentaires de qualité spécifique liée à l'origine et aux
traditions en Méditerranée

Casablanca, 8-9 novembre 2007

Note de présentation

Selon la FAO « la sécurité alimentaire existe quand toutes les populations ont, à tout moment, un accès physique et économique à une alimentation saine et nutritive pour couvrir ses besoins nutritionnels et préférences alimentaires pour une vie active et saine ». Dans ce contexte, la FAO a étendu son action dans de nombreux domaines correspondant à différents aspects de la qualité, en particulier celui de la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle, et aussi celui de la qualité spécifique liée à certains modes de production comme l'agriculture biologique, le commerce équitable *etc...* Compte tenu de l'importance que prend la qualité spécifique des aliments tant au niveau international que local, et notamment en ce qui concerne leur typicité, la FAO souhaite développer aujourd'hui son action dans le domaine de la qualité spécifique liée à l'origine et aux traditions.

Ce document vise à considérer l'intérêt d'appuyer les démarches de qualité spécifique liée à l'origine et aux traditions, d'abord en rappelant les différentes notions autour de la qualité alimentaire, puis en définissant le champ d'application de la qualité spécifique liée à l'origine et son intérêt au regard des enjeux de développement rural. Le document se termine avec une rapide présentation de la situation en Méditerranée et définit les trois objectifs de la FAO pour ce séminaire.

1. Qualité spécifique et qualité générique des aliments

La qualité des aliments est un concept vaste réunissant de nombreuses dimensions. Elles sont liées par le fait qu'elles correspondent de manière générale au besoin et/ou à l'attente du consommateur. La norme ISO 9000:2000 en donne par exemple une définition large: « *la qualité est l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confèrent son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites* ».

Différents types de qualité

Selon les domaines, on peut citer différents types de qualité :

- La **sécurité sanitaire**, qui renvoie à qualité sanitaire des aliments en lien direct avec la protection de la santé du consommateur, et qui représente un minimum de qualité à assurer,
- La **qualité nutritionnelle**, pour assurer le bon fonctionnement de l'organisme, notamment au travers de l'apport de certains nutriments,
- la qualité liée à **l'absence d'allergènes**, en relation avec le nombre croissant de personnes allergiques, cette notion est souvent comprise dans la sécurité sanitaire.
- La **qualité liée à la préservation de l'environnement**, ce type de qualité est liée aux pratiques de production, les aliments issus de l'agriculture biologique en sont un exemple.
- D'autres domaines de la qualité sont liés à la culture et la religion, on peut mentionner notamment la **qualité Halal**.
- La **qualité liée à l'origine et aux traditions locales** représente un autre type de qualité qui a à voir avec les pratiques de production et l'identité du produit lorsqu'ils possèdent des caractéristiques essentiellement dues au lieu de production et de transformation, ce qui peut inclure des aspects culturels,
- La **qualité éthique et sociale** avec le développement de labels sur le commerce équitable, ici les caractéristiques du produit sont liées à la manière dont est répartie la valeur ajoutée au long de la chaîne alimentaire dans un souci d'équité, notamment pour les petits producteurs.
- la **qualité liée au bien-être animal**, aspect de plus en plus pris en compte dans les réglementations liés aux produits animaux et le développement de certains labels de type privé.

Une autre manière de considérer les différents aspects de la qualité est de tenir compte du type de demande, avec trois niveaux que l'on peut considérer comme chronologique : *i)* d'abord elle correspond à une absence de défaut, *ii)* ensuite elle prend en compte des propriétés basiques légitimement attendues par l'ensemble des consommateurs, *iii)* enfin, et le plus récemment, elle renvoie à des caractéristiques spécifiques, désirées en général par certaines catégories de consommateurs.

Afin d'assurer la protection du consommateur et le fonctionnement adéquat des marchés, il revient aux pouvoirs publics d'encadrer ces différents aspects de la qualité. Deux approches, exposées lors de la Conférence régionale de la FAO pour l'Europe en 2004, sont alors utiles à considérer : la « qualité générique » et la « qualité spécifique ».

Qu'est ce que la qualité générique ?

La qualité générique correspond à une demande légitime des consommateurs et un niveau minimum de qualité que les aliments doivent respecter pour être mis sur le marché. Elle renvoie ainsi aux deux premières étapes précédemment citées, l'absence de défaut et les propriétés attendues, ceci afin d'assurer la protection de la santé des consommateurs et les pratiques loyales sur les marchés. Elle a donc un caractère normatif, les gouvernements devant assurer la sécurité, la santé et l'information des consommateurs dans leur mission de protection de l'intérêt général.

On peut rappeler qu'afin de faciliter, entre autres, cette tâche, la FAO et l'OMS¹ ont conjointement élaboré des normes alimentaires internationales dans le cadre de la

¹ Organisation mondiale de la Santé (OMS)

Commission du *Codex Alimentarius*, et ce depuis 1961. Afin d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire, ces deux organisations ont considéré qu'un effort d'harmonisation des normes était indispensable : les normes du Codex sont donc destinées à protéger la santé des consommateurs, mais également à faciliter les échanges commerciaux.

Qu'est ce que la qualité spécifique?

La qualité spécifique correspond quant à elle à une démarche supplémentaire pour valoriser des caractéristiques spécifiques du produit qui peuvent être liées à sa composition, ses méthodes de production ou sa commercialisation, permettant ainsi de différencier le produit. Ces caractéristiques renvoient souvent à des attentes sociales croissantes, telle que la préservation de l'environnement, des échanges plus justes, la valorisation d'un patrimoine... mais peuvent correspondre également à un certain attachement à des pratiques traditionnelles ou à un territoire de production possédant des ressources particulières.

La qualité spécifique naît donc d'une stratégie des producteurs en termes de segmentation des marchés, de différenciation des produits et de création de valeur ajoutée en relation avec les attentes des consommateurs. La qualité spécifique peut ainsi être considérée comme une des voies de développement et d'organisation des filières agricoles et agroalimentaires autour de la production et de la commercialisation de produits différenciés.

La qualité spécifique des aliments se distingue donc de la qualité générique, le plus souvent obligatoire, par le fait que c'est une démarche volontaire et facultative qui vise à valoriser les caractéristiques spécifiques du produit par rapport au produit courant se trouvant sur le marché. Il n'en reste pas moins qu'elle doit être encadrée par les pouvoirs publics pour assurer notamment des pratiques loyales et la protection du consommateur.

Différents systèmes et labels peuvent donc être mis en place pour informer et garantir au consommateur les caractéristiques du produit (par exemple labels qualité liés à l'origine, labels agriculture biologique, labels de commerce équitable,...).

On peut noter que les bonnes Pratiques Agricoles (BPA), qui décrivent les pratiques qui doivent être menées sur toute exploitation afin d'assurer la sécurité sanitaire, peuvent être considérées comme des pratiques qui conduisent à un produit de qualité générique. Cependant, les producteurs peuvent choisir sur une base volontaire d'être certifiés en termes de BPA, dans le cadre d'un système national ou privé, et de produire d'une manière spécifique un produit différencié et labellisé pour créer de la valeur ajoutée. Dans ce cas ces approches peuvent être considérées comme faisant partie de la qualité spécifique.

En quoi la qualité spécifique est elle un outil de développement rural?

Considérant les différents aspects sur lesquels peut reposer la qualité spécifique, la démarche de différenciation et de commercialisation des produits de qualité spécifique peut être un outil pour le développement rural, dans la mesure où, en fonction du type d'approches :

- Elle crée de la valeur ajoutée avec l'accès à de nouveaux marchés de niche ou le maintien de marchés rémunérateurs, en contribuant à un revenu décent pour les producteurs locaux.
- Elle peut contribuer à préserver les ressources locales, qu'elles soient de nature physique ou culturelle.

- Elle peut conduire à renforcer les relations entre les parties prenantes engagées dans la démarche, en particulier au travers de l'organisation locale et d'une plus grande équité.

Ces outils sont donc particulièrement adaptés pour des zones marginalisées telles que les montagnes. Les montagnes possèdent une grande diversité biologique et culturelle alors que la majorité des populations est pauvre. Un rapport récent de la FAO (2003) sur la vulnérabilité des zones de montagne, montre que la plupart des 254 millions d'habitants en zone de montagne des pays en développement ou en transition présentent un risque ou souffrent actuellement de faim et de non sécurité alimentaire. Les petits producteurs de ces zones sont confrontés à plusieurs contraintes, incluant souvent des climats difficiles (avec des cycles de production court dus aux hivers longs), une faiblesse ou l'inexistence d'infrastructures, un éloignement des marchés, des coûts de transport élevés et une technologie inadaptée. Une stratégie importante de développements durable dans ces régions est de promouvoir la production et le marketing de produits locaux de qualité spécifique en construisant sur leurs avantages comparatifs (ressources naturelles et savoir- faire traditionnels uniques).

Ces outils peuvent aussi être intéressants pour différencier des produits de masse sur les marchés, notamment internationaux, en réponse à une demande de produits différenciés.

Les pouvoirs publics peuvent donc avoir un intérêt à soutenir de telles démarches de par l'intérêt qu'elles peuvent représenter, selon les cas, en termes de développement économique et rural, de protection de l'environnement, de préservation d'un patrimoine *etc...*

2. La qualité spécifique liée à l'origine

Au sein de ces démarches, l'identité des produits en relation avec leur origine est une composante importante, qui, grâce au lien établi entre le produit et son territoire, permet à la fois de différencier le produit, d'organiser les acteurs au niveau territorial, de préserver les ressources locales et ainsi de contribuer à lutter contre la délocalisation et l'exode rural.

Les produits typiques sont des produits qui ont acquis ou sont en passe d'acquérir une certaine réputation auprès des consommateurs qui reconnaissent leur spécificité liée à l'origine et assimilent le nom associé au territoire de production à une certaine qualité.

Malgré le manque de données sur le volume des produits de qualité liée à l'origine sur les marchés, on peut observer une demande croissante des consommateurs pour ce type de produits typiques, notamment au travers du développement du marketing et l'étiquetage liés à l'information sur l'origine et les conditions de production du produit. Plus le marché est globalisé, plus il apparaît pertinent de différencier un produit par rapport à son origine, non seulement sur les produits d'export mais aussi sur les produits locaux dans leur compétition avec les produits importés, situation qui se développe dans les pays en voie de développement.

Dans les pays en voie de développement, le pouvoir d'achat est souvent moins important qu'en Europe notamment où ce type de produits s'est développé depuis longtemps. Cependant, les produits locaux sont également très présents. Avec l'urbanisation croissante, l'origine peut devenir un indicateur de qualité générant la confiance du consommateur. Les populations urbaines en particulier restent attachées à la consommation d'aliments

traditionnels, spécifiques du lieu dont ils sont issus, et/ou ayant acquis une certaine réputation. La réputation grandissant, celle-ci peut nécessiter d'être protégée de l'usurpation.

Ce sont les ressources territoriales associées à une zone géographique déterminée, qu'elles soient de nature physique (terroir, paysage,...), génétique (races animales locales, variétés végétales) ou humaine (savoir faire, traditions, culture,...), qui contribuent à la réputation et l'unicité du produit. La désignation géographique sur l'étiquetage permet alors de faire le lien entre les caractéristiques du produit et son origine et d'en informer le consommateur.

Intérêt pour le développement rural des produits de qualité liée à l'origine

La recherche sur les produits de qualité liée à l'origine, importante dans certains pays d'Europe où cette approche est ancienne, et croissante dans d'autres pays, en particulier dans les pays en transition et en voie de développement, met en évidence plusieurs atouts associés aux démarches de qualité liée à l'origine. L'intérêt de telles démarches peut concerner à la fois l'aspect économique (valeur ajoutée, accès à des marchés de niche), environnemental (contribution à la préservation de ressources physiques, biodiversité) et social (préservation et valorisation de la culture locale, action collective).

L'intérêt notamment des indications géographiques (IG), telles que définies dans l'Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle touchant au commerce (ADPIC)², a été évoqué à l'occasion du récent symposium de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) à Pékin en juin 2007, (Cf. Magazine OMPI³) :

- elles aident les producteurs à obtenir un meilleur prix pour leurs produits
- elles fournissent des garanties aux consommateurs en ce qui concerne les caractéristiques du produit
- elles renforcent l'économie rurale
- elles protègent les savoir faire locaux et renforcent les traditions locales

Ces atouts permettent d'expliquer le développement des IGs sur certains marchés internationaux, tels que pour le café et le thé, où l'on observe une tendance à la différenciation par l'origine de produits sur des marchés de produits de masse, associée à une reconfiguration des institutions associées, avec des associations de producteurs et intermédiaires prenant davantage en compte les conditions locales de production.

La qualité liée à l'origine est donc très pertinente dans des zones agricoles fragiles ou marginales, où les conditions particulières de production, si elles peuvent représenter des contraintes, peuvent aussi devenir des avantages comparatifs lorsqu'elles définissent les caractéristiques qui font la réputation d'un produit. Par exemple, les zones de montagne, où une agriculture compétitive ne peut se développer, sont riches de produits typiques possédant des attributs spécifiques préservés (biodiversité, variétés végétales ou races endémiques, écosystème particulier, savoir-faire liés aux conditions montagnardes...). Un des défis du

² D'après l'article 22.1 de l'accord ADPIC signé en 1994 par 150 Etats Membres de l'Organisation Mondiale du Commerce, les indications géographiques (IG) sont définies comme « *les indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un membre (...) dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* ». Cette définition très large des IG permet d'englober différents outils juridiques au sein des Etats Membres permettant d'assurer un minimum de protection pour empêcher l'utilisation abusive de noms de lieux, sans tel ou tel système de protection.

³ http://www.wipo.int/wipo_magazine/fr/2007/04/article_0003.html

développement durable de ces zones est en effet de permettre aux petits producteurs d'avoir accès à des marchés suffisamment rémunérateurs pour soutenir leurs modes de production.

Comme indiqué par la Conférence des Nations Unies sur le Commerce et le Développement (CNUCED) et le Centre International pour le Commerce et le Développement Durable (ICTSD) dans leur analyse⁴, les IGs sont considérées comme utiles de part l'accent qu'elles mettent sur le lien entre un produit et son lieu de production. En effet, un produit fini labellisé dans sa région de production permet de retenir de la valeur ajoutée sur place et de maintenir la population locale. Un autre aspect important analysé est le potentiel des IGs comme outil de préservation des traditions et savoir faire locaux, du fait qu'elles peuvent protéger une réputation associée à une connaissance locale.

Vers un produit de qualité liée à l'origine

L'existence d'une indication géographique suppose localement une démarche collective de la part des producteurs pour la gestion commune des ressources locales qui définissent les spécificités du produit.

En effet, le maintien de la spécificité du produit liée à son origine géographique, sur laquelle s'assoit la réputation, suppose l'élaboration d'un cahier des charges définissant les critères de la spécificité. Ainsi les producteurs du territoire concerné sont-ils amenés à définir collectivement les règles garantissant la qualité spécifique attendue au travers de la délimitation de la zone géographique concernée et les caractéristiques liées à la gestion des ressources territoriales physiques (climat, terroir, variétés ou races...), ou immatérielles (traditions, culture, savoir faire...).

Ce processus est déterminant à la fois pour le maintien et la garantie de la qualité spécifique vis-à-vis du consommateur, en relation avec un système de certification et de contrôle, mais aussi pour l'organisation des acteurs et la gestion territoriale des ressources locales.

Du point de vue de l'organisation locale sur le territoire de production, l'élaboration du cahier des charges doit permettre de considérer le rôle des différents maillons de la filière alimentaire et de leurs pratiques et savoir faire intervenant dans la spécificité du produit. C'est donc une opportunité pour les acteurs, et notamment pour les petits producteurs, d'organiser un système de reconnaissance et de juste redistribution de la valeur ajoutée. Il est important également que les opérateurs en aval, commerçants et distributeurs, soient impliqués dans la promotion des produits de qualité spécifique lié à l'origine dès les premiers stades de mise en place de la démarche. Dans le cas inverse, ces opérateurs ne verront pas l'intérêt de différencier les produits de qualité spécifique liée à l'origine des produits standard. C'est particulièrement important pour les indications géographiques dans les pays où l'application des droits de propriété intellectuelle est encore faible. Impliquer l'ensemble des acteurs de la filière dans la mise en place d'une indication géographique permet alors de renforcer l'engagement de toutes les parties prenantes pour assurer la qualité du produit de la fourche à la fourchette.

Par ailleurs la valorisation des ressources territoriales, tant matérielles que humaines ou culturelles, suppose également de les préserver dans une démarche durable. Une gestion territoriale se met donc en place, faite de relations entre les différents acteurs du territoire pour

⁴ Socio-Economics of Geographical Indications, UNCTAD-ICTSD, Issue Paper 8, 2004

s'accorder sur la valorisation et la préservation des ressources locales, tant du point de vue de la production que pour d'autres activités associées, comme le tourisme.

En conséquence, la démarche locale permettant d'établir le cahier des charges du produit, puis sa gestion au niveau territorial suppose un « réseau de valeur », comme étant la combinaison de :

- relations verticales le long de la chaîne alimentaire (fournisseurs, agriculteurs, transformateurs et exportateurs, acheteurs et distributeurs selon le type de chaîne)
- relations horizontales au sein des producteurs, qui peuvent prendre la forme d'associations, de coopératives..., et
- des relations d'appui entre les producteurs et les organisations qui peuvent oeuvrer dans l'aide au développement (par exemple des institutions publiques locales, des services aux entreprises, des instituts de recherche, des universités, des services d'organisations non gouvernementales) qui renforcent la qualité, l'efficacité et la durabilité de la filière.

Dans cette perspective, la gestion territoriale autour du produit et de sa commercialisation peut être comparée à celle d'un *cluster*. Celui-ci se définit par la concentration en une aire géographique d'entreprises qui présentent à la fois entre elles des relations de collaborations (permettant d'assurer l'action collective nécessaire pour assurer l'homogénéité dans le respect du cahier des charges) et des relations de compétition (diversité interne des produits), autrement dit une « coopétition » (coopération-compétition).

Importance du label et de la certification

Du point de vue du consommateur, il est essentiel de l'informer sur les spécificités du produit tout en garantissant que le produit est conforme aux spécifications du cahier des charges. En fonction des objectifs, du type de marché et du contexte économique, social et culturel, les systèmes de garantie peuvent différer entre pays ou régions. Ainsi, dans certains cas, et notamment sur les marchés locaux, la confiance du consommateur peut s'appuyer sur la proximité entre producteurs et consommateurs, dans d'autres cas, et à mesure que s'élargit la distance entre lieu de production et de consommation, des systèmes de certification et de contrôle devront être définis.

Ainsi sur les marchés d'exportation, la certification doit être réalisée par un organisme de certification externe et indépendant, reconnu en particulier au niveau du marché d'exportation. Dans le cas du marché national, plusieurs options sont possibles:

- Les autorités nationales contrôlent l'ensemble des mentions en évitant les conflits d'intérêt.
- L'association locale des parties prenantes (producteurs, autorités locales, commerçants...) réalise son propre contrôle
- Un système de Garantie Participatif (SGP) fondé sur le principe de la confiance et du contrôle social, qui se développent notamment dans des cas d'agriculture biologique (Ecovida au Brésil, Teikei au Japon)
- Un système complet de certification indépendante où les autorités nationales accréditent les organismes de certification.

Le choix du système nécessite de réaliser une analyse des coûts et de tenir compte de l'existant en termes institutionnels dans le pays. Dans tous les cas, un contrôle interne

minimum par le groupe de producteurs semble important pour assurer la conformité du produit au cahier des charges et faciliter les démarches de contrôle le cas échéant.

Rôle des pouvoirs publics

Les pouvoirs publics peuvent donc être amenés à jouer un rôle important dans le développement des produits de qualité liée à l'origine. D'une part l'encadrement institutionnel de ces démarches est indispensable pour garantir les pratiques loyales sur les marchés et des dispositifs adaptés au contexte local et national doivent être envisagés. D'autre part, les acteurs publics peuvent soutenir de telles démarches en vue de contribuer au développement économique et rural de territoires, notamment des zones marginalisées.

3. La situation en Méditerranée

Les pays de la zone Méditerranée ont en commun une grande richesse de leur patrimoine alimentaire, de nombreux atouts ainsi que des enjeux en termes de développement économique et rural, qui sont autant de facteurs pour valoriser des produits de qualité liée à l'origine.

Dans les pays Méditerranéens de l'Union européenne, il y a de nombreux produits de qualité liée à l'origine, parmi lesquels ceux enregistrés et protégés dans le cadre du règlement (CE) No 510/2006 relatif aux Indications Géographiques Protégées (IGP) et aux Appellations d'Origine Protégée (AOP) pour les produits d'origine agricole et les aliments. En octobre 2007, il y avait 762 produits enregistrés pour toute l'Europe (439 AOP, 323 IGP, pour des produits d'origine agricole et les aliments, excluant les vins et spiritueux), parmi lesquels : 163 en Italie, 155 en France, 108 en Espagne, 104 au Portugal et 85 en Grèce⁵.

Dans les Pays de la Méditerranée en dehors de l'Europe, de nombreux produits possèdent une spécificité liée à leur origine et traditions. La Turquie est le premier pays à avoir enregistré un certain nombre de ces produits au travers d'une loi-décret en 1995 : en octobre 2007 il y a 43 AOP et 48 IGP. Les autres pays mènent des démarches pour mettre en place le cadre nécessaire à la protection et l'enregistrement de d'aliments de qualité liée à l'origine, la plupart ayant déjà enregistrés des vins et spiritueux. Au Maroc notamment, un projet de loi relatif « aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et denrées alimentaires » relatif aux indications géographiques (IG), appellations d'origine (AO) et labels agricoles (LA) a été adopté par le Conseil de gouvernement et le conseil des ministres et est actuellement soumis pour approbation et publication.

Une première collecte d'informations a été synthétisée en annexe. Un des objectifs du séminaire est de compléter cette information concernant la situation institutionnelle et légale dans les pays Méditerranées. Deux autres objectifs importants sont visés dans le cadre de ce séminaire : d'une part discuter des atouts, contraintes, et facteurs de succès des démarches de qualité, pour d'autre part, envisager des perspectives de développement et d'appui, notamment en termes de coopération entre pays et acteurs.

⁵ http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_en.htm

ANNEXE :

Premiers éléments sur la situation institutionnelle des pays de la Méditerranée.

Les pays du Nord de la Méditerranée ont été les premiers pays à développer un système de reconnaissance et de protection de la qualité liée à l'origine (France à partir de 1905⁶, Italie en 1942⁷, Espagne⁸). L'Europe a également légiféré en utilisant le terme « *indications géographiques* » dans le règlement du Conseil 2081/92⁹. Ce règlement institue deux outils juridiques distincts, en raison des « *deux niveaux différents de référence géographique* » (Considérant numéro 9 du règlement 510/2006 du 20 mars 2006¹⁰) que ces deux outils représentent : les Appellations d'Origine Protégées (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP). Le lien géographique est en effet plus approfondi pour une AOP que pour une IGP, puisque pour une IGP, les matières premières peuvent provenir d'une autre zone que celle de production.

Dans le sud de la Méditerranée, en incluant la Turquie, la protection de la qualité spécifique liée à l'origine existe en général pour les vins et spiritueux. La Turquie a un système spécifique pour protéger les indications géographiques et appellations d'origine pour les aliments et dans de nombreux pays, des initiatives au niveau institutionnel sont en cours pour les aliments et sur le point d'aboutir prochainement, d'où l'intérêt de la thématique de ce séminaire.

Turquie

La Turquie a adopté le décret n° 555 par le gouvernement le 24 juin 1995 relatif à la réglementation de la protection des signes géographiques qui prévoyait la protection des

⁶ La Loi du 1er août 1905 commence à construire les A.O.C. sur une notion de délimitation en stipulant que le Gouvernement procède à la reconnaissance administrative des appellations d'origine en déterminant la zone de production viticole dans laquelle le produit a le droit de porter son nom. C'est ensuite la Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des indications géographiques qui rajoute la notion de terroir à ces produits. Inspirée du système de protection existant déjà pour les vins, la Loi du 28 novembre 1955 crée un système de protection semblable pour les fromages et définit les conditions de reconnaissance des appellations d'origine fromagères. Par la suite, des normes spécifiques sur les appellations d'origine et la protection des consommateurs ont permis de garantir la protection des indications géographiques. La base législative de la protection des signes de qualité est l'article L.642-4 du code rural. En 1930, la Loi du 26 mai constitue le texte de référence en matière d'indication de provenance et réprime les fausses indications de provenance. La réglementation sur l'origine des produits a ensuite été renforcée avec la Loi du 2 décembre 1973 qui, dans l'article 44 interdit toute publicité mensongère, notamment sur l'origine des produits.

⁷ La réglementation des appellations a débuté en 1930 avec une législation sur les vins. Mais c'est le Décret royal n° 262 du 16 mars 1942 approuvant le Code Civil qui a été le point de départ de la protection des indications géographiques en Italie. En particulier, l'article 2598/2 du Code civil présente les dispositions législatives sur la protection des indications géographiques.

⁸ La Loi n°25 du 2/12/ 1970 sur le vin, la vigne et les alcools (Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes) est la base législative créant les appellations d'origine pour les vins et prévoyant la possibilité de les appliquer à d'autres produits agricoles (Disposición Adicional 5a). C'est ainsi que de nombreux décrets ministériels ont élargi cette loi à d'autres familles de produits : huiles d'olive, jambons crus et fromages (1975) ; haricots, lentilles et riz (1982) ; poivrons (1986) ; viande fraîche (1987), etc. Le Décret royal n°1573 du 1/08/1985 crée et réglemente les appellations spécifiques ainsi que les appellations génériques des denrées alimentaires.

⁹ Règlement du Conseil n° 2081/92 du 14 Juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

¹⁰ Règlement du Conseil n° 510/2006 du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

produits agricoles, miniers et industriels et de l'artisanat. Ce décret a été renforcé par la loi du 6 octobre 2003 qui prévoyait la création de l'Institut de Patentes de la Turquie. Cette loi définit également deux formes distinctes de signes géographiques: Appellation d'Origine Protégée (AOP-MENŞE) et Indication Géographique Protégée (IGP-MAHREÇ). Trois types de personnes peuvent faire une demande d'enregistrement : les personnes juridiques ou morales qui sont les producteurs du produit, les associations de consommateurs et les institutions publiques en relation avec le produit ou la région géographique. Une fois enregistrée, la durée de protection est illimitée dans la mesure où un rapport d'évaluation est remis chaque 10 ans. En octobre 2007, le nombre total de demandes d'enregistrement est de 252 depuis 1995, avec actuellement l'enregistrement de 43 pao-menşe et 48 pgi-mahreç (91 demandes en cours). Un suivi est réalisé comme indiqué dans chacun des registres (en général mené par les chambres d'industrie et du commerce, les municipalités ou des comités spéciaux constitués à cette fin par des organisations associées, etc...). L'enregistrement d'une marque de certification en conformité avec la loi turque sur les Marques (numéro 556) peut aussi être utilisée pour une indication géographique, mais le propriétaire de la marques de certification ne pouvant utiliser la marque cela crée une situation incertaine. Un projet de loi est en préparation pour mettre en place un nouveau système pour les spécialités traditionnelles garanties et réaliser quelques changements sur les indications géographiques (en ce qui concerne le demandeur, un groupe plutôt qu'un seul ; en ce qui concerne des modifications sur le cahier des charges et concernant la procédure de demande ainsi que la mise en place d'un logo officiel.

Maroc

Au Maroc, la protection de l'origine des produits a été introduite dans la législation nationale par le dahir du 14 octobre 1914 qui constitue la charte fondamentale de la répression des fraudes. Cette notion revêt plutôt un caractère répressif puisqu'il s'agissait d'interdire de tromper ou de tenter de tromper le contractant sur l'origine de toute marchandise. Les bases pour le régime des appellations d'origine appliqués aux produits agroalimentaires ont été énoncées en 1977 principalement pour le secteur vitivinicole à travers les dispositions du décret n° 2.75.321 du 12 août 1977 portant réglementation de la vinification, de la détention, de la circulation et du commerce des vins, et de l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 869-75 du 15 août 1977 portant réglementation du régime des appellations d'origine dans le secteur vitivinicole tel qu'il a été modifié et complété par l'Arrêté du ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes n°1956-98 du 8 octobre 1998. Afin de généraliser cette démarche, le département de l'Agriculture a élaboré un projet de loi relatif « aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et denrées alimentaires » qui s'inscrit dans la politique nationale de développement rural durable, de valorisation de produits agricoles et alimentaires, de protection du consommateur avec comme préoccupation la protection du patrimoine agricole national. Cette loi prévoit trois signes distinctifs: l'indication géographique (IG), l'appellation d'origine (AO) et le label agricole (LA). Ce projet de loi a été adopté par le Conseil de gouvernement et le conseil des ministres et est soumis pour formalité d'approbation et de publication. Par ailleurs et afin de se conformer à la nouvelle législation relative à la protection de la propriété industrielle (la loi n°17-97 du 15 Février 2000 relative à la protection de la propriété industrielle telle que modifiée et complétée par la loi n° 31-05), ce projet de loi charge l'autorité gouvernementale ayant reconnu une indication géographique ou une appellation d'origine de procéder à cet enregistrement au niveau de l'Office Marocain de la Propriété Industrielle et Commerciale (OMPIC).

Tunisie

En Tunisie, la loi n° 99- 57 du 28 juin 1999 relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles vise la protection et la valorisation des particularités et des spécificités des produits agricoles en leur donnant la possibilité de porter un signe distinctif sous la forme d'une appellation d'origine ou d'une indication de provenance. Elle s'applique aux produits agricoles et alimentaires en l'état ou transformés qu'il soit d'origine végétale ou animale, ainsi que les vins et spiritueux (depuis les années 50 une réglementation spécifique existait sur les vins mais la loi 99-57 du 28 juin 1999 a abrogé cette réglementation spécifique tout en gardant les textes d'application relatifs aux indications géographiques des vins et spiritueux jusqu'à leur intégration dans la nouvelle loi et ses règlements d'application). La délimitation de la zone d'appellation d'origine ou de l'indication de provenance est effectuée à la demande d'un ou de plusieurs producteurs concernés ou des organismes dont il dépend et ce après avis de la commission technique consultative compétente. Le projet de délimitation est soumis en fin de parcours au Ministre de l'Agriculture pour décision par arrêté ministériel qui fixe particulièrement l'aire géographique, les méthodes de production et la nature du produit ainsi que les spécificités qui le caractérisent. Actuellement sont en cours la rédaction de 3 projets de décrets d'application (registre, contrôle et redevance) qui vont permettre de rendre opérationnel la gestion du système d'indications géographiques, ainsi que la désignation de l'autorité compétente prévue par la législation à laquelle devront rendre compte les organismes publics et/ou privés de contrôle désignés par le ministre dans les arrêtés propres à chaque indication.

Liban

Actuellement la loi sur la propriété intellectuelle permet de protéger une indication géographique au travers d'une marque collective sur demande de la partie intéressée (loi libanaise sur les marques no. 2385 du 17 janvier 1924). Un projet de Loi sur la Protection des Indications Géographiques est en cours au Liban (le projet est en cours d'approbation au sein du gouvernement). Il définit les indications géographiques, les appellations d'origine et les dénominations traditionnelles (pour des désignations sans nom géographique). Cette loi s'applique aux produits agricoles, aux produits agroalimentaires transformés ou industrialisés, aux produits artisanaux et aux vins et boissons spiritueuses. Les demandes de protection des indications géographiques et des appellations d'origine sont présentées par le groupement des producteurs et/ou des transformateurs concernés par le produit et qui sont représentatifs selon 2 critères: 50% du volume de production et 50% du nombre des producteurs ou des transformateurs. Exceptionnellement, une personne physique ou morale, si cette personne est la seule qui produise le produit dans une région déterminée. Il est également prévu que les matières premières des produits concernés par une appellation d'origine peuvent provenir d'une aire géographique différente de celle de la transformation, à condition que l'aire de production des matières premières soit délimitée, qu'il existe des conditions particulières pour la production des matières premières et qu'il existe un régime de contrôle assurant le respect de ces conditions. Un département d'enregistrement et de protection des indications géographiques et des appellations d'origine sera constitué au sein de l'office de la protection de la propriété intellectuelle qui tiendra le registre des indications géographiques et des appellations d'origine protégées. L'opération de délimitation de l'aire géographique sera organisée avec la procédure d'étude des demandes d'enregistrement, et cela dans le règlement d'application. Le règlement d'application devra fixer les modalités de contrôle et certification.

Algérie

Un large éventail de textes réglementaires a été pris depuis le début des années 90 pour asseoir les principes de protection du consommateur, notamment, la loi 89-02 relative aux règles générales de protection du consommateur, et un certain nombre de décrets et d'arrêtés définissant les spécifications techniques de certains produits ainsi que les modalités et procédures de contrôle sur le marché et à l'importation. Concernant les approches volontaires de valorisation de produits, citons l'Ordonnance 76-65 du 16/07/1976 relative aux Appellations d'origine. Celle-ci présente un champ d'application large (produits d'origine agricole, naturelle, industrielle et artisanale, bien que pas les services) mais en réalité concerne principalement les vins, avec 7 appellations d'origine garantie (VAOG). Les appellations d'origine et indications doivent être enregistrées par l'Institut National de la Propriété Intellectuelle, qui examine les demandes d'enregistrement. Celles-ci suivent un format. La protection de l'indication géographique est pour une durée de 10 ans renouvelables.

Jordanie

La loi sur les marques No. (33) de 1952 et ses amendements permettent de couvrir les indications géographiques, et la loi sur les Indications géographiques No. (8) de 2000 traite spécifiquement des IGs. Néanmoins aucune réglementation ni cadre institutionnel n'ont encore été développés pour enregistrer les IGs. Une demande est en cours pour obtenir des fonds qui permettrait de développer à la fois les aspects juridiques et institutionnels permettant de protéger les IGs. Le but de cette démarche est d'adopter un système permettant d'enregistrer des produits de qualité liée à l'origine en vue d'améliorer la création de valeur ou le maintien des prix au travers de leur ressources territoriales et historiques. Cela devrait permettre également aux consommateurs de mieux connaître ces produits.

Syrie

Le décret législatif No 47 du 9 octobre 1946 et les amendements de la loi No.28 du 3 avril 1980, sont relatifs à la protection des marques, applicables aux biens (produits agricoles et industriels) et services (les marques pour les boissons alcooliques sont interdites). La loi No. 9, de juillet 1975, fournit une définition des indications géographiques qui peuvent être protégées comme marque collective par des groupes de professionnels, régions, agriculteurs ou industriels souhaitant garantir l'origine ou la manufacture de leur produit. Les demandes sont examinées et le Ministre de l'Offre et du Marché Intérieur décide en dernière instance de l'enregistrement ou non de la marque. La protection est fournie pour une période de 10 ans renouvelables.



**Seminar on
Food Product Quality Linked to Geographic Origin and Traditions
in the Mediterranean**

Casablanca, Morocco, 8-9 November 2007)

Background Paper

For FAO “food security exists when all people at all times have physical and economic access to safe and nutritious food to meet their dietary needs and food preferences for an active and healthy life”, Within this scope, FAO has extended its activities to include food safety,, nutritional quality, as well as specific food quality linked to special production systems (e.g. organic and fair trade production systems). FAO has recently initiated work to address the new field of food product quality linked to geographical origin.

This document seeks to introduce the topic of food product quality linked to geographical origin and traditions. Section 1 recalls the various concepts related to food quality. Section 2 defines the field of application of products linked to geographical origin and its relevance to strategies for rural development. Section 3 provides a brief overview of what is happening in the Mediterranean region in relation to this subject. The paper concludes with the formulation of three major issues that FAO hopes will be addressed during the seminar.

1. Generic and Specific Food Quality

Food quality is a vast concept that is related to consumers’ needs or expectations. For example, ISO standard 9000:2000 provides a fairly broad definition, thus: “quality is the totality of features and characteristics of a product, process or service that bear on its ability to satisfy stated or implied needs.”

Types of product quality

The following are the main types of product quality that are currently in use:

- **Food safety.** This is directly related to health and is the basic requirement of quality for the consumer
- **Nutritional quality.** This is also associated with health, and ensures good functioning of the body, particularly in relation to the content of certain nutrients.
- **Absence of allergens.** This is important in the context of the increasing number of people with allergies. This notion is often covered under “food safety”.
- **Preservation of the environment.** Organic food represents a major type of this product quality, linked to the production methods.
- **Culture and religion.** An example of this product quality is “Halal food”.
- **Geographical origin and traditions.** The identity and characteristics of this product quality are essentially linked to the place in which the product is produced and processed, and can include cultural or environmental dimensions.
- **Ethical or social quality.** The fair trade labels, for example, typify the way the food chain is organized in order to secure equity and a fair price along the production chain, especially for small-scale producers.
- **Animal welfare.** There are increasing requirements in some regulations for product quality linked to animal welfare and the development of some private schemes.

Another way of considering the various aspects of product quality is by reference to the demand aspect, with three stages that can be considered as chronological: (i) the quality of the product is linked to an absence of defect; (ii) the quality takes into account the basic properties legitimately expected by all consumers; and (iii) most recently, it refers to specific characteristics that can be desired by certain categories of consumers.

In order to ensure consumer protection and the proper working of markets, governments have the task of defining these various aspects of quality. In this regards, it is useful to recall the two approaches presented at the FAO Regional Conference for Europe in 2004 on “generic quality” and “specific quality”.

What is generic quality ?

Generic quality corresponds to a minimum standard of quality that food must meet if it is to be placed on the market. It thus corresponds to the first two stages mentioned above – absence of defects; and expected properties. Generic quality therefore has a normative character, inasmuch as governments have to ensure consumers’ safety, health and information as part of their mission to protect the general welfare of their populations.

It may be recalled that FAO and the World Health Organization (WHO) have been jointly setting up international food standards since 1961, within the framework of the Codex Alimentarius Commission. In order to ensure fair practices in food trade, the two organizations felt that it was vital to harmonize standards, and the codex standards are therefore intended not only to protect consumers’ health but also to facilitate trade.

What is specific quality?

Specific quality corresponds to a supplementary level of quality: a product possesses specific characteristics that may be linked to its composition, production method or marketing, and that allow its differentiation. These characteristics are often a response to growing social expectations, such as environmental conservation, fairer trade and preservation of heritage and

culture, but may also reflect an attachment to traditional practices or a production area with particular resources that result in product differentiation.

Specific quality therefore also corresponds to a strategy on the part of producers with regard to market segmentation, product differentiation and the creation of added value. It can thus be considered one of the ways of developing and organizing agricultural and agrofood chains in order to produce and market differentiated, added-value products corresponding to consumers' expectations.

The specific quality of food is therefore distinguished from minimal quality, which is usually obligatory and non-negotiable, by the fact that it is a voluntary, optional aspect intended to capitalize on the specific features of the product, as compared with products currently available on the market. Even so, the quality still has to be defined by the regulator, particularly in order to ensure fair practices and protect the consumer.

Various systems and labels must then be put in place to inform and guarantee the characteristics of the product for the consumer (for example, origin-linked quality labels, organic farming labels and fair trade labels).

It is important to note that Good Agricultural Practices (GAP), which describe good practices that need to be carried out at farm level in order to achieve basic food safety, could be considered as practices which generate products of generic quality. However, farmers can choose on a voluntary basis to become certified in certain GAP schemes (national or private) in order to produce differentiated and labelled products and thereby create added value. These schemes could be considered as specific quality schemes.

How can specific product quality be a tool for rural development?

The process to differentiate and market specific quality products can also be a tool for rural development. According to the type of scheme involved, these products can:

- create added-value by accessing new niche markets or by maintaining existing markets, therefore improving the income of local producers;
- contribute to the preservation of local resources, either physical (e.g. landscapes, soils) or cultural;
- lead to strengthened relations between stakeholders involved in the process, especially through local organizations and increased equity.

These tools are particularly suited for marginalized areas such as mountains. Mountains are rich in biological and cultural diversity, but the majority of mountain people live in poverty. Indeed, according to a recent FAO study (2003) on vulnerability in mountains, as many as 245 million rural mountain people in developing and transition countries are at risk of, or actually experiencing, hunger and food insecurity. Smallholder farmers in these marginal regions are confronted with several constraints, including often harsh climates (short production cycles due to long winters), weak or inexistent infrastructure, distance from markets, high transportation costs and inadequate technology. One important strategy for sustainable development in these regions is to promote the production and marketing of "specific quality" local products. Building on the comparative advantages of mountain areas – unique natural resources and traditional know-how – specific quality products (organic, fair trade or products linked to geographical origin) allow farmers to differentiate their products,

access niche markets (national and international), obtain premium prices and increase their income levels.

These tools can also be important to differentiate mass produced cash crops for international markets, in order to meet consumer demand for differentiated products.

Governments may then have an interest in supporting specific quality approaches because of the contribution these might make -- depending on the specific example -- to such factors as economic or rural development, environmental protection and heritage preservation.

2. Quality Products Linked to Geographical Origin

The identity of products in terms of their origin is an important component in such specific quality approaches, for the link established between the product and its area of origin allows its differentiation, the organization of actors at the area level and the conservation of local resources, and thus helps to combat delocalization and rural outmigration.

Typical products are products that have acquired, or are on the way to acquiring, a certain reputation with consumers who recognize the particular qualities associated with their geographical origin and associate the name linked to their production area with a certain quality that they seek.

Despite the lack of data about the importance of origin-linked quality products on the market, a growing consumer demand for such typical products can be noticed, in particular through the increasing marketing, branding or labelling of food that indicate where it originates and how it is produced. The more global the market, the more important appears the differentiation of products linked to their origin, not only for export products, but also for locally marketed products in relation to their competition with imported products. This is increasingly the case in developing countries.

In developing countries, consumers have a lower purchasing power than in European countries where products with origin-linked quality have existed for a long time. However, local products are very prevalent. With increasing urbanization, origin can be a proxy of quality conveying trust to consumers. These urban populations are keen to eat traditional foods from their origin or items that have acquired a certain reputation. These products then gain a reputation that needs to be protected from appropriation.

Localized resources, linked to a determined geographical area, whether physical (local land conditions, landscape), genetic (plant varieties, local animal race) or human (know-how, traditions, culture), therefore contribute to the reputation and uniqueness of the product. Geographical indications make it possible to recognize the special link between the features of a product and its origin, and to inform consumers of this relationship through labelling.

Interest of specific quality linked to geographical origin for rural development

Research on origin-linked products in European countries (and increasingly in developing countries) shows that there are a number of advantages related to these kinds of products.

Interest of such process concern different aspects: economical (added value, access to niche market), environmental (contribution to physical resources, biodiversity) and social (cultural preservation and valorisation, collective action).

In particular, the value of Geographical Indications (GIs), as defined by the trade-related aspects of intellectual property rights (TRIPS) agreement of 1994¹, was mentioned during the recent World Intellectual Property Organisation (WIPO) symposium in Beijing on GIs in June 2007, (Cf. WIPO Magazine²) in this way:

- they help producers obtain a premium price for their products
- they provide guarantees to consumers as to the qualities of products
- they develop rural economy
- they protect local knowledge and strengthen local traditions

These assets explain the development of GIs in the international markets, where we can notice a trend from mass produced and standardized food towards origin-linked differentiated products, together with a certain reconfiguration of institutions, producers' associations, and intermediaries, with local conditions of production being taken more into account. Examples are the coffee and tea sectors.

Origin-linked quality is also extremely relevant in fragile or marginal agricultural zones where particular production constraints can at the same time be considered as comparative advantages because they become features that give a product its traditional characteristics and reputation and can create added value. For example, mountain zones, where competitive farming cannot be developed, are rich in typical products linked to specific preserved attributes (e.g. biodiversity, endemic plant varieties or land races, a particular ecosystem, know-how about mountain conditions). One of the challenges for sustainable development of these zones is that of enabling small-scale producers to gain access to sufficiently profitable markets to support their modes of production.

As stated by the United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD) and the International Center for Trade and Sustainable Development (ICTSD) in their analysis³, "*GIs are considered useful because of the emphasis they place on the product-place linkage*". Indeed, a finished product labelled in its region of origin allows it to retain more value in the region and keep people in rural areas. Another important element that is being analysed is the potential of GIs to be a tool to preserve traditions and local knowledge, as they can protect knowledge linked to a product and the area through reputation. Nevertheless, there are a number of limitations and discussions are currently underway within The Intergovernmental Committee on Intellectual Property and Genetic Resources of the World Intellectual Property Organization (WIPO).

Towards a specific quality linked to geographical origin

¹ According to article 22.1 of this agreement, geographical indications are defined as "indications which identify a good as originating in the territory of a member ... Where a given quality, reputation or other characteristic of the good is essentially attributable to its geographical origin". This very broad definition of geographical indications means that the varying legal instruments within member states can be covered, ensuring a minimum of protection in order to prevent the wrongful use of names of places without any specific system of protection.

² http://www.wipo.int/wipo_magazine/fr/2007/04/article_0003.html

³ Socio-Economics of Geographical Indications, Issue Paper 8, 2004

The existence of a geographical indication requires a collective approach on the part of producers, with a view to joint management of the resources that provide the specific qualities of the product.

Preservation of the geographical origin-linked specific quality of a product, on which its reputation depends, involves drawing up specifications that define the elements needed for such preservation. Therefore, the producers in the area concerned must collectively define the rules guaranteeing the specific quality expected, through definition of the geographical zone concerned, the characteristics linked to the area's physical resources (e.g. climate, local land conditions) or non-physical resources (e.g. traditions, culture).

This process is critical both for preserving and guaranteeing the specific quality for the consumer, which will require a monitoring and certification system, and also for organizing the actors and ensuring area-level management of local resources.

From the point of view of local organization in the production territory, the formulation of specifications must allow for the consideration of the role of the various levels in the food chain and the practices and know-how involved in the specific quality of the product. This is therefore an opportunity for the actors, especially small-scale producers, to organize a system of recognition and a fair redistribution of added value. It is important also to involve traders and distributors in the promotion of the origin-linked product at an early stage of its conception. Failing this,, it is possible that traders will not see any interest in segregating products under the specific quality label from generic commodities. This is especially important for geographical indications in countries where enforcement of property rights is not very strong. Involving the whole supply chain in organizing a GI also strengthens the commitment of all stakeholders in the chain to exercise due diligence and ensure the good quality of the product from farm to table.

Furthermore, the optimization of local resources, whether material, human or cultural, also assumes their preservation by ensuring sustainable management. Territory-level management is thus established, bringing together various actors in the area to agree on the optimization and preservation of local resources, in terms both of production and of other associated activities, such as tourism.

Therefore, the local process for establishing the specifications of the products, followed by the territory-level management of the code of practice require a “value network” as the combination of:

- **vertical relationships** along the food chain (e.g. suppliers, farmers, processors and exporters, branded buyers and retailers, depending of the type of chain)..
- **horizontal relationships** among producers, that can take the form of producers' associations and cooperatives.
- **support relationships** between producers and facilitating organizations (e.g. local governments, business service providers, research institutes, universities, non-government service organizations), which reinforce the quality, efficiency and sustainability aspects of the chain.

In this perspective, the territory-level management of the product and its marketing can be compared to that of a cluster.. This is defined as the concentration, in a local area, of firms coming together at the same time to collaborate (ensuring the collective action needed for the

homogeneity of the specific quality produce) and to compete on their own products, thereby creating a situation of so called “coopetition” (cooperation and competition).

Importance of labelling and certification schemes

From the consumer’s point of view, it is essential to ensure that complete information on the product is provided and that the product specifications are met. Labelling and certification systems may differ among countries or regions, depending on the objectives, type of market/s, and the economic, social and cultural contexts. In some cases, especially in local markets, consumer confidence may be based on the short distance between consumers and producers, whereas in other cases, as the distance between the places of production and consumption widens, certification and monitoring systems have to be established.

In the case of export markets, certification should be made by an independent certification body, recognised in the export market. In the case of domestic markets, there are various possible options:

- National authorities monitor the integrity of applications but avoid possible conflicts of interest.
- Self monitoring is undertaken by a local group of stakeholders (e.g. producers, local authority, local traders).
- Participatory guarantee systems are founded on the principle of social control and trust on producers and implemented in cases of organic farming (e.g. Ecovida in Brazil or Teikei in Japan).
- A full fledged independent certification system is in place, enabling national authority to accredit private certification bodies.

The choice of the system requires a cost-benefit analysis and an assessment of the existing institutional capacity in the country. In all cases, a minimum internal control system by the group of producers is important in order to facilitate the monitoring of the quality product.

Role of public authorities

Governments potentially have a major role to play in the development of quality products linked to geographical origin. On the one hand, institutional regulation of such approaches is vital in order to guarantee fair trade practices, and mechanisms appropriate to the local and national context must be designed. On the other hand, government intervention can support initiatives contributing to the economic and rural development of areas, in particular marginal zones.

3. The Situation in the Mediterranean Region

The countries of the Mediterranean region have a great wealth of food heritage in common, and many advantages and strengths in terms of economic and rural development, especially in certain zones, which enables them to capitalize on origin-linked quality products.

In European Mediterranean countries, there are numerous food quality products linked to geographical origin, amongst which some are registered and protected under Council regulation (EC) No 510/2006 on protected geographical indications (PGI) and protected designations of origin (PDO) for agricultural products and foodstuffs. In October 2007, there

were 762 registered products throughout Europe (439 PDO; 323 PGI for foodstuffs and agricultural products, excluding wines and spirits). Of these, 163 were in Italy, 155 in France, 108 in Spain, 104 in Portugal and 85 in Greece⁴.

In non-European Mediterranean countries, a number of food products have specificity with regard to their origin and traditions. Turkey has registered a number of them through legislation since 24 June 1995: in October 2007, there were 43 protected designation of origins and 48 protected geographical indications. Other countries are in the process of protecting food products, while some have already registered some wines and spirits. In Morocco for example, a draft law related to Geographical Indication (GI), the Appellation of Origin (AO) and the Agriculture Label (AL) was adopted by the Council of the Government, the Council of Ministers and has been submitted for final approval and publication.

Preliminary information collected on these issues has been synthesized in Annex 1. One of the aims of the present Seminar is to collect more information on the institutional framework in non-European Mediterranean countries.

⁴ http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_en.htm

ANNEX 1

Preliminary information on institutional aspects in the Mediterranean countries

The countries on the northern shore of the Mediterranean were the first to develop a system of recognizing and protecting origin-linked quality (France started in 1905,⁵ Italy in 1942⁶ and Spain in 1970⁷). The European Union has also passed legislation in this regard, using the term “geographical indication” in council regulation 2081/92.⁸ This regulation sets up two distinct legal mechanisms because of the “two different levels of geographical reference” (considering no. 9 of regulation 510/2006 of 20 March 2006⁹) represented by these two mechanisms: protected designations of origin and protected geographical indications. The geographical link is thus stronger for a protected designation of origin than for a protected geographical indication, inasmuch as in the case of the latter the raw materials could come from another zone than that of production.

In southern Mediterranean countries including Turkey, the protection of origin-linked specific quality exists in general for wines and spirits. Turkey has a *sui generis* system to protect appellations of origin and geographical indication for foodstuffs, and in many countries, initiatives at the institutional level are now underway for food products – and are in some cases on the point of coming to fruition; hence the relevance of the topic of this seminar.

⁵ The law of 1 August 1905 starts to base “guaranteed appellations of origin” on a concept of delimitation, stipulating that the Government grants administrative recognition of appellations of origin by defining the grape production zone in which the product has the right to bear its name. The law of 6 May 1919, concerning the protection of geographical indications, then attached the concept of specific area to these products. Drawing inspiration from the already existing protection system for wines, the law of 28 November 1955 created a similar protection system for cheeses, laying down conditions for the recognition of appellations of origin for cheeses. Subsequently, specific norms on appellations of origin and consumer protection made it possible to guarantee the protection of geographical indications. The legislative basis of the protection of signs of quality is Article L.642-4 of the rural code. The law of 26 May 1930 constitutes the reference text regarding indication of provenance and represses false indications of provenance. Legislation on the origin of products was later reinforced with the law of 2 December 1973, Article 44 of which forbids any misleading publicity, particularly on the origin of products.

⁶ Although the regulation of appellations started in 1930 with legislation on wines, Royal Decree 262 of 16 March 1943 approving the Civil Code was the starting point for the protection of geographical indications in Italy. In particular, Article 2598/2 of the Civil Code sets forth legislative measures on the protection of geographical indications.

⁷ Law 25 of 2 December 1970 on wine, grapes and spirits is the legislative basis creating appellations of origin for wines and anticipating the possibility of applying them to other agricultural products (Additional Disposition 5a). There have thus been many ministerial decrees extending this law to other groups of products: olive oil, smoked ham and cheese (1975); beans, lentils and rice (1982); peppers (1986); fresh meat (1987); etc. Royal Decree 1573 of 1 August 1985 creates and legislates on specific appellations and also generic appellations for foodstuffs.

⁸ Council Regulation 2081/92 of 14 July 1992 on the Protection of Geographical Indications and Designations of Origin of Agricultural Products and Foodstuffs.

⁹ Council Regulation 510/2006 of 20 March 2006 on the Protection of Geographical Indications and Designations of Origin for Agricultural Products and Foodstuffs.

Turkey

Turkey's adopted governmental decree no. 555 on 24 June 1995, concerning regulations on the protection of geographical signs, provides for the protection of agricultural, mining, industrial and artisanal products. This decree was strengthened by the law of 6 October 2003, which provided for the creation of the Turkish Patent Institute and defined two distinct types of geographical sign: protected appellation of origin (*pao-menşe*) and protected geographical origin (*pgi-mahreç*). Three types of people have the right of application : natural or legal people who are producers of the product; consumers' associations; public institutions related with the product or the geographical region. Once registered, the protection is unlimited if sufficient monitoring reports are submitted every 10 years. The total number of applications up to October 2007 (*pao-menşe*, *pgi-mahreç*) is 252, from which 43 have been registered as registered *pao-menşe* and 48 as *pgi-mahreç* and 91 are pending applications. Monitoring is carried out as described in every designation of the origin's registry (generally carried out by the chambers of industry and trade, municipalities, or special boards constituted for this goal by several related organizations). Registration of a guarantee mark in conformity with Turkish Trademark Decree Law (numbered 556) could also be used for a geographical indication, but as the proprietor of a certification or guarantee trademark cannot use that trademark, this creates an uncertain situation. A draft law is in preparation in order to implement a new protection system for traditional specialty guaranteed products and make some changes regarding the geographical signs (e.g. regarding the applicant: instead of a single producer, a "group of producers"; regarding amendment of specifications; and regarding the publication procedure and the use of an official logo).

Morocco

In Morocco, the protection of quality products linked to geographical origin was introduced in the national legislation with the « dahir » of 14 October 1914, which constitutes the basic charter for action against fraud. This concept had rather a repressive connotation since it involved regulating fraud against the consumer with respect to the origin of products. The basis for the legal framework of appellations of origin applied to agro-food products was laid out in decree n. 2.75.32 of 12 August 1977, which established the regulation of processing, ownership, distribution and the trade of wines, and by the Ministerial Order of the Ministry of Agriculture and Agricultural Reform n° 869-75 of 15 August 1977, which established the regulation of appellations of origin in the wine sector, which in turn was revised and completed by Ministerial Order of the Ministry of Agriculture, rural Development and Maritime Fisheries n°1956-98 of 8 October 1998. In order to generalise this approach, the Department of Agriculture drafted a draft law related to « seals of quality and origin of agricultural products and food commodities. This draft law is in line with the national policy on sustainable rural development, promotion of agro-food products, consumer protection, as well as protection of the national agricultural heritage. This law foresees three different seals : the Geographical Indication (GI), the Appellation of Origin (AO) and the Agriculture Label (AL). This draft law was adopted by the Council of the Government, the Council of Ministers and has been submitted for final approval and publication. In order to comply with to the new legislation related to the protection of industrial property (law n. 17-97 of 15 February 2000 related to the protection of industrial property, modified and completed by the law n. 31-05), this draft law gives the government authority (which has recognized a geographical indication or an appellation of origin) the authority to proceed to its registration at the Moroccan Office of Industrial and Commercial Property.

Tunisia

In Tunisia, the Law No. 99-57 of 28 June 1990 on appellations of origin and on geographical indications of agricultural products aims to protect and promote the specificities of agricultural through "appellation of origin" and "geographical indication" labels which differentiate them from other products. The law applies to plant or animal-based processed and unprocessed agricultural and food products, as well as wines and spirits (since the 1950s a specific regulation existed on wines but the law n. 99-57 of 28 June 1999 repealed this regulation but maintained the text relating to geographical indications of wines and spirits up to their integration in the new law). The delimitation of the appellation of origin or the geographical indication zone is triggered by the request of one or more concerned producers and must be validated by the appropriate technical commission. The delimitation of the geographical zone is finally approved by the Ministry of Agriculture by Ministerial decree, which defines the geographical area, the production methods and the nature of the product, as well as its specific characteristics. Currently, three application decrees (registry, control and payment of fees) are being drafted. These decrees will operationalize the management of the geographical indication system, as well as indicate the competent authority to which the private and/or public agencies appointed by the Minister (identified in each specific decree for each specific geographical indication) will have to render account.

Lebanon

At present, the intellectual property law allows for the protection of a geographical indication through a collective trademark established upon request of the interested party (Law on Trademark No. 2385, 17 January 1924). A draft law on the Protection of Geographical Indications is being developed in Lebanon (the draft law is pending approval of the Government). This law defines the geographical indications, the appellations of origin and the traditional denominations (for designations without geographical name). This law applies to agricultural products, processed or industrial agro-food products, artisanal products, as well as to wines and spirits. The applications for protection of geographical indications and appellations of origin are presented by 'representative' producer groups and/or processors. Producer/s of processor groups are deemed to be "representative" on the basis of two criteria: if they represent 50% of the produced volume and represent 50% of the number of producers and processors. Exceptionally, a physical or moral person (if this is the only person who produces the product in a certain region) may also present an application. It is also foreseen that the raw materials of products concerned by an appellation of origin may come from a geographical area which is different from the area of processing, only if; i) the production area of the raw materials is delimited; ii) there are specific conditions for the production of the raw materials; and iii) a control system exists that ensures the enforcement of these conditions. A department of registration and of protection of geographical indications and appellations of origin will be established in the Office of the Protection of Intellectual Property, which will keep the registry of geographical indications and the protected appellations of origin. The decree will determine the task of delimitation of the geographical area as well as the evaluation of registration requests. The decree will fix the control and certification modalities.

Algeria

A large number of regulatory texts have been adopted since the 1990s to ensure principles of consumer protection (e.g. the law 80-02 containing general rules of consumer protection), as well as the modalities and procedures of control of products on the market and importation of products. With respect to the promotion of quality products, one can recall the Order 76-65 of 16.07.1977 related to Appellations of Origin. This Order has a wide application field (agricultural, natural, industrial and artisanal products but not services), but in reality it concerns principally wines (with seven appellations of origin granted). The appellations of origin and indications must be registered by the National Institute of Intellectual Property, which examines the registration applications. These must follow a specific format. The protection of the geographical indication is for a period of ten years, and is renewable.

Jordan

In Jordan, the Trademarks Law No. (33) for the year 1952 and its amendments can cover geographical indications. The Law of Geographical Indications No.8 for the year 2000 specifically deals with geographical indications. Nevertheless, neither regulations nor institutional frameworks have been developed to register the geographical indications. There is currently a proposal for a fund that will be allocated to develop both the legislative and institutional frameworks for registering the geographical indications. The aim is to adopt a system to register quality products under their geographical region so as to promote price stabilization through the added value of the territory and the historical background of these products, which is called “Geographical Indication” (GI). This solution will in return encourage consumers to appreciate these added value products.

Syria

In Syria, the Legislative Decree No 47 issued on October 9, 1946 and amended by Law No.28 dated 3/4/1980, provides protection to trademarks and is applicable to goods (agricultural and/or industrial) and/or services (trademarks for alcoholic beverages are excluded). The Law No. 9 dated July 1975, provides a definition of geographical indications, and these are protected as collective trademarks, available for geographical indications, in the case of professional, regional, agricultural or industrial groups that want to secure the origin or the manufacture of their goods or products. The application is being examined and the Minister of Supply and Internal Trade shall decide by a final order as to the acceptance or refusal of the mark. Protection is for 10 years and renewable for similar periods.

**SEMINAIRE MAPM/FAO SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES
DE QUALITE LIEE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MEDITERRANEE**

ELEMENTS DU DISCOURS D'OUVERTURE

Casablanca (Hôtel Idou Anfa), les 8 et 9 novembre 2007

*Monsieur le Représentant de la FAO au Maroc ;
Messieurs les Ambassadeurs (France, Espagne, Italie)
Mesdames et Messieurs les experts et représentants des Organisations Internationales
et des ONG nationales et internationales ;
Honorable assistance ;*

C'est avec un grand plaisir que je m'adresse à votre assemblée pour vous souhaiter, au nom du Gouvernement marocain, la bienvenue à Casablanca - capitale économique du Royaume - pour participer aux travaux de ce séminaire sur les produits agricoles de qualité liée à l'origine et aux traditions en Méditerranée.

Je voudrais souhaiter, en particulier, la bienvenue aux représentants des pays de la Méditerranée ici présents, de l'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), aux experts de cette organisation et aux représentants des organisations internationales et des ONG qui ont tenu à participer à cette importante rencontre régionale.

Permettez-moi de remercier la FAO d'avoir choisi le Maroc pour abriter cette importante manifestation et de vous dire que le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime a tout mis en œuvre pour permettre à cet événement de se tenir dans les meilleures conditions possibles.

Mesdames et Messieurs ;

Il n'est nul besoin de rappeler l'importance grandissante accordée aux travaux du séminaire auquel vous participez aujourd'hui.

Il s'agit tout d'abord d'un cadre privilégié de concertation et d'échange de savoir faire et de connaissances entre les participants sur un sujet à la fois d'actualité et de préoccupation commune.

La valorisation des produits agricoles de qualité liée à l'origine constitue pour les pays du pourtour méditerranéen un patrimoine à préserver et une richesse à faire fructifier.

C'est aussi une rencontre qui vise à explorer les perspectives de développement et d'appui aux produits agricoles de qualité spécifique élaborés dans la région à travers l'échange d'expérience et l'examen des opportunités de coopération entre les pays des deux rives de la Méditerranée.

Cette rencontre permettra aussi, nous l'espérons, d'encourager la coopération entre les pays et de susciter des partenariats entre les opérateurs économiques et les acteurs du développement.

Mesdames et Messieurs,

Comme vous le savez, l'intérêt que manifeste les consommateurs de plus en plus envers la qualité spécifique des aliments s'explique par l'évolution des modes de vie, les progrès scientifiques et techniques et le développement des échanges internationaux qui conduisent à la mise sur le marché de produits alimentaires de plus en plus variés et élaborés.

En outre, face aux problèmes des maladies liées aux produits alimentaires survenus en Europe ces dernières années, la recherche de produits authentiques, se distinguant par leur origine ou leurs caractéristiques spécifiques liées au terroir et au savoir faire, est devenue de plus en plus prioritaire et d'actualité. De ce fait, l'importance de ces produits ne revêt plus uniquement une importance économique, mais également une portée sociale et environnementale. En effet, ils peuvent contribuer de façon significative au développement du monde rural et à la protection de l'environnement.

Mesdames et Messieurs,

Au Maroc, sur le plan légal, la protection de l'origine des produits a été introduite dans la législation nationale par le dahir du 14 octobre 1914 qui constitue la charte fondamentale de la répression des fraudes. Cependant, cette notion avait plutôt un caractère répressif puisqu'il s'agissait d'interdire de tromper ou de tenter de tromper le contractant sur l'origine de toute marchandise.

Il a fallu attendre 1977 pour que les bases du régime des appellations d'origine, soit énoncées et appliquées aux produits du secteur vitivinicole.

Récemment, le département de l'Agriculture a élaboré un projet de loi relatif « aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires » qui s'inscrit parfaitement dans la politique nationale de valorisation et de diversification des produits de l'agriculture marocaine. Ce projet distingue trois

signes: l'indication géographique (**IG**), l'appellation d'origine (**AO**) et le label agricole (**LA**),

Ce projet de loi a été adopté par le Conseil de Gouvernement et le Conseil des Ministres. Il est actuellement en cours d'examen au Parlement.

Actuellement, parmi les secteurs à fort potentiel présentant certaines qualités spécifiques au Maroc figurent, l'huile d'argan, l'huile d'olive, la clémentine, le safran, les caprins, les plantes aromatiques et médicinales, la figue de barbarie, etc.

Dans ce cadre, plusieurs projets pilotes s'inscrivant parfaitement dans cette démarche de valorisation sont en phase de réalisation par les opérateurs économiques concernés.

Je me permets de citer également un autre domaine d'intérêt grandissant pour l'économie marocaine; c'est celui des produits biologiques dont la culture a débuté vers les années 1990 à Marrakech et Agadir pour s'étendre par la suite aux autres régions du pays.

Pour ce secteur fort prometteur, le département de l'Agriculture a élaboré un projet de loi relative au mode de production biologique qui est actuellement dans le circuit d'approbation au niveau du Secrétariat général du gouvernement.

Mesdames et Messieurs,

Vous aurez l'occasion au cours de ces deux journées d'échanger vos expériences et de débattre, en séances plénières et en ateliers, de toutes les questions relatives à la valorisation de la qualité des produits alimentaires liée à l'origine et aux traditions.

Je suis convaincu que vos travaux auront des échos qui iront au-delà des pays du bassin Méditerranéen et auront des retombées sur l'ensemble des pays qui cherchent comme nous à préserver leur patrimoine tout en répondant aux nouvelles exigences des consommateurs et aux besoins d'un développement durable de nos zones rurales.

Avant de conclure, je voudrais adresser, une fois encore, mes remerciements à la FAO d'avoir choisi le Maroc pour accueillir ce séminaire et aux organisateurs et à tous ceux qui ont, de près ou de loin, contribué à sa préparation.

Tout en souhaitant plein succès à vos travaux, je voudrais vous réitérer mes souhaits pour un agréable séjour à Casablanca et espère que vous aurez un peu de temps pour goûter à sa douceur hivernale.

Je vous remercie de votre attention.

**Séminaire sur les produits de qualité liée à l'origine et aux
traditions en Méditerranée**

Casablanca, 8 - 9 novembre 2007

Allocution de la FAO

Habib Halila

Représentant de la FAO au Maroc

**Mr Le Secrétaire Général du Ministère de l'Agriculture et des
Pêches Maritimes,**

Excellences,

Mesdames,

Messieurs

J'ai l'immense plaisir de m'adresser à vous et de vous souhaiter au nom de la FAO la bienvenue à ce séminaire portant sur les produits de qualité liée à l'origine.

Certains d'entre nous se rappellent que la FAO a célébré il y a trois semaines la Journée Mondiale de l'Alimentation. Le thème de la Journée pour 2007 était " le droit à l'alimentation ". Ce thème a été choisi pour sensibiliser la Communauté Internationale du droit de l'être humain à une alimentation adéquate et régulière. Il ne s'agit pas uniquement du droit de manger à sa faim ou de remplir son estomac avant d'aller se coucher mais également et entre autres du droit de chacun de manger une nourriture saine et de qualité. C'est vous dire que ce séminaire arrive au bon moment.

La FAO a depuis de nombreuses années travaillé pour la sécurité alimentaire et a étendu ses activités à différents aspects de la qualité alimentaire, dont celui sur la qualité liée à l'origine. L'objectif de ces activités est certes la mise à la disposition du consommateur des produits sains de qualité et en quantité suffisante mais la démarche s'inscrit dans

un cadre plus large qui est celui du développement rural et agricole car en visant la qualité nous visons en fait la valorisation des produits alimentaires, la préservation des ressources locales et la création d'activité économique sur les territoires de production.

Dans l'optique d'une production de qualité, différentes approches sont prises en compte, non seulement en termes de qualité générique, mais aussi en termes de qualité spécifique, basés sur des démarches volontaires pour différencier les produits.

Parmi ces démarches volontaires on mentionne une, relativement récente, mais prometteuse pour les pays en voie de développement, et qui est celle de la qualité spécifique liée à l'origine. En effet cette démarche offre de nombreux atouts pour les producteurs, les consommateurs et pour le développement rural.

Dans ce contexte il m'est agréable de citer le programme sur la qualité spécifique des aliments liée à l'origine que la FAO a initié en 2007 grâce au généreux soutien du Gouvernement français. L'objectif de ce projet est d'une part de recueillir et capitaliser l'expérience des Pays Membres de la FAO dans le domaine de la qualité spécifique liée à l'origine et d'autre part d'apporter un appui aux pays pour la mise en place de politiques dans ce domaine. Des politiques qui soient adaptées aux réalités économiques, sociales et culturelles, et qui permettent de valoriser les ressources agricoles et le savoir faire tout en préservant la diversité alimentaire.

Toujours dans ce contexte je souhaite également mentionner le programme des Produits de Montagne qui a été initié en 2003 toujours avec le soutien du gouvernement français. Ce projet vise à aider les communautés montagnardes à améliorer leurs techniques de production, de transformation et de conditionnement. Il vise aussi à renforcer l'organisation des producteurs, ainsi qu'à faciliter l'accès des produits de montagne aux marchés à valeur ajoutée tels que les marchés des centres

urbains et l'exportation vers les pays plus industrialisés. Le projet couvre les aspects de la qualité spécifique en lien avec certaines zones marginales, telles que les zones de montagnes.

Vu la complémentarité de ces deux programmes, il a semblé pertinent de les associer pour organiser conjointement avec le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime ce séminaire afin d'échanger les expériences entre les pays de la Méditerranée et les pays d'Europe dont certains qui sont avancés dans des démarches au travers des indicateurs géographiques et des appellations d'origine protégées et afin de mieux connaître la situation, le potentiel, les facteurs de succès et les limites de telles démarches.

C'est opportun et légitime de le faire car notre région méditerranéenne possède non seulement de nombreuses et intéressantes zones de montagne mais possède également une richesse inestimable en termes de patrimoine alimentaire et de forts potentiels dans le domaine de l'identité et de la typicité des aliments.

A ce stade, il convient de mentionner que le Maroc a depuis longtemps prêté attention aux aspects de qualité. La FAO a eu le privilège de coopérer avec le Royaume du Maroc dans ce domaine, notamment à travers deux projets. Le premier réalisé en 2003 et relatif à la réforme du contrôle et de la promotion de la qualité des produits alimentaires. Ce projet a débouché sur un projet de texte visant la mise à niveau de la législation et d'institutionnalisation d'une entité unique de contrôle. Le second que nous venons d'initier est relatif à la conception et le montage du Centre National de la Consommation et dont les aspects de qualités sont fortement présent.

Mesdames, Messieurs

Les objectifs de ce séminaire sont multiples. D'abord et comme je l'ai déjà mentionné il s'agit de connaître l'expérience de pays de la Méditerranée

dans le domaine de la qualité liée à l'origine et aux traditions. Ensuite nous souhaitons que ce séminaire soit l'occasion de discuter des atouts et contraintes de telles démarches, tant au plan institutionnel que local, et de tirer des enseignements afin d'appuyer les Pays de manière adaptée au vu de leurs besoins et leur contexte. Ceci nous mène au troisième objectif de ce séminaire, et non le moins important, qui est d'envisager les perspectives d'actions, en particulier en termes de coopération entre pays et acteurs pour le développement, qui touchent aux démarches de qualité liée à l'origine.

Je profite de cette occasion pour remercier au nom de la FAO, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc d'avoir accueilli ce séminaire et en particulier la Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles Techniques et de la Répression des Fraudes pour son soutien et pour les efforts déployés dans l'organisation conjointe de cette rencontre.

Je vous souhaite un très bon séminaire, riche en discussions et prometteur en termes de résultats.

Je souhaite aux participants venus des autres pays méditerranéens et européens un agréable séjour dans ce merveilleux pays qui est le Maroc.



Les Produits de Qualité Liée à l'Origine et aux Traditions en Méditerranée

Quality Food Products Linked to Geographical Origin and Traditions in the Mediterranean



LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ LIÉE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MÉDITERRANÉE

Séminaire Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc/FAO 8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc



Les Produits de Qualité Liée à l'Origine et aux Traditions en Méditerranée

Présentation de la thématique



LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ LIÉE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MÉDITERRANÉE

Séminaire Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc/FAO 8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

Plan de la présentation

1. Qualité spécifique et qualité générique

2. La qualité spécifique liée à l'origine :

- intérêt de la démarche de qualité liée à l'origine
- étapes de qualification du produit
- mise sur le marché

3. Objectifs du séminaire



Qualité générique et spécifique

Diversité des qualités alimentaires

Deux types d'approches:

- qualité générique: minimale, légitime et normative pour la protection du consommateur
- qualité spécifique, volontaire, pour différencier un produit en réponse à une demande spécifique

Qualité spécifique suppose:

- l'information au consommateur
- le respect d'un cahier des charges



Qualité spécifique liée à l'origine

- Spécificités liées aux ressources d'une zone géographique déterminée
- Réputation acquise au travers d'un nom et liée à un territoire
- Gestion collective des ressources territoriales
- Intérêts pour le développement rural:
 - économie: marchés de niche, valeur ajoutée, revenu
 - social: maintien des activités et des populations, préservation et valorisation de la culture locale
 - environnemental: préservation des ressources locales physique, contribution à la biodiversité
- Intérêts sur les marchés internationaux et pour les zones marginalisées



1- Qualification du produit

Aspects techniques:

- production, transformation et conditionnement
- liens aux autres dimensions de la qualité

Aspects organisationnels:

- organisation verticale, horizontale et territoriale des acteurs
- liens aux institutions

Définition de la spécificité:

- élaboration du cahier des charges
- délimitation de la zone

Respect du cahier des charges:

- choix d'une certification?



2- Mise sur le marché

Reconnaissance de la spécificité

- Reconnaissance par le consommateur de la spécificité liée à l'origine: information, étiquetage
- Protection du consommateur et protection de la réputation
- Plusieurs mécanismes institutionnels pour atteindre ces objectifs avec des approches différentes



Objectifs du séminaire I

Contexte:

- développement récent au niveau international
- intérêt des démarches en Méditerranée : potentiel et dynamisme

Trois objectifs :

- connaître les expériences des pays et acteurs
- discuter les points forts et points faibles
- envisager les perspectives de développement



Objectifs du séminaire II

Objectif 1: Dresser un état des lieux des démarches et mettre en evidence les points communs

- organisation des acteurs
- rôle des politiques publiques
- cadre légal et institutionnel
- problèmes rencontrés, solutions

Moyen: Questionnaire, sessions plénières 1 et 2, ateliers

Résultat: État des lieux dressé



Objectifs du séminaire III

Objectif 2: Identifier les facteurs de succès/échec et tirer des leçons:

- cadre institutionnel: institutions, règles, formes juridiques pour l'identification, la protection, la valorisation, la promotion, l'information, l'évaluation
- organisation territoriale des acteurs (identification et qualification du produit, cahier des charges, liens aux autres activités du territoire...)
- relations entre les deux niveaux

Moyen: Questionnaire, présentations et discussions des ateliers

Résultat: Bases établies pour de futures recommandations



Objectifs du séminaire IV

Objectif 3: Perspectives de développement

- identifier les besoins
- identifier des actions en définissant le rôle des partenaires
- établir des coopérations

Moyen: Discussions lors de la session finale

Résultat: Projets et actions de coopération concrétisés



Programme / Agenda

Sessions plénières

- enjeux des produits de qualité en Méditerranée
- cadre institutionnel et politiques publiques
- perspectives de coopération

Ateliers thématiques

- situation institutionnelle des pays
- qualification des produits
- atouts et contraintes, facteurs de succès
- exemples de coopération entre pays

Evènements parallèles: “Outil Cybermontagne”
(CIHEAM/FAO) et Slow Food



Séminaire Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche Maritime du Maroc/FAO
8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

↻ **Signalisation de la qualité et de l'origine** ↻

1. Pourquoi investir sur ces approches ?

- N'est-ce pas trop tard – les grandes marques ayant déjà investi ce champs
- N'est-ce pas trop difficile ? En effet, il s'agit d'un dossier complexe avec des approches diversifiées.
- N'est-ce pas en décalage compte tenu de l'urgence alimentaire qui frappe ces pays ? La hausse des matières premières agricoles et alimentaires nous oblige à nous demander si l'urgence n'est pas ailleurs

2. Pourtant, nous avons au moins cinq raisons de nous mobiliser sur ce dossier

- La diète – paradoxe : la diète méditerranéenne échappe à la Méditerranée (cf. travaux de M. Padilla), au moment même où elle est reconnue par l'OMS.
- Culture qualité : santé publique : 55% de décès liés à des maladies d'origine alimentaire.
Il y a une ardente nécessité à réintroduire une approche qualitative de l'alimentation en Méditerranée. Le dossier de l'origine y contribue.
- L'identité méditerranéenne. Les savoirs et les savoir-faire : la culture alimentaire de la Méditerranée est une composante lourde de son identité à laquelle on doit donner une dimension contemporaine.
- L'environnement – biodiversité – paysage
- L'avenir des populations rurales

Double fracture : Nord-Sud et Sud-Sud
Production de masse et mondialisation
Relocalisation des productions

Les populations de la bordure urbaine et littorale, via les grandes surfaces, sont de plus en plus sur un marché mondial.

Les populations agricoles et rurales sont de plus en plus éloignées de ce marché et sont renvoyées à un marché local, peu solvable. Ceci entraîne une spirale de la pauvreté et une fracture Sud-Sud.

3. Comment progresser dans la reconnaissance de l'origine et de la qualité ?

a) Mobilisation des producteurs

- la question des dynamiques et développement rural
- échanges d'expérience / productions et territoires, c'est la formation par l'exemple et par l'échange

b) Construction du produit

- (agroalimentaire/industrie) quelle stratégie d'identification

- nécessité d'une politique publique nationale
- nécessité d'une politique publique régionale

faire des choix : AOC/ IGP / Label

pouvoirs publics : politique de certification – AGENCES : comment construire une culture et une expertise communes à ces agences du Bassin Méditerranéen

c) Construction d'un marché

- La grande distribution doit être impliquée
- Le tourisme également
- Les standards, la régularité, la qualité sanitaire sont des prérequis
- mobilisation des pays pour reconquérir les marchés nationaux
- échanges d'expériences nécessaires pour innover
- construction d'une relation avec les grandes surfaces pour trouver des débouchés à la hauteur

d) Construction de compétences et d'expertise

A ces trois chantiers, s'ajoute celui de la construction de compétences et d'expertises dans chaque pays, par la formation et la recherche.

Conclusion

Cette approche de l'origine et de la qualité est articulée à la globalisation des marchés, laquelle permet aux niches d'être sur le marché.

Cette approche rejoint la préoccupation du rapport de la Banque Mondiale sur la priorité à accorder aux productions agricoles et rurales pour lutter contre la pauvreté.

Enfin, cette approche est une opportunité pour construire la Méditerranée des Territoires.





Commission européenne
Agriculture et développement rural



La Politique de qualité des produits agricoles de l'UE : quels liens avec le partenariat Euro-Méditerranéen ?

N.Verlet

**Chef de l'Unité Politique de Voisinage
Direction Générale de l'Agriculture et du Développement Rural**

Casablanca, 8-9 novembre 2007

Plan

- Les fondements de la Politique européenne de qualité et les discussions en cours
- La protection des Indications Géographiques au cœur de la Politique de qualité de l'UE
- Le contexte international et le lien avec les relations bilatérales entre l'UE et les pays méditerranéens



Qu'est-ce que la qualité ?

- *La sécurité alimentaire : la condition préalable à toute politique de qualité dans l'UE*
- Les standards d'harmonisation commerciale
- Caractéristiques spécifiques du produit, souvent liées à l'origine géographique ou à la zone de production (zones de montagne), à une race animale ou à la méthode de production (agriculture biologique)
- Méthodes de production particulières résultant de compétences et de traditions locales
- Observation de normes élevées en matière de protection de l'environnement ou de bien-être animal
- Modes de transformation, préparation, présentation et étiquetage renforçant l'attrait du produit pour le consommateur

La politique de qualité et l'évolution de la PAC

Early years 1960's	Crisis years 70's - 80's	1992 CAP Reform	Agenda 2000	2003 CAP Reform
Price support Secure food supplies Improve productivity Stabilise markets	Production control Slow down expenditure Reduce international friction	Price cuts + compensation Cut surpluses Stabilise budget Protect environment	More price cuts + compensation Identify EU Farm Model Formalise Rural Development Set a budget ceiling	Single Farm Payment Better market orientation Linked to EU standards (quality, safety)

Les objectifs de la politique de qualité

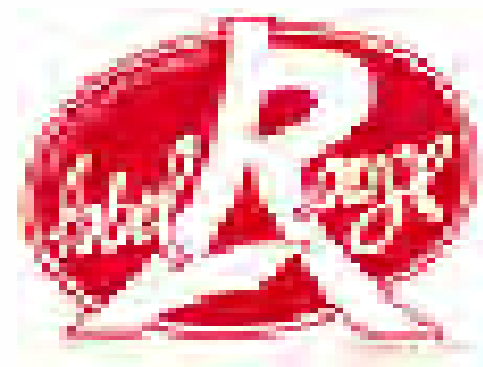
- Efforts pour améliorer la qualité des denrées depuis 1980 avec les mesures sur l'étiquetage des vins de qualité
- En 1992, instauration d'un système de protection et de promotion des produits alimentaires traditionnels et régionaux s'inspirant de certains régimes nationaux existants (*Appellation d'Origine Contrôlée*, *Denominazione d'Origine Controllata*)
- Définition des objectifs de la politique de qualité appliquée par l'UE aux produits agricoles et alimentaires:
 - favoriser la diversité de la production agricole
 - protéger les dénominations des utilisations abusives et des imitations
 - aider les consommateurs à comprendre le caractère spécifique des produits.

Les mentions communautaires

- AOP: Appellations d'Origine Protégées
- IGP: Indications Géographiques Protégées
- STG: Spécialités Traditionnelles Garanties
- Production biologique



Autres labels de qualité: production intégrée, bien-être des animaux, *Label Rouge*



La réflexion en cours sur la Politique de qualité

- La conférence sur les systèmes de certification les 5 et 6 février 2007 - les problèmes identifiés :
 - Coût excessif de la certification et charge administrative
 - Besoin d'assurer la fiabilité des demandes et d'éviter la confusion pour le consommateur
 - Differences des législations nationales
 - Marché intérieur

Autres éléments de réflexion sur la politique de qualité

- Registre pour le vin (proposition de la réforme de l'OCM vin)
- Etiquetage (2007) :
 - Révision de la directive “étiquetage” (DG Sanco)
 - Etiquetage de l'origine UE pour la viande de volaille et les fromages (Codex)
 - Considérations sur les labels pour le bien-être des animaux
 - Demandes d'harmonisation des labels de qualités au niveau de l'UE (certification conference 2007)

Le livre vert sur la Politique de qualité pour les produits agricoles

- Importance croissante de la qualité dans la politique agricole
- Un document basée sur une large consultation pour initier le débat
- Annoncé en octobre 2007 - Présenté en octobre 2008

Le livre vert sur la Politique de qualité pour les produits agricoles

- Pourquoi ?
 - Besoin de conforter la confiance du consommateur vis-à-vis du nombre croissant de schémas et de demandes
 - Communication entre le producteur et le consommateur
 - Valorisation de la production et protéger les avantages commerciaux
 - Faciliter la mise en oeuvre des schémas de qualité dans le marché unique

Le livre vert sur la politique de qualité pour les produits agricoles

- Intégrer les éléments de réforme des Organisations Communes de Marché, de la politique de développement rural et des schémas de certification
- Bilan des systèmes de qualités de UE (AOP/IGP et STG)
- Pourra considérer les questions de l'étiquetage

Pourquoi les IG?

- Contribuer à la réorientation d'une partie de la production vers la qualité plutôt que vers les matières premières de base
- Encourager la diversification de la production agricole
- Garder la plus-value dans les zones de production
- Procurer aux producteurs un meilleur revenu en échange d'un effort réel pour l'amélioration de la qualité
- Fournir aux consommateurs des produits de qualité avec une garantie sur leur mode de production et leur origine

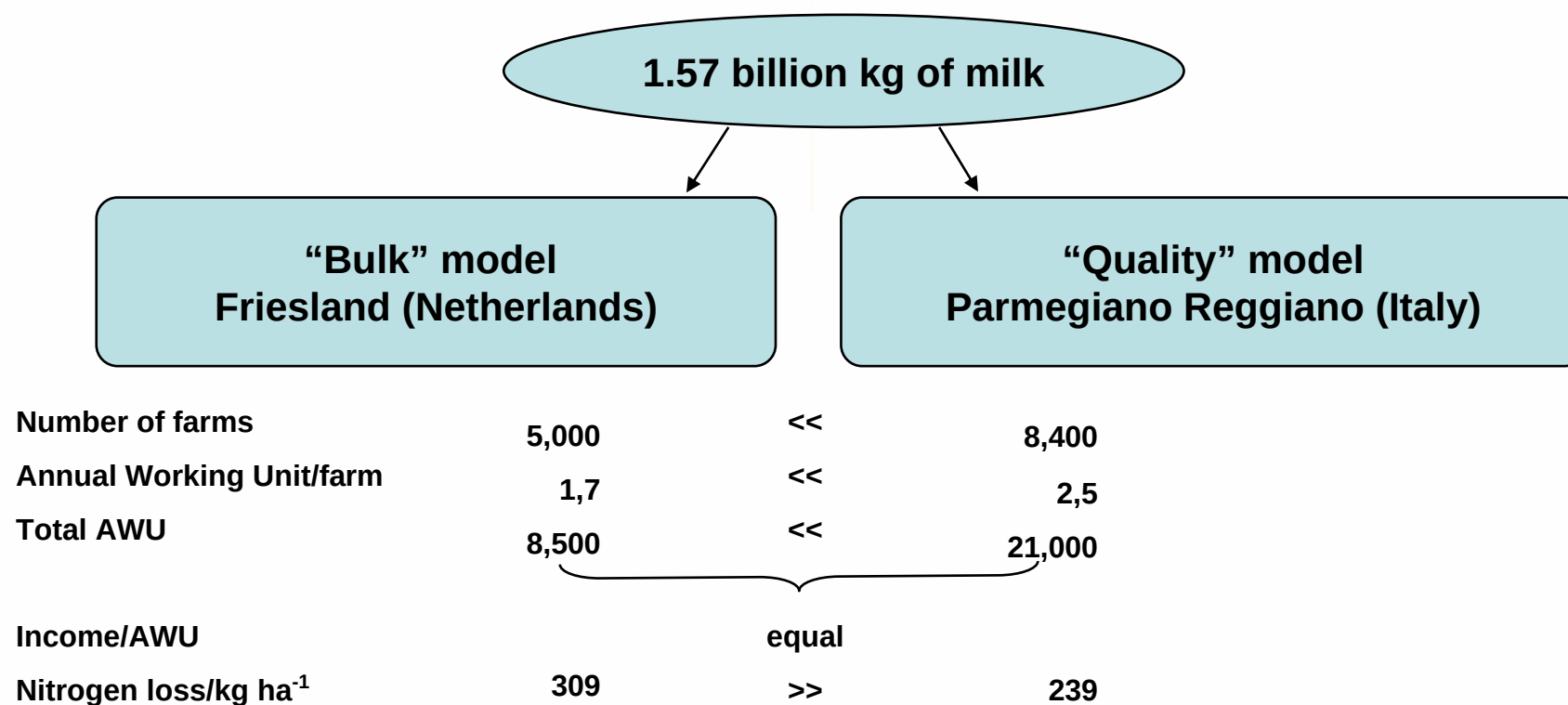
Le marché unique européen

- 27 *Etats membres*
- 490 *millions de consommateurs*
- 14 *millions d'agriculteurs*



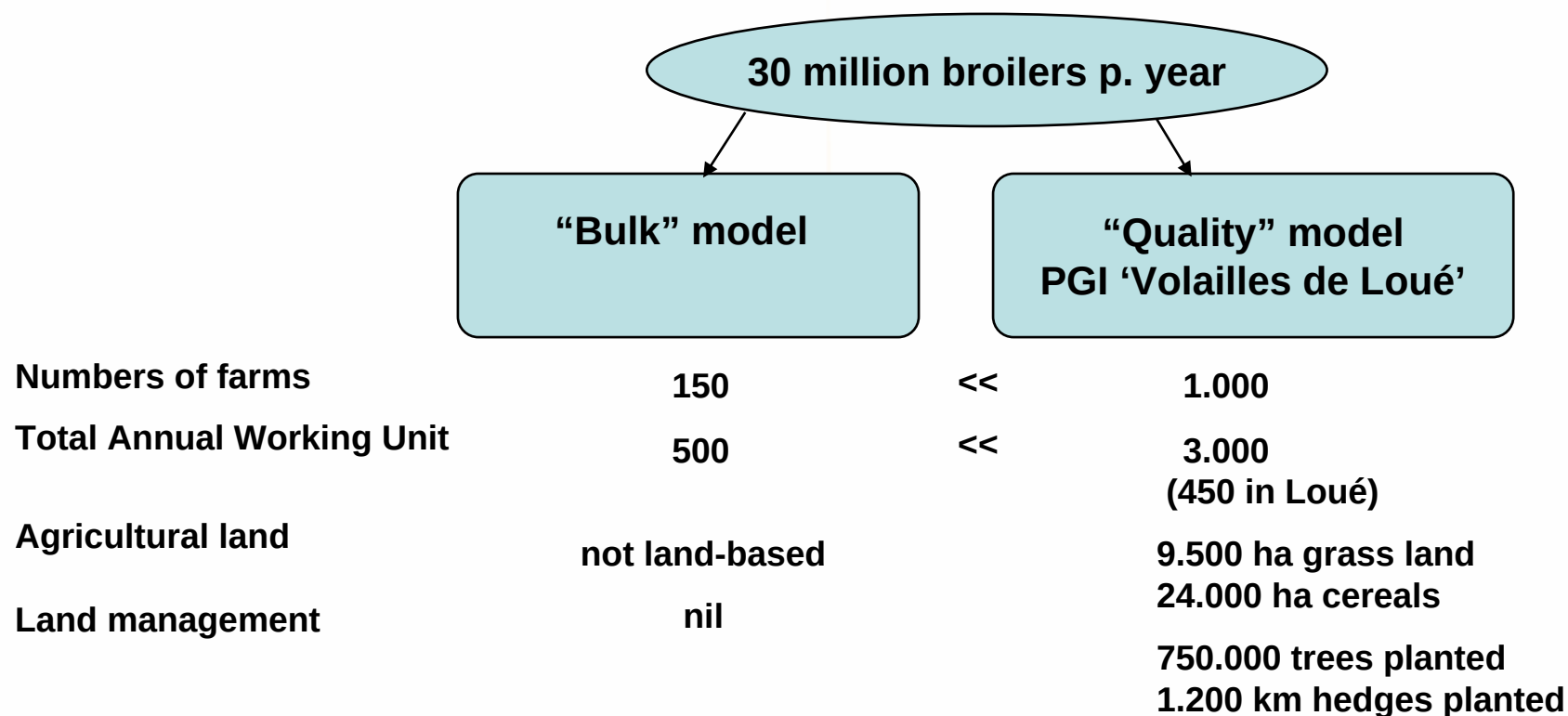
Les avantages comparatifs des IG

Friesland and Emilia Romagna cheeses compared



Les avantages comparatifs des IG

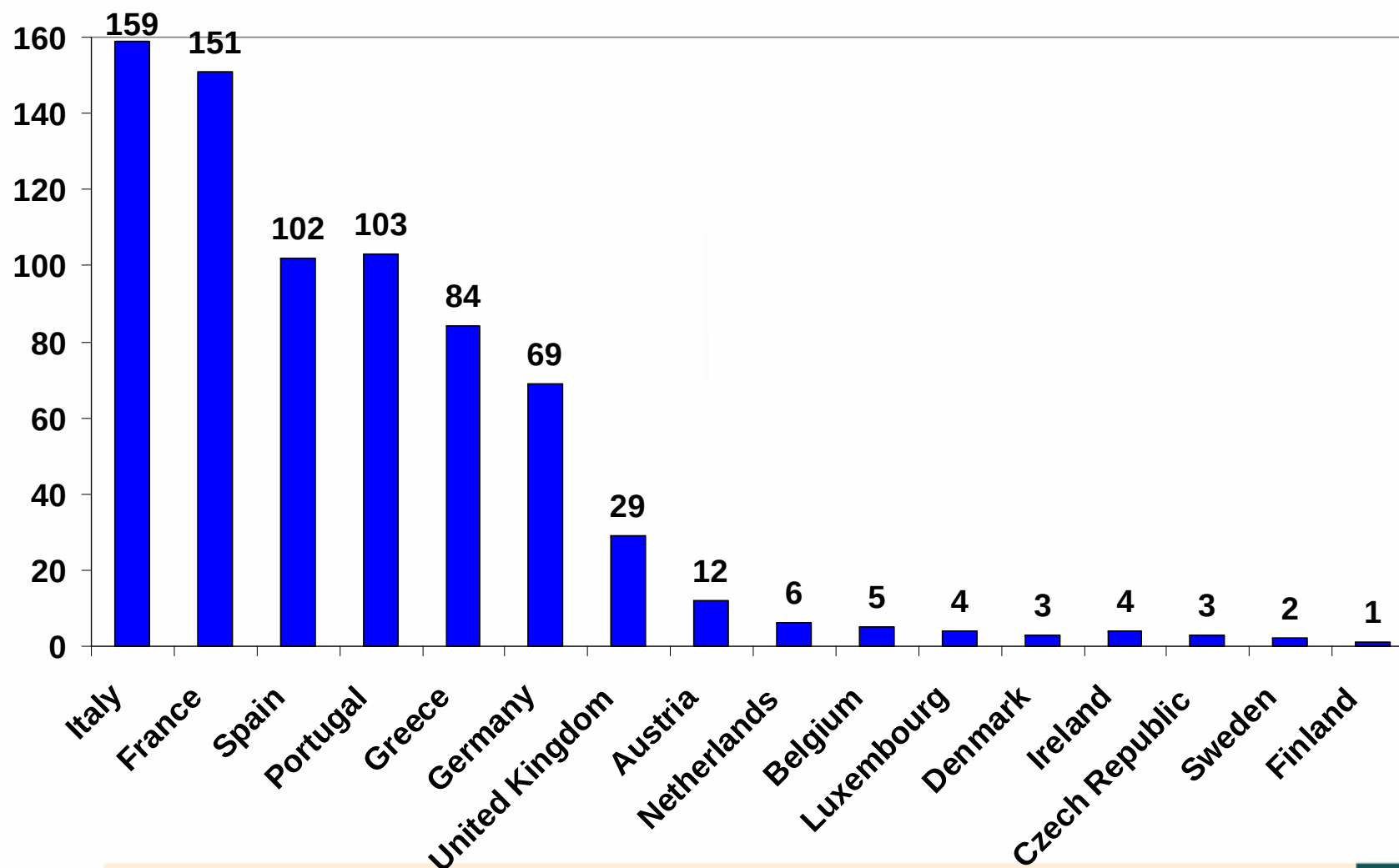
Effect on rural areas; example of PGI 'Volailles de Loué' (France)



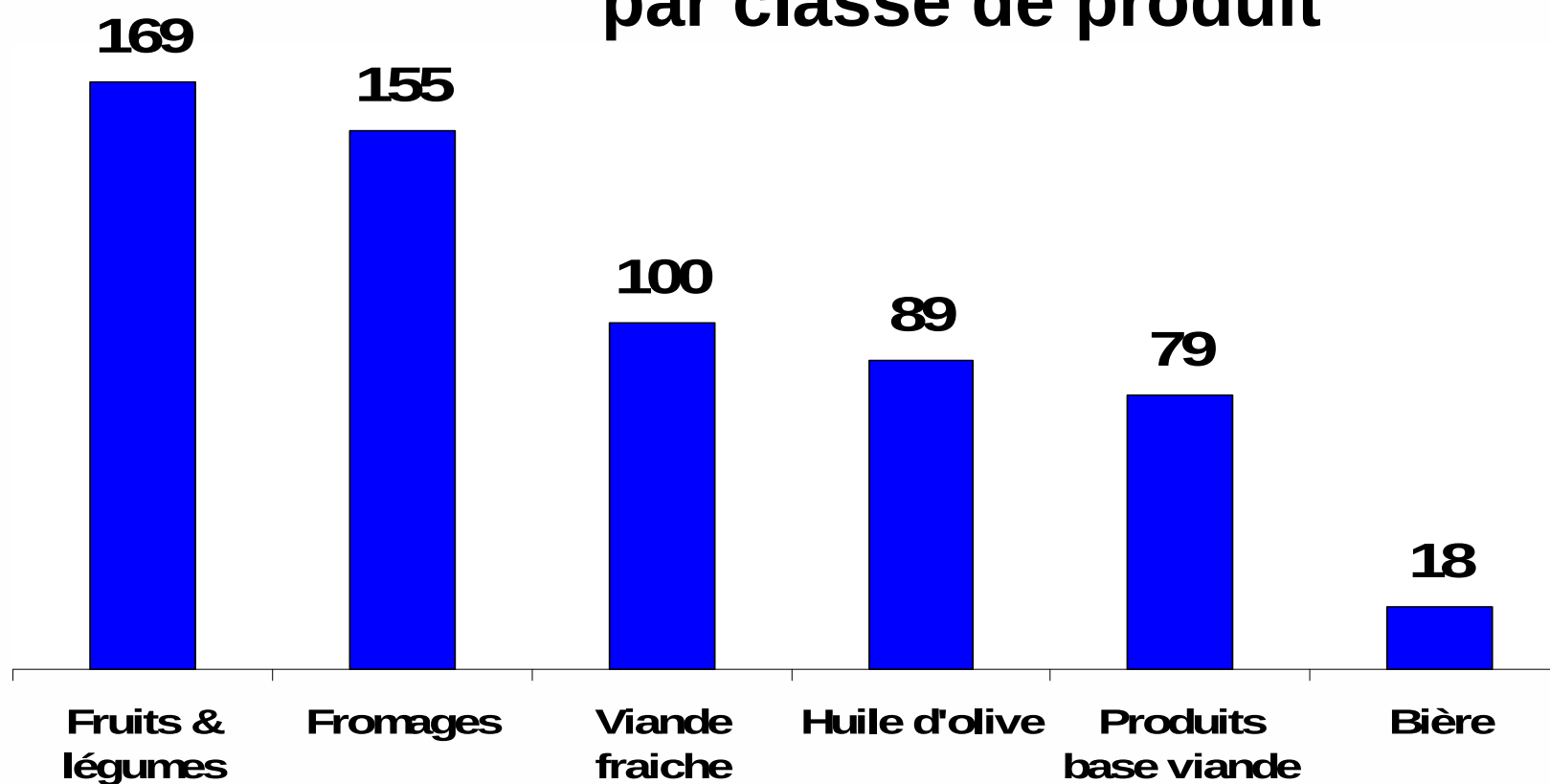


Commission européenne
Agriculture et développement rural

Enregistrements AOP/IGP



Enregistrements AOP/IGP par classe de produit





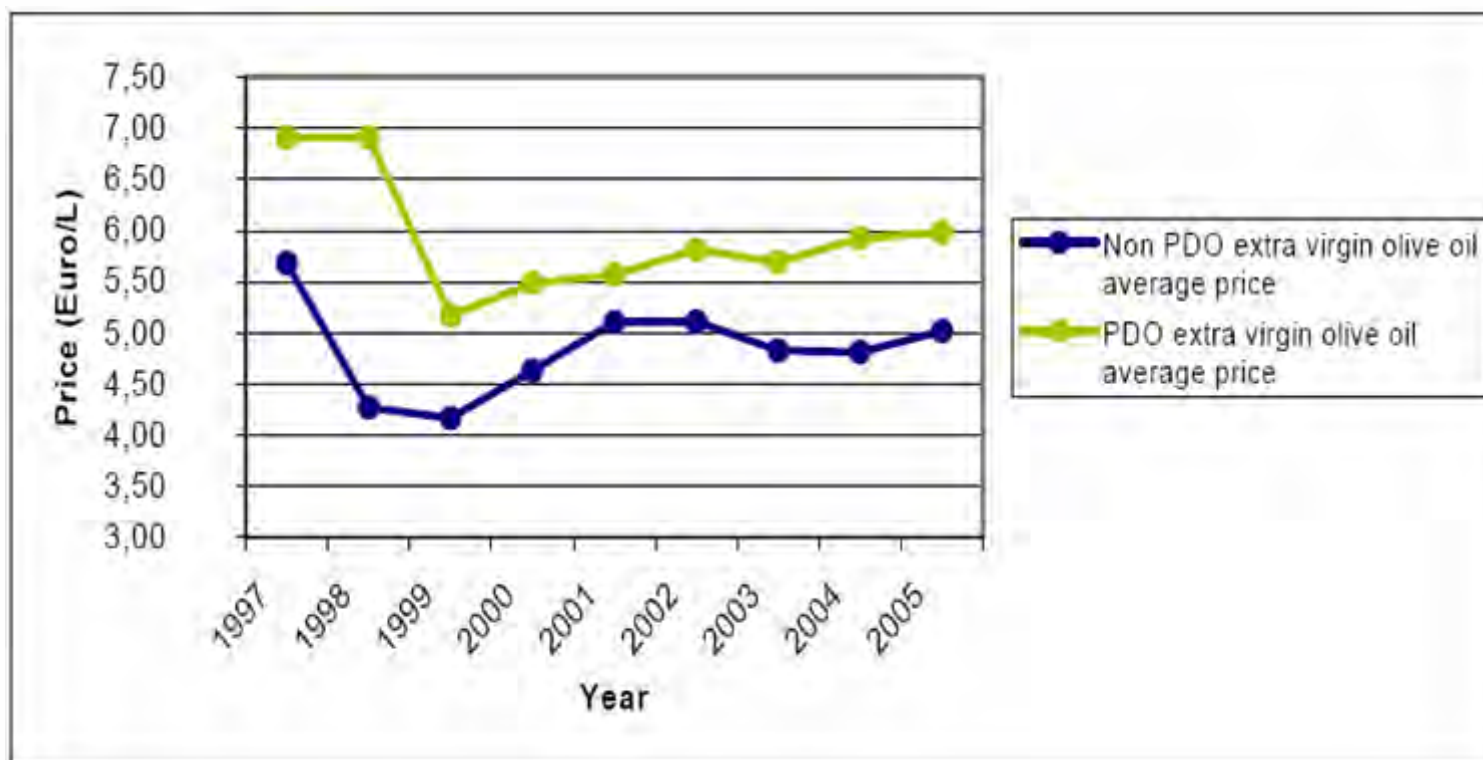
Commission européenne
Agriculture et développement rural

Les limites des IG

- Consumer's willingness-to-pay
- Revenu
- Information
- Confiance
- Un critère changeant et difficile à mesurer

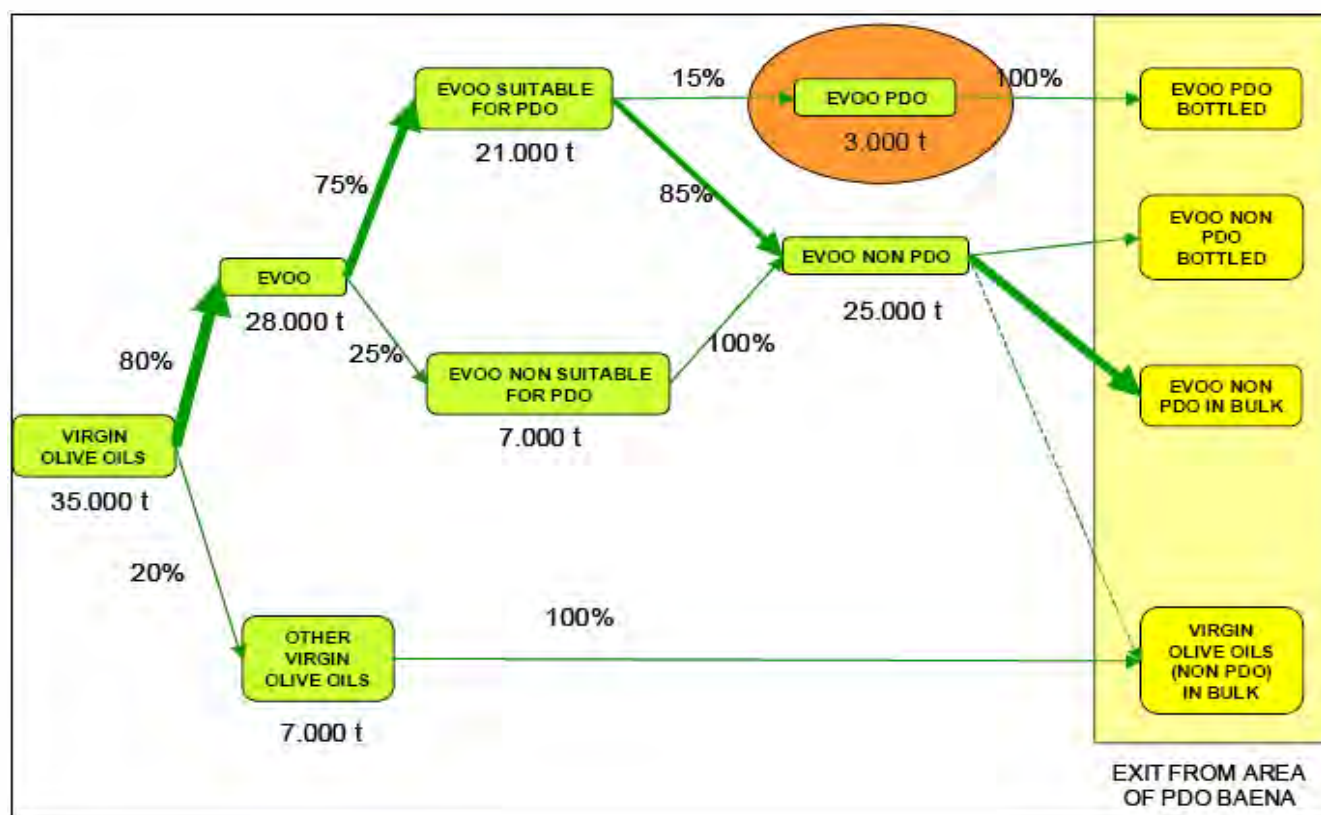


L'exemple de l'AOP huile d'olive « Baena »



Source : Case study « Baena » PDO extra virgin olive oil. F. Caceres Clavero, C. Riccioli, E. Martinez Navarro, R. Garcia Collado. Junta de Andalucía/JRC-ITPS

L'exemple de l'AOP huile d'olive « Baena »



La politique européennes des IG dans le contexte multilatéral

- Les négociations dans le cadre du DOHA development round, TRIPs:
 - Extension de la protection conférée aux vins et spiritueux aux autres IG agricoles
 - Registre multilatéral

La politique européennes des IG dans le contexte multilatéral

- L'UE considère que l'ouverture globale des marchés doit être accompagnée par une protection adéquate de la propriété intellectuelle, y compris les Indications Géographiques
- Les matières premières de base forment encore l'essentiel du commerce international, mais les échanges de produits agricoles de qualité progressent
- Les nouveaux marchés sont particulièrement sujets à l'usurpation des noms, pouvant compromettre les attentes légitimes des pays exportateurs de produits de qualité
- La protection des IG doit être prise en compte dans les résultats du DDA

Une voie complémentaire riche de promesse : les accords bilatéraux pour la protection des IG

- Les précurseurs : les accords bilatéraux sur les vins et spiritueux
- Des accords déjà conclu pour les vins et spiritueux et/ou autres IG, conclus isoléments FTA:
Afrique du Sud, Australie, Nouvelle Zélande, Suisse, Chili, Mexique, Canada, Albanie, Montenegro, Croatie, FYROM, Bosnie Herzegovine, Serbie and USA
- Négciations et discussions exploratoires:
Mercosur, Moldavie, Georgie, Caraïbes et pays ACP, Inde, Corée du Sud, Suisse (IG autres que le vin) Communauté andine, Ukraine
- Mandat disponible pour de futures négociations:
ASEAN, Pays méditerranéens



La voie à suivre

- Accord sur les mesures de protection réciproque des IG
- Approche constructive et pragmatique pour résoudre les cas difficiles (homonymes, génériques, conflits avec les marques)
- Coopération pour la promotion des IG sur le plan international pour renforcer les principes partagés d'une politique de qualité
- Exploiter la richesse du potentiel en matière de biodiversité, d'héritage culturel et de tradition de production de l'espace méditerranéen



Les négociations tarifaires bilatérales UE/MED

- Le cadre : le processus de Barcelone et la feuille de route de Rabat
- L'objectif :
 - atteindre le plus haut degré possible de libéralisation en pouvant exclure un nombre limité de produits agricoles « sensibles » (principe de la liste négative)
 - permettre l'adaptation des structures agricoles (asymétrie temporelle, plan d'action)



Quelle place pour la qualité dans les négociations bilatérales ?

- Le mandat de négociation de la Commission couvre la protection des Indications Géographiques
- L'objectif proposé : la conclusion d'accords de protection réciproque basé sur :
 - la convergence des réglementations et des systèmes de protection
 - la facilitation de l'émergence de nouvelles Appellations d'Origine dans les pays méditerranéens



Commission européenne
Agriculture et développement rural

Quelle place pour la qualité dans les négociations bilatérales ?

- Tirer partie de l'élan donné par la libéralisation tarifaire
- Mettre en place la base réglementaire et stimuler les projets pour intégrer les marchés des produits de qualité de part et d'autre de la Méditerranée
- Eviter la dichotomie produits de base/produits de qualité dans les relations commerciales EU/MED



Commission européenne
Agriculture et développement rural

Merci de la qualité de votre attention !

<http://ec.europa.eu/agriculture/qual/>

Les indications géographiques en tant que PI: la protection de la réputation des produits locaux de qualité

*Marie-Paule Rizo
Juriste principale
Division du droit et des
classifications internationales
OMPI*

**Organisation
Mondiale de la
Propriété
Intellectuelle**



OMPI



- Fondée en 1970
- Agence spécialisée de l'ONU depuis 1974
- 184 Etats membres
- 24 Arrangements internationaux
- “Promotion de la protection de la propriété intellectuelle au niveau mondial”



Sujets de discussion



- Qu'est-ce qu'une "indication géographique"
 - Pourquoi protéger les IG?
 - Comment protéger les IG?
 - Comment protéger les IG à l'international?
 - Conclusion
- 



Qu'est-ce qu'une indication géographique?

- un nom de lieu
Comté, Café de Colombia, Tequila, Parmigiano Reggiano, Darjeeling...
 - qui identifie un produit originaire de ce lieu
 - dont les caractéristiques/qualité/réputation sont dues essentiellement à ce lieu
- 



Pourquoi protéger les IG?

Point de vue des producteurs

- Protection de la *réputation* = valeur intangible
- Instrument de marketing

Point de vue des consommateurs

- Vecteur d'information sur l'origine du produit
- 



Comment protéger les IG?

- 
- Législation sur la concurrence déloyale
 - Marques collectives ou de certification
 - Protection *sui generis* des IG
 - Systèmes administratifs

Comment protéger les IG?

Marque collective ou
marque de certification

Marque collective

- Titulaire: association de producteurs
- Titulaire peut utiliser la marque
- Contrôle par l'association

Marque de certification

- Titulaire: entité indépendante
- Titulaire ne peut pas utiliser la marque
- Contrôle par l'entité indépendante

Règlement d'usage

Comment protéger les IG?

Protection *sui generis*:
AOC/IGP

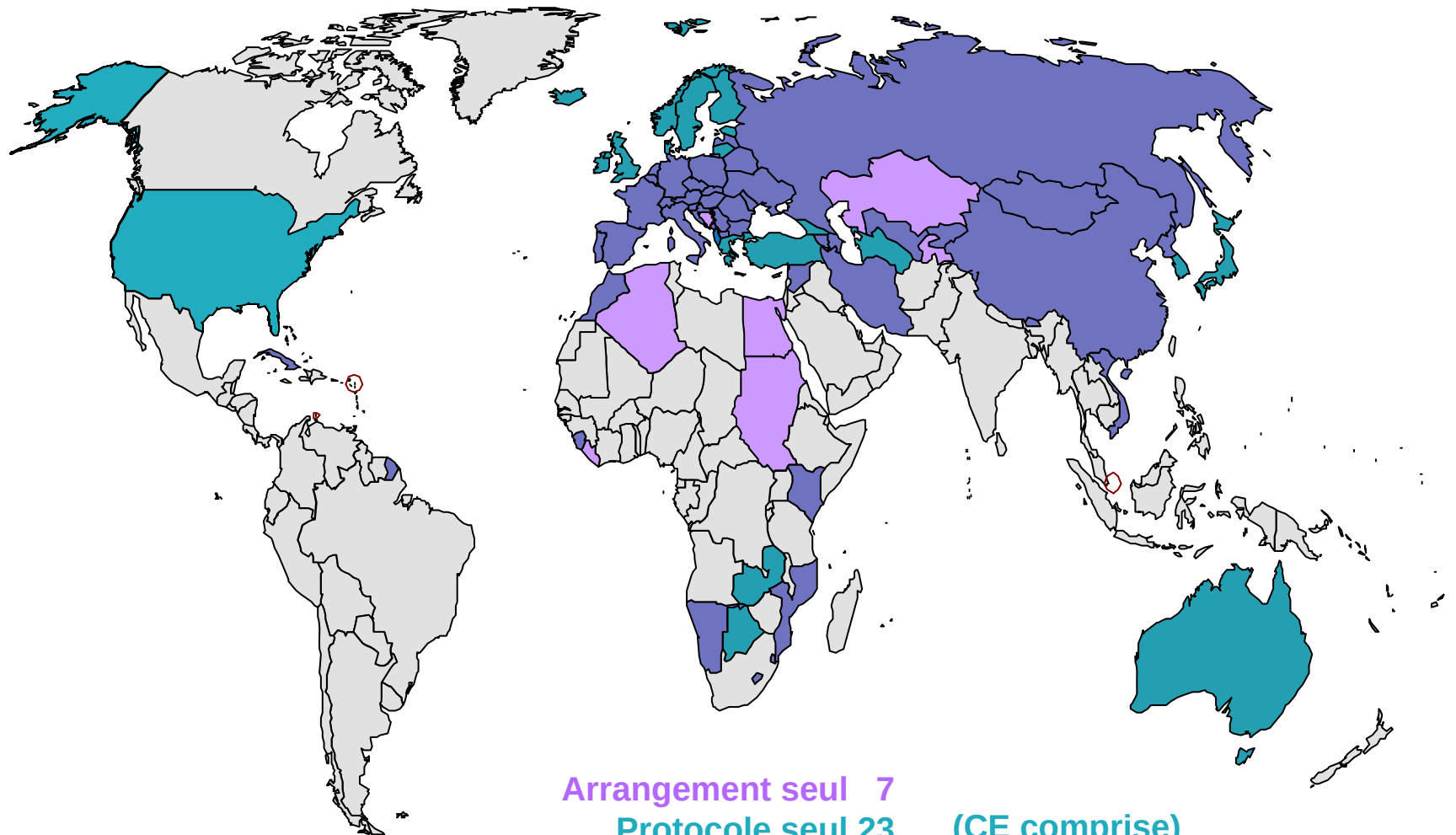
- Protection fondée sur un acte de droit public à l'issue d'une procédure administrative (enregistrement, décret, loi...)
- Cahier des charges
 - description du produit
 - délimitation de l'aire géographique
 - description des méthodes d'obtention ...

Comment protéger les IG à l'international?

- Traités bilatéraux
- Traités multilatéraux
 - Système de Madrid pour l'enregistrement international des marques
 - Arrangement de Lisbonne pour l'enregistrement international des appellations d'origine

Arrangement et Protocole de Madrid

81 parties
contractantes



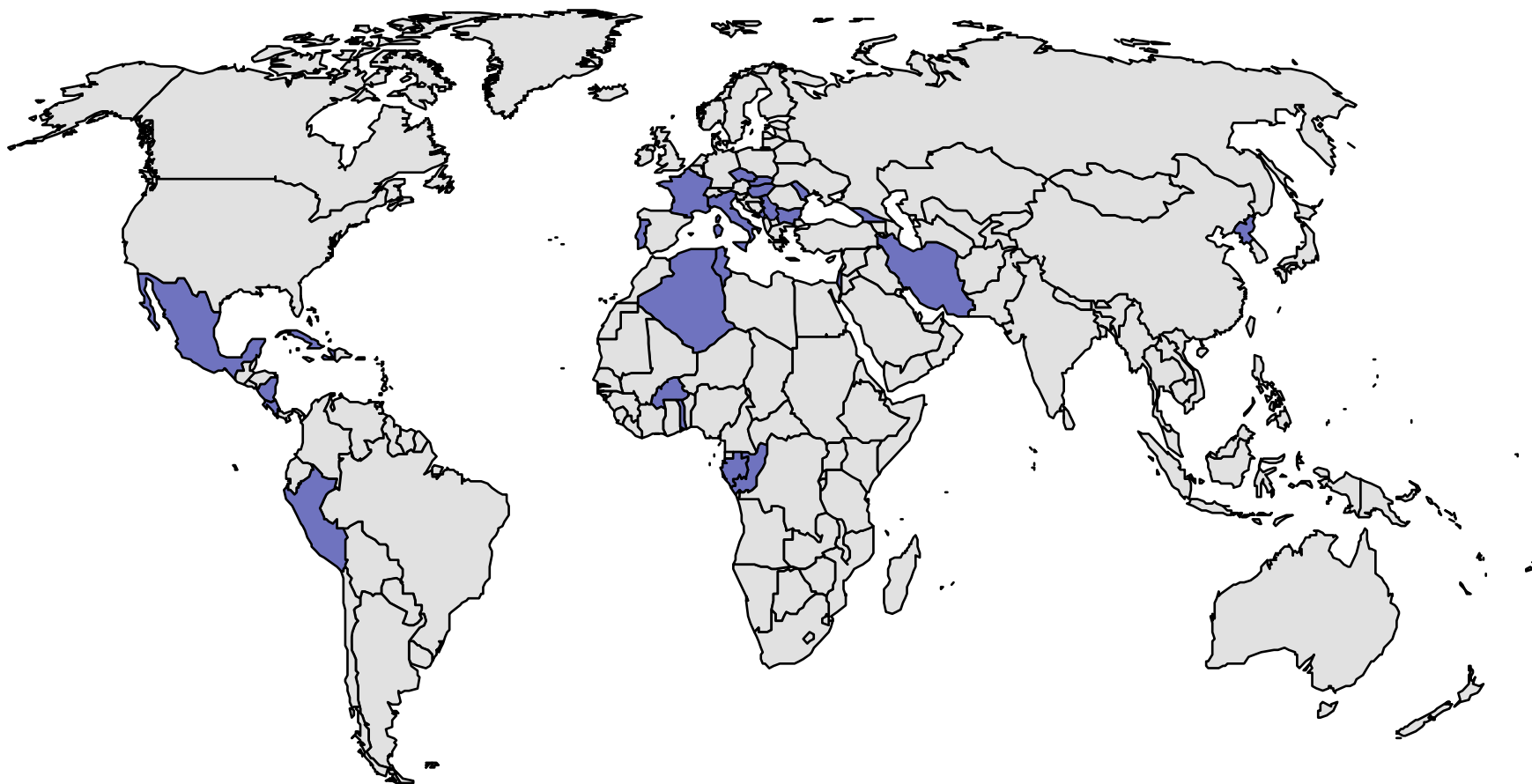
Arrangement seul 7
Protocole seul 23 (CE comprise)
Arrangement et Protocole 50

Systeme de Madrid



Arrangement de Lisbonne

26 Etats membres



Arrangement de Lisbonne



- 882 appellations d'origine enregistrées

Muscat de Kélibia, Jaffa, Huile d'olive de Nyons,
Parmigiano Reggiano, Dahra

- Adhésions récentes

- Géorgie (2004)
- Pérou (2005)
- RDP Corée (2005)
- Nicaragua (2006)
- Iran (2006)
- Monténégro (2006)

- Dans la région

- Algérie, France, Israël, Italie, Monténégro, Tunisie



Conclusion



- IG: droits de propriété industrielle avec de multiples atouts
 - Fonctions multiples
 - Important de les protéger
 - Selon les mécanismes disponibles et selon les besoins spécifiques des parties intéressées
 - Mais:
 - Patience: processus peut être long
 - Accompagner d'une promotion active
- 



Les Produits de Qualité Liée à l'Origine et aux Traditions en Méditerranée

Quality Food Products Linked to Geographical Origin and Traditions in the Mediterranean



LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ LIÉE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MÉDITERRANÉE

Séminaire Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc/FAO 8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

LES SIGNES DISTINCTIFS D'ORIGINE ET DE QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES

*** * * * ***

Mise en place d'un cadre juridique au Maroc

Par : Mr Lhoussaine SAAD



PLAN DE LA PRESENTATION

- 1. Introduction**
- 2. Situation au Maroc**
 - ❖ Appellation d'origine;
 - ❖ Agriculture biologique
- 3. Démarche pour l'instauration des signes distinctifs d'origine et de qualité:**
 - ❖ IG, AO, Label agricole;
 - ❖ Agriculture biologique.



Les produits de qualité spécifique;
..., une satisfaction d'ensemble

**Il s'agit d'un partenariat «gagnant-gagnant»
entre le producteur et le consommateur.**

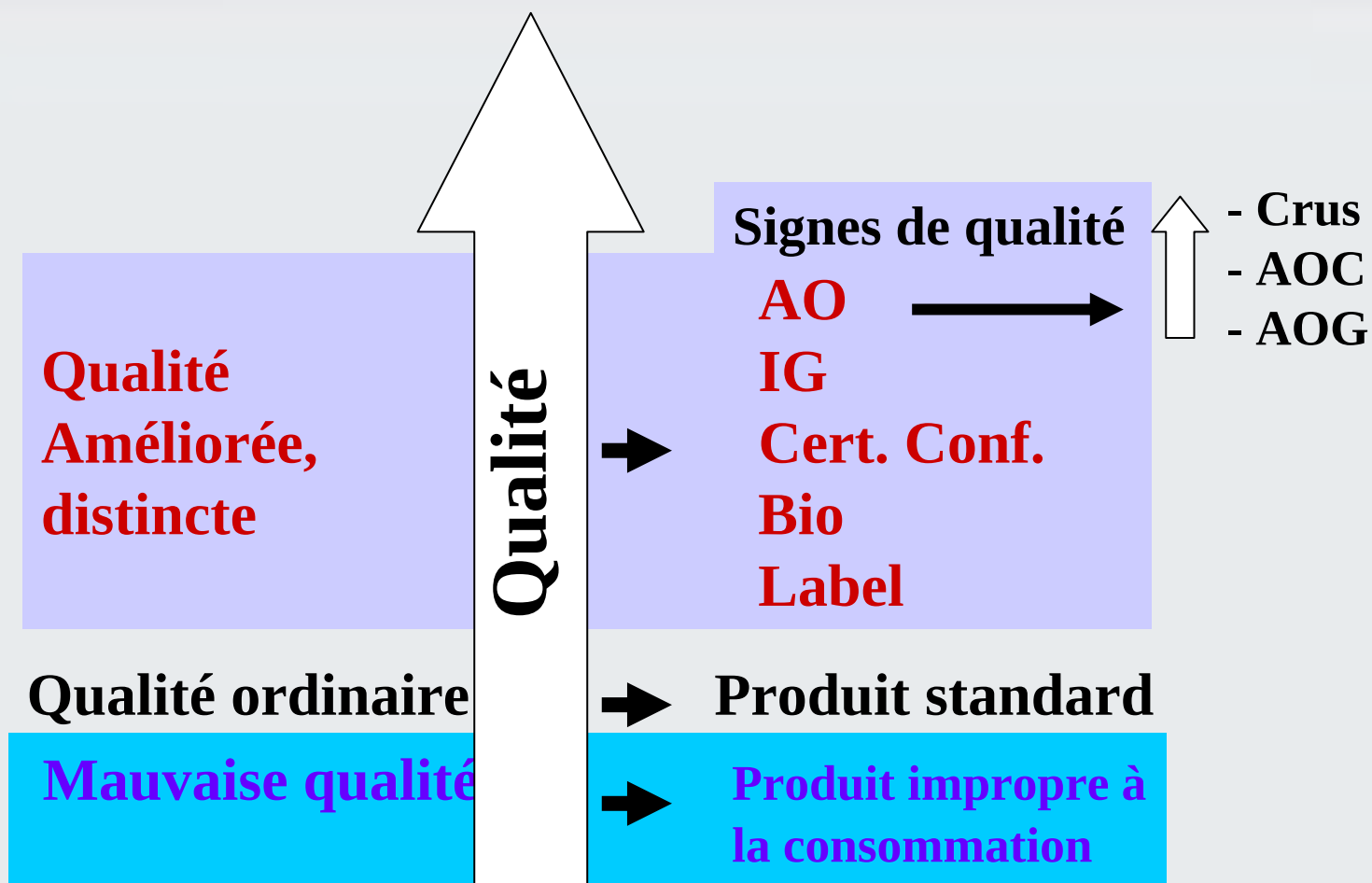
où:

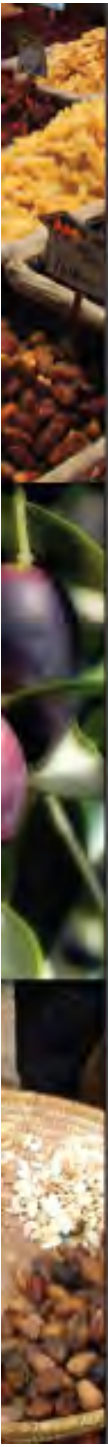
Le producteur  **- Effort rémunéré;
- Produit valorisé.**

Le consommateur  **- Exigence satisfaite ;
- Produit de meilleure qualité.**



C'est aussi, une question d'amélioration de la qualité





Dont la mise en place, nécessite

- **La présence d'une assise légale de base.**
- **Et, une profession intéressée et motivée:**
 - **Cas des produits de la viticulture: ASPRAM;**
 - **Ou des opérateurs concernés pour l'agriculture biologique.**



Situation au Maroc

La protection de l'origine des produits a été introduite dans la législation marocaine par le dahir du 14 octobre 1914 (charte fondamentale de la RF).

... Interdiction de tromper ou tenter de tromper le contractant soit sur l'espèce de toutes marchandises ou leur origine lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine faussement attribuée aux marchandises doit être considérée comme la cause principale de l'engagement du contractant.



Situation au Maroc

Appellation d'origine dans le secteur vitivinicole

Qualité standard:

- Vin ordinaire: décret du 12 août 1977

Qualité distinctive:

- Vin QS : décret 12 août 1977;
- Vin AOG : arrêté du 15 août 1977 modifié le 8 octobre 1998;
- Vin AOC : arrêté du 14 octobre 2004;
- les crus



Situation au Maroc

Législation relative à la protection de la propriété industrielle et commerciale :

La loi n°17-97 relative à la protection de la propriété industrielle (modifiée et complétée par la loi n°31-05) instaure une procédure pour la protection et l'enregistrement des IG et des AO.



Démarche pour l'instauration des signes distinctifs d'origine et de qualité au Maroc

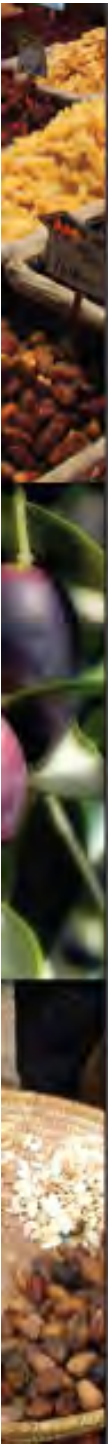


Mise en place d'une législation appropriée

Il s'agit du:

- Projet de loi n° 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires ;
- Projet de loi relative au mode de production biologique.





Mise en place d'une législation appropriée

Approche retenue par le département de l'agriculture:

- Un développement rural durable;
- Une promotion de la qualité des produits agricoles;
- Une meilleure protection du consommateur;
- Une protection de la biodiversité.

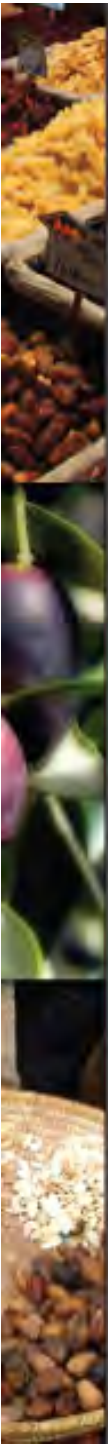
Mise en place d'un système collectivement accessible à tous les producteurs et transformateurs de produits agricoles, notamment les **petits producteurs.**



Projet de loi: «Signes distinctifs d'origine et de qualité»

- **Projet de loi n° 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires ;**
 - **Projet de décret pris en application de la loi relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires ;**
 - **Projet de décret relatif à la composition et au mode de fonctionnement de la Commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires.**





Projet de loi: «Signes distinctifs d'origine et de qualité»

Objectif:

Permettre aux produits de terroir d'être mis en valeur, grâce à la reconnaissance de spécificités dues à:

- leur origine géographique,
- au savoir-faire des populations locales et/ou à
- leurs conditions d'obtention ou de transformation.



Projet de loi:
«Signes distinctifs d'origine et de qualité»

Champ d'application:

- **Produits agricoles et de la pêche;**
- **Produits de la chasse;**
- **Produits du ramassage ou de la cueillette des espèces sauvages et les denrées alimentaires, y compris les produits cosmétiques;**
- **Huiles essentielles et plantes aromatiques et médicinales**



Projet de loi:
«Signes distinctifs d'origine et de qualité»

Conditions de reconnaissance:

- **Respect des prescriptions du cahier des charges;**
- **Examen de la demande de reconnaissance d'un signe distinctif d'origine et de qualité.**



Projet de loi: «Signes distinctifs d'origine et de qualité»

Signes de qualité retenus:

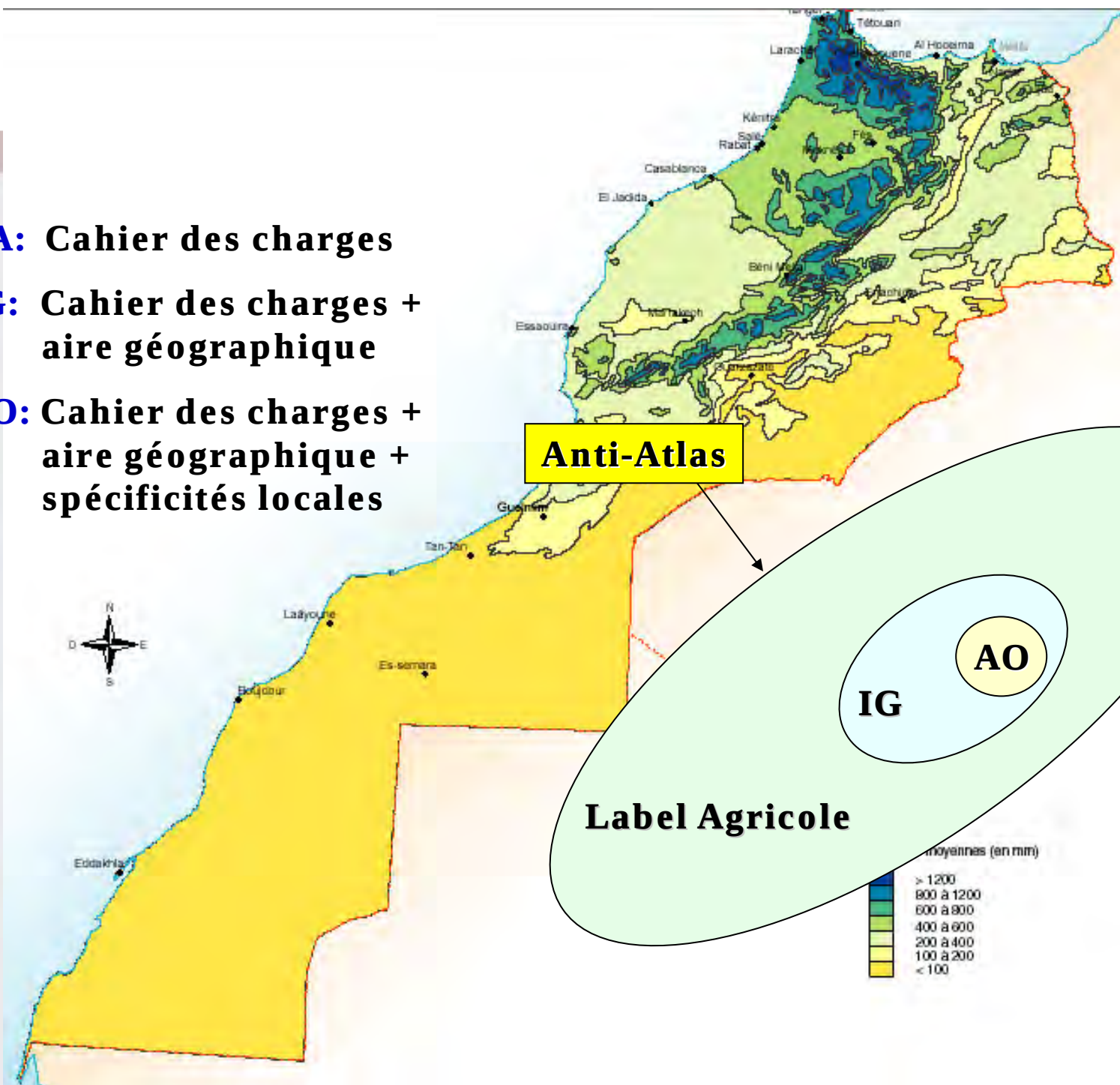
- **Signes exclusivement d'ordre géographique (IG) ou,**
- **combinés un critère géographique et un mode de production (AO) ou,**
- **Qui concernent essentiellement les qualités intrinsèques au produit, combinées à des modes de production (LA).**



LA: Cahier des charges

IG: Cahier des charges +
aire géographique

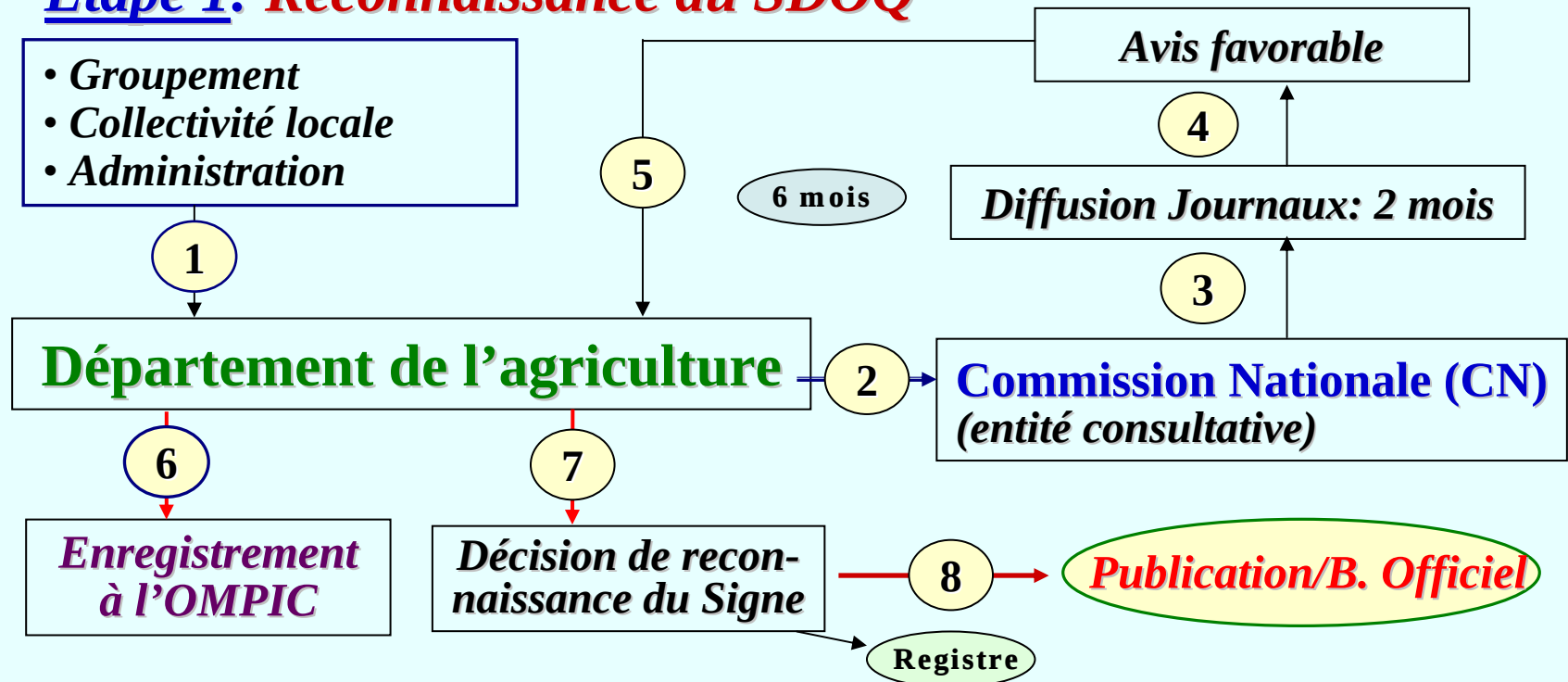
AO: Cahier des charges +
aire géographique +
spécificités locales



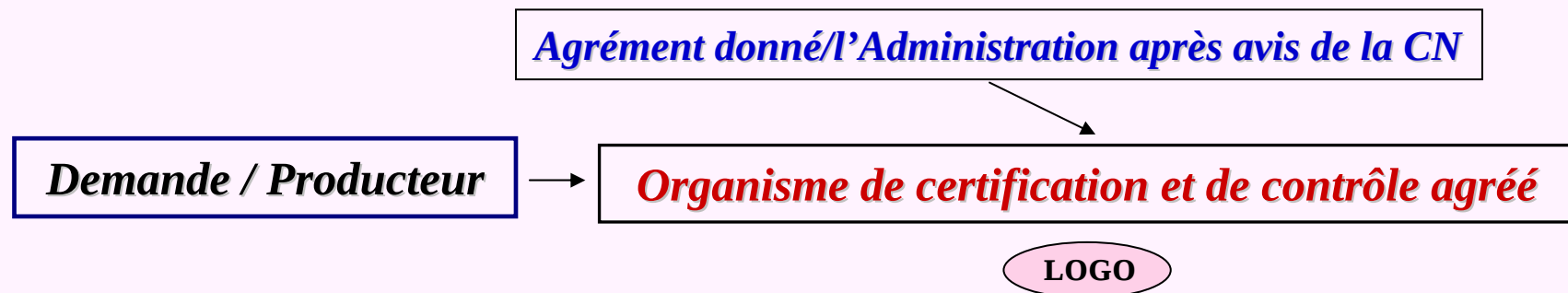
Ministère de l'Agriculture et de
Pêche Maritime du Maroc/FAO
2007 Casablanca, Maroc

Procédure des signes distinctifs d'origine et de qualité au Maroc

Etape 1: Reconnaissance du SDOQ



Etape 2: Certification des produits



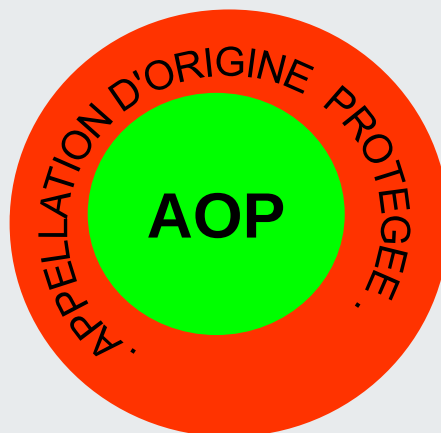
Projet de loi: «Signes distinctifs d'origine et de qualité»

Logo d'indication géographique protégée



Projet de loi: «Signes distinctifs d'origine et de qualité»

Logo d'appellation d'origine protégée :



Projet de loi: «Signes distinctifs d'origine et de qualité»

Logo du label agricole:



Séminaire Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche Maritime du Maroc/FAO
8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Séminaire Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche Maritime du Maroc/FAO
8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

Projet de loi relative au mode de production biologique

- **Projet de loi relative au mode de production biologique ;**
 - **Projet de décret pris en application de la loi relative au mode de production biologique ;**
 - **Projet de décret relatif à la composition et au mode de fonctionnement de la commission nationale de la production biologique ;**
 - **Projet d'arrêté relatif aux prescriptions du cahier des charges type de la production végétale selon le mode biologique.**



Projet de loi relative au mode de production biologique

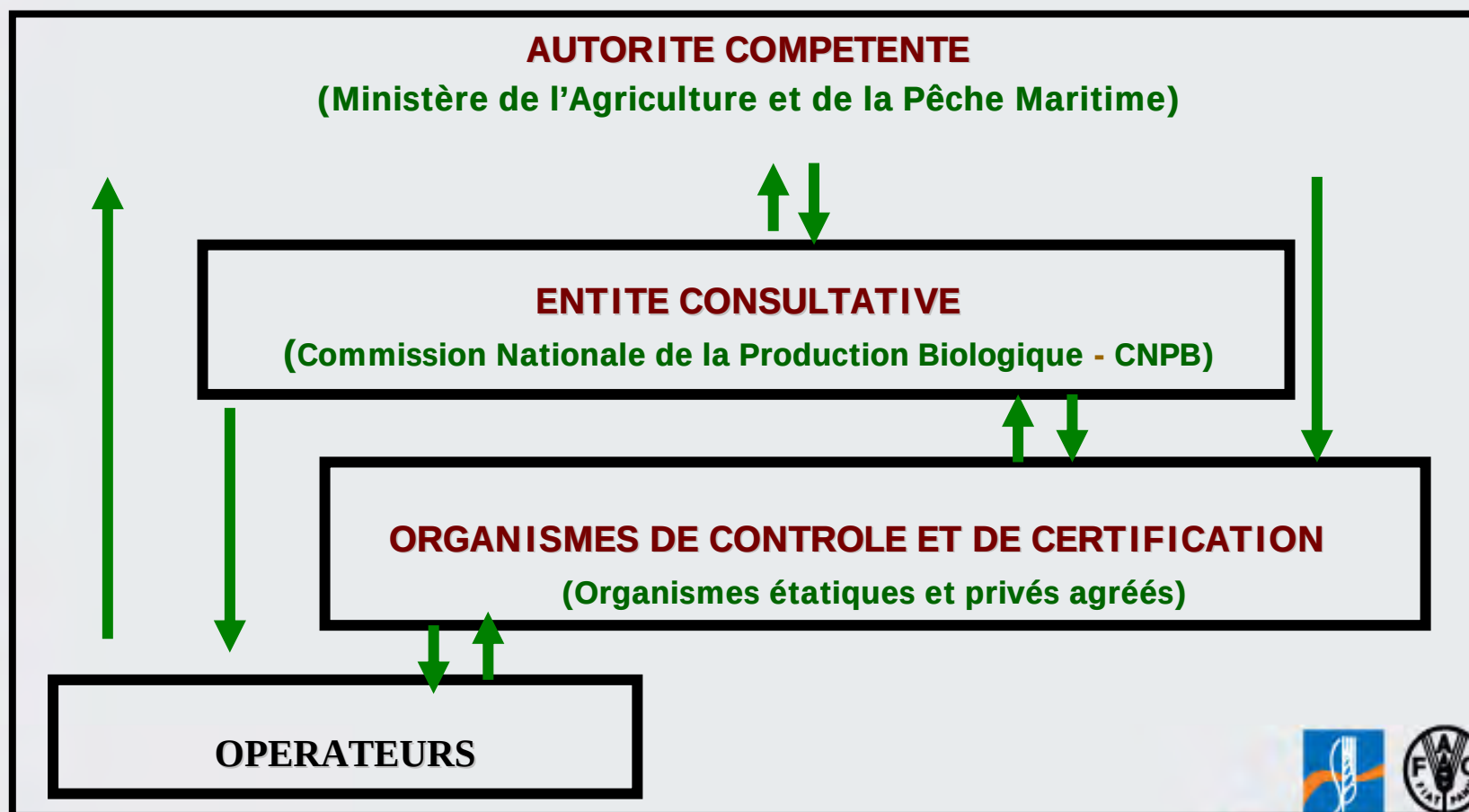
- Champ d'application -

- + Les produits végétaux non transformés, les animaux d'élevage et les produits animaux non transformés.
- + Les produits végétaux et les produits animaux destinés à l'alimentation humaine, transformés, élaborés essentiellement à partir d'un ou de plusieurs ingrédients d'origine végétale et/ou animale.
- + Les aliments pour les animaux d'élevage, les aliments composés pour animaux et les matières premières pour aliments pour les animaux d'élevage.
- + Les produits non alimentaires, tels que les produits cosmétiques, les huiles essentielles non alimentaires...etc.



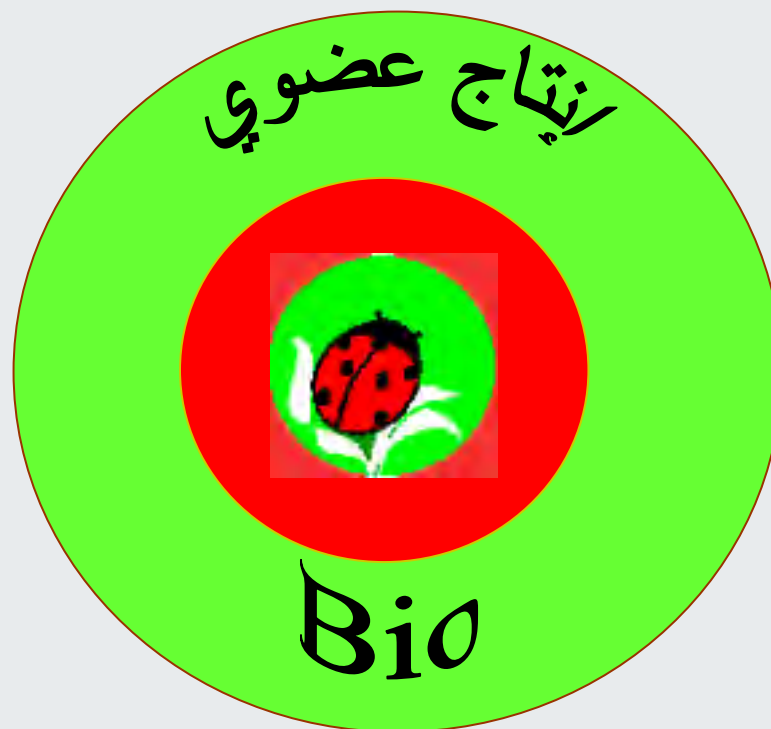
Projet de loi relative au mode de production biologique

- Les intervenants -



Projet de loi relative au mode de production biologique

Logo





Merci de votre attention

FAO – Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime du Maroc
Les produits alimentaires de qualité liée à l'origine et aux traditions en
Méditerranée
Casablanca 8-9 novembre 2007

Le système des Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Définition des rôles institutionnels

Jean-Pierre BOUTONNET (INRA/SAD)
Hélène ILBERT (CIHEAM/IAM-M)
Hubert DEVAUTOUR (CIRAD/ES)

L'identification et la différenciation des produits agricoles et alimentaires

Qualité seuil - règles :
définition du produit, exigences sanitaires, etc.
Le réglementaire n'est pas certifiable.

Défaillance → sanction pénale

Qualité distinctive : Signes distinctifs volontaires de différenciation d'un produit sur un marché.

Défaillance → perte de marché

- **Marques (bien privé)**
- **Marques de certification (bien collectif, bien de club)**
- **Normes (adhésion volontaire)**
- **Indications géographiques :**
 - ✓ **Signes officiels (bien public)**
 - ✓ **Marques de certification (bien collectif)**

Comparaison juridique : Marques vs IG

	Marque	Indications géographiques
Type de droit	Droit attestant de la création humaine	Droit attestant du lien entre l'homme et la nature
Durée du droit	Vie et mort de la marque sont liées à l'entreprise qui dépose la marque. Si la marque n'est pas défendue, elle devient générique.	Imprescriptible : terroir et patrimoine sont immémoriaux, sans limitation de durée , etc.
Type de propriété	- Individuelle, détenue par la personne morale (entreprise, salariés...) - Aliénable	- Collective, même si détenue par un seul titulaire Inaliénable
Types d'instruments	Signes distinctifs nouveaux clarifiant les risques de confusion.	Maintien de la tradition, d'usages constants.

Comparaison juridique : Marques vs IG

	Marque	Indications géographiques
Types d'obligations	A l'initiative de la personne morale, sans souci de qualité, santé, bonnes mœurs, etc.	Intégration de multiples objectifs liés à des communautés régies par le droit collectif : obligation trans-générationnelle
Fonctions	Rémunération de la personne morale	• Action collective avec possible redistribution des micro marchés à valeur ajoutée • Aménagement et gestion du territoire

Caractéristiques de l'indication géographique

- Facteur de compétitivité
 - Ouvert
 - Volontaire
 - Collectif
- Valorisation d'une qualité, une réputation, des caractéristiques particulières liées au lieu :
 - Origine (IG, AO,...) = provenance + cahier des charges public
- Garanti par l'État



Le pélardon

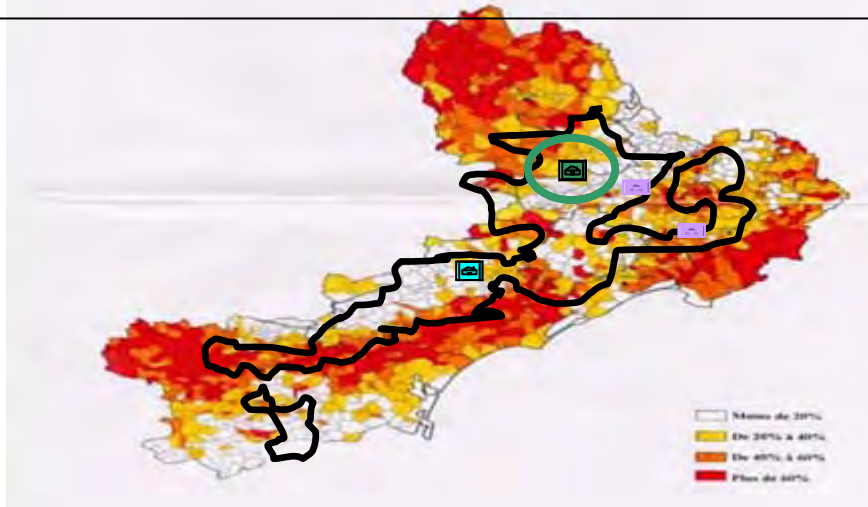
- Un produit localisé
- Une organisation pour le développement territorial



Pélardon



80-90	1993	1997	1999	2000	2001
crise	demande AOC	accord aire	accord Ca.Ch.	Décret français	Validation européenne



En débat:

Entreprises et laiteries.... Développer leurs réseaux commerciaux

Producteurs fermiers:

Image d'un métier, savoirs faire

Reconnaissance/ extérieur.



Pélardon : cahier des charges de compromis



Idée d'un produit de terroir et artisanal

Élevage

Claustration permanente interdite
210 jours au pâturage - 0,2 ha / chèvres
<400g concentré par litre de lait
80% foin de l'aire d'appellation
(pas de limite de quantité de foin en chèvrerie)

Transformation

Traitement du lait cru
Moulé à la louche
Congélation interdite

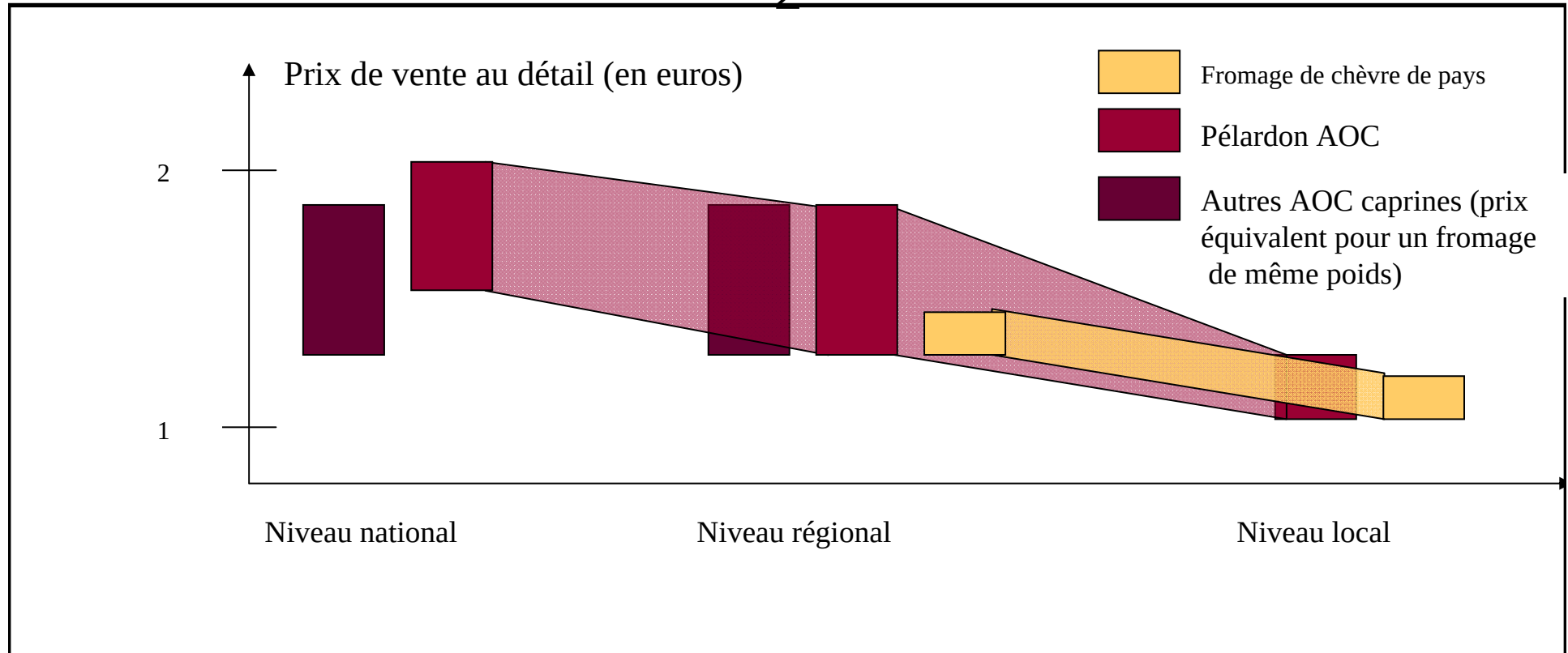
Un cahier des charges incitatif, pesant sur les techniques de transformation mais peu restrictif par rapport à l'élevage.

compromis acceptable par les acteurs en présence



La différenciation : une valorisation sur le marché national

2





Pélardon

Un succès résultant d'une organisation particulière

- Un organisme de défense et de gestion (ODG) : Le syndicat des producteurs de pélardon : 120 éleveurs dont 40 adhérents de coopérative – 2 coopératives laitières – 2 entreprises d'affinage
- Un organisme certificateur
- Une institution publique : l'INAO

Les indications géographiques :

Les objectifs de la construction institutionnelle

- **Réserver l'usage du nom**
- **Donner de la force à l'action collective : libre entrée, protection contre opportunisme (usurpation de notoriété)**
- **Assurer la crédibilité des contrôles**
- **Equité des obligations, protection contre la concurrence déloyale (appropriation individuelle de la ressource collective)**

Les indications géographiques :

Les éléments de la construction institutionnelle

➤ **Autorité compétente**

➤ **Collectif titulaire**

➤ **Organisme de contrôle**

Autorité publique compétente (1)

- **Articulation de l'ensemble du système**
- **Cohérence avec les autres réglementations**
 - Commerce, fraudes, contrôle des prix, loyauté des transactions
 - Politique agricole
 - Politique de développement rural
 - Politique de santé publique
 - Politique économique et de commerce extérieur
- **Défense juridique internationale**

Autorité publique compétente (2)

- **Reconnaissance et définition des règles et procédures pour l'obtention de la reconnaissance**
- **Enregistrement et définition des règles et procédures pour l'enregistrement**
- **Définition des principes présidant à l'organisation des contrôles et de l'examen organoleptique**
- **Organisation du contrôle de l'application du cahier des charges : par ses propres services ou par des organismes tiers indépendants qu'elle doit agréer**

Collectif titulaire de l'indication géographique

**(tous les maillons de la filière :
producteurs, transformateurs, distributeurs)**

- ☐ **Elabore le cahier des charges et propose une
aire**
- ☐ **Elabore un plan de contrôle**
- ☐ **Sollicite la reconnaissance et l'enregistrement
d'une IG**
- ☐ **Réalise sous sa responsabilité des contrôles
internes**

Organisme de Contrôle (1)

- ❑ Obtient l'agrément de l'autorité compétente pour exercer les contrôles externes de l'application du cahier des charges :
 - Certification de produit (Constatation + Sanction) : retrait de l'appellation pour le lot non conforme
 - Inspection (Constatation) : signalisation de la non conformité à l'autorité compétente, qui applique les sanctions (retrait, amende, etc.)
- ❑ Participe, avec le titulaire, à l'élaboration du cahier des charges et du plan de contrôle.

Organisme de Contrôle (2)

- ❑ Contrôle l'application du cahier des charges
- ❑ Contrôle la traçabilité des produits tout au long de la chaîne de distribution
- ❑ Organise un plan de contrôle ou d'inspection qui comprend les :
 - Autocontrôles
réalisés par les opérateurs sur leur propre activité
 - Contrôles internes
réalisés par le collectif titulaire
 - Contrôles externes des OC
(y compris la bonne exécution des 2 précédents contrôles)

Conclusions (1)

Difficultés de la construction institutionnelle

- ☐ **Longue durée de l'élaboration**
- ☐ **Choix de l'autorité compétente**
- ☐ **Identification du titulaire collectif (légitimité, motivation)**
- ☐ **Reconnaissance internationale**

Conclusion (2)

Efficacité du cadre institutionnel

- ❑ Il est indispensable pour accompagner des filières organisées, aptes à négocier, ancrées dans un territoire**
- ❑ Il peut consolider des gains possibles en termes de revenus et d'équité, dans le cadre de codes de conduite élaborés collectivement**
- ❑ Possible enregistrement d'une IG dans le droit de pays tiers (en UE par exemple), donc accès renforcé à des marchés extérieurs**

A large flock of sheep is grazing on a grassy hillside. In the background, a mountain with a small building on top is visible under a cloudy sky. The image is split vertically into two panels.

Merci de votre attention

Jean-Pierre Boutonnet, Hélène Ilbert, Hubert Devautour
Casablanca, 8-9 novembre 2007



Les Produits de Qualité Liée à l'Origine et aux Traditions en Méditerranée

Quality Food Products Linked to Geographical Origin and Traditions in the Mediterranean



LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ LIÉE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MÉDITERRANÉE

Séminaire Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc/FAO 8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc



Les Produits de Qualité Liée à l'Origine et aux Traditions en Méditerranée

Présentation des premiers éléments sur la situation des pays



LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ LIÉE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MÉDITERRANÉE

Séminaire Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc/FAO 8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

Plan

- 1. Objectifs des politiques publiques**
- 2. Cadre légal**
- 3. Produits de qualité**
- 4. Problèmes rencontrés**



Objectifs des politiques publiques

Maroc Tunisie Liban Jordanie Turquie

Protéger le patrimoine culturel et ressources locales

Favoriser le développement rural

Assurer une concurrence loyale

Permettre le développement de nouveaux marchés

Protéger le consommateur



Séminaire Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche Maritime du Maroc/FAO
8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

Cadre légal

- Turquie:** Système d'enregistrement pour les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées à l'oeuvre depuis 1995
- Maroc:** Régime d'appellation d'origine pour le secteur vitivinicole; projet de loi en cours sur l'indication géographique, l'appellation d'origine et le label agricole
- Tunisie:** Loi sur les appellations d'origine contrôlée et les indications de provenance des produits agricoles, réglementation en cours pour la mise en oeuvre sur les aliments



Cadre légal

- Algérie:** Législation sur la protection du consommateur et normes produits.
Ordonnance 76-65 du 16/07/1976 relative aux Appellations d'origine
- Liban:** Législation pour les marques collectives ;
projet de loi sur les indications géographiques
- Jordanie:** Loi sur les marques (1952) et les indications géographiques (2000), demande d'appui pour la mise en oeuvre d'un système IG sur l'huile d'olive



Problèmes rencontrés

- Délai de préparation et ratification des lois et textes d'application
- Absence/mise en place système de contrôle et de certification - usurpation
- Mise en place de services spécialisés
- Coût de l'enregistrement/publication
- Evaluation des spécifications du produit (expertise)
- Définition des rôles des différentes institutions et ministères et de la propriété des IG
- Manque d'information au niveau local, problème d'accès aux marchés



Produits de qualité

Turquie: 43 AOP, 48 IGP, produits agricoles, alimentaires, artisanaux

Maroc: qualification de produits en cours: huile d'argan, huile d'olive, clémentine de Berkane, agneau de Bni Guil

Tunisie: Qualification de produits en cours: fromage de brebis, grenade de Gabès, pomme de Sbiba...



Produits de qualité

Algérie: Qualification de la datte Deglet Nour

Liban: 2 candidats: oignon de Kafarfila et huile d'olive de Hasbaya 45 produits identifiés ...

Jordanie: Projet de mise en place d'une indication géographique sur l'huile d'olive





Les Produits de Qualité Liée à l'Origine et aux Traditions en Méditerranée

Déroulement des ateliers



LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ LIÉE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MÉDITERRANÉE

Séminaire Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc/FAO 8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

Atelier A: Cadre institutionnel

Points à traiter:

- Quel cadre légal peut s'appliquer aux indications géographiques et leur protection? (protection du consommateur, compétition loyale, propriété intellectuelle, système *sui generis* ou marque)
- Quelles institutions, quels ministères, selon quelles politiques publiques
- Fonctionnement (en cours et/ou en projet):
 - comment est évalué/validé le cahier des charges
 - comment s'effectue la certification (label officiel?), le contrôle, la protection de la réputation...
 - existe-t-il un registre national?
- Quelle information auprès du consommateur?
- Modalités de protection dans les pays importateurs et protection de produits issus de pays tiers
- Problèmes rencontrés et solutions le cas échéant
- Besoins identifiés en termes d'appui



Atelier B: Qualification des produits

Points à traiter:

- Spécificités du produit, potentiels en termes de qualité liée à l'origine
- Etapes clefs de la qualification
- Organisation des acteurs de la filière et du territoire, autour de quels objectifs
- Elaboration du cahier des charges, avec qui, autour de quelles ressources
- Lien aux institutions et appui externe: liens aux acteurs publics, du développement, recherche...
- Problèmes rencontrés et solutions
- Besoins identifiés en termes d'appui



Atelier C: Atouts, contraintes, facteurs de succès

Points à traiter:

- Identification d'atouts et contraintes des démarches de qualité liés:
 - au contexte
 - au produit et son territoire
 - à la filière et son organisation
 - au cadre et fonctionnement des institutions
 - perception et information du consommateur...
- D'où identification de facteurs clefs, points critiques et éléments à prendre en compte
 - pour le choix de la stratégie de marché (choix du signe, du marché...)
 - dans l'élaboration du cahier des charges
- D'où proposition de méthodologie d'action
- En résumé les problèmes rencontrés et solutions le cas échéant / les besoins en termes d'appui



Atelier D: Coopérations

Points à traiter:

- Acteurs impliqués, dans quels domaines ?
- Quelle synergie? Type d'apports
- Démarche en cours et perspectives d'action
- La démarche est elle reproductible (ou déjà reproduite) avec d'autres produits ou sur d'autres territoires ? selon quelles modalités ?
- Problèmes rencontrés et solutions le cas échéant
- Besoins identifiés en termes d'appui (selon les domaines: techniques de production-transformation, organisation, commercialisation, autres?)



Session finale

Points à traiter:

- **Identifications des besoins:**
 - synthèse des présentations et rapports du séminaire
 - discussions
- **Identification des actions:**
 - coordination de projets, mise en relation des pays et acteurs
 - développement d'outils d'appui
 - renforcement de capacités
 - conférence internationale
 - études complémentaires
 - ...
- **Identification des partenariats**
- **Concrétisation de projets de coopération**



PRESENTATIONS

LUNDI 12/11/2007

WWW.MP-DISCUSSION.ORG/CASABLANCA



Séminaire Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche Maritime du Maroc/FAO
8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

**QUALITY FOOD PRODUCTS LINKED TO GEOGRAPHIC ORIGIN AND
TRADITIONS IN THE MEDITERRANEAN**

8-9 November 2007, Casablanca



Gonca ILICALI

Trademark Examiner, Turkish Patent Institute

gonca.ilicali@turkpatent.gov.tr

AUTHORIZED ORGANIZATION



Turkish Patent Institute (Ministry of Industry and Trade)

AUTHORIZED DEPARTMENT

Trademarks Department (Trademarks and Geographical Signs)

Trabzon Filigree





LEGISLATION

- * Decree-Law No: 555 Pertaining to the Protection of Geographical Signs (in force as from June 27, 1995)**
- * The Implementing Regulation of the Decree-Law**
- * Indirect protection, Turkish Commercial Code (under the provisions of unfair competition)**

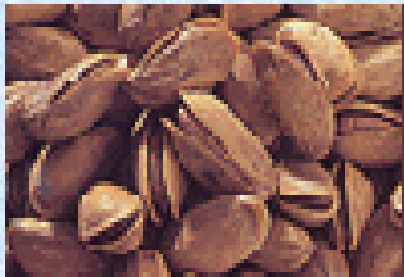
SCOPE OF PROTECTION

- * Natural, agricultural and mining products**
- * Handicrafts**
- * Industrial products in conformity with the provisions of the Decree-Law.**

DEFINITIONS

GEOGRAPHICAL SIGNS

Designations of Origin
(DO)



Antep Pistachio

Geographical Indications
(GI)



Damal Doll

Designations of Origin (DO):

- * The quality or characteristics of the product are essentially or exclusively due to the inherent natural and human factors of that geographical area
- * The production, processing and preparation of the product take place within the geographical area

Eskişehir Meerschaum



Geographical Indications (GI):

- * A specific quality, reputation or other characteristics of the product attributable to that geographical area
- * At least one of the activities of the production, processing or preparation of the product take place within the geographical area

**Bozdağ Chestnut
Dessert**



RIGHT OF APPLICATION

- * Natural or legal persons who are producers of the product**
- * Consumers associations**
- * Public institutions related with the product or the geographical region**



Gümüşhane Pestili

Gümüşhane Kömesi



FORMAL REQUIREMENTS

- * Name of the holder, adress etc.**
- * Name of the product**
- * Specification of the product**
- * Geographical area of the product**
- * Evidance whether DO or GI**
- * Inspection structure**
- * Means of using DO or GI (labelling, marking ...)**
- * Application fee (105 YTL)**



Hereke Carpet



Ayvalık Olive Oil

PROCEDURE

- * Formal examination**
- * Verification of the technical information by an impartial expert organization (if required)**
- * If not refused, publication in Official Gazette, 2 highly circulated newspapers, 1 local newspaper**
- * 6 months duration for the oppositions**
- * If no opposition, registration**

İzmit Pişmaniyesi





PROCEDURE (continued)

*** If any opposition is filed, written observation of the applicant against opposition are asked and then reports from expert organizations are asked**

*** Refusal of the application or refusal of the opposition (means registration without any change) or if any change is required, application is registered following the procedure of publication in the Official Gazette and in the other 3 newspapers (this second publication procedure is not open to opposition)**

STATISTICS

- * Number of application (up to Oct.2007) = 252**
- * Registered geographical signs = 91**
- * Registered PDO = 43**
- * Registered PGI = 48**
- * Number of registered foodstuffs = 48**
- * Number of registered handicrafts = 33**
- * Pending applications = 90**
- * Number of foreign applications = 1**

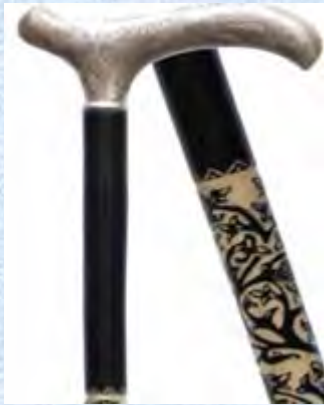


**Malatya
Apricot**

REQUIREMENTS FOR THE FOREIGN APPLICATIONS

- * Registration as GIs in the country of origin**
- * Whether the requirements indicated in our legislation are also required in the country of origin**
- * Whether the country of origin provides the same level of protection for the Turkish GIs**

**Result: None of the above mentioned requirements has been met for the foreign application “SOLINGEN” from Germany, for cutlery, etc.
The application has been refused.**



Devrek Walking Sticks

DIFFICULTIES FACED

* Publication fees (publication in the Official Gazette, two of the highly circulated daily newspapers and a local newspaper) Publication only in the highly circulated daily newspapers costs not less than 6.000 New Turkish Liras (YTL).

In this context, related provision in the draft law has been prepared in the goal of reducing this cost.

* Specifications of the product

Technical reports are needed for some of the applications. It sometimes becomes difficult to find an “expert organization” concerning the specifications. But recently, this kind of studies has been begun in the universities.

FORTHCOMING CHANGES !

*** Protection of “Traditional Specialities Guaranteed” Products (TSG)**

*** Changes Regarding The Geographical Signs**

- . Applicant: Instead of a single producer, the “group of producers”**

- . Amendment of the specification**

- . Publication procedure (only in National Official Gazette, and an informative note in the highly circulated newspapers)**

- . Use of official logo**



***THANK YOU FOR YOUR
ATTENTION!***

LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITE LIEE A L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MEDITERRANEE

Hôtel Idou Anfa, Casablanca les 8 et 9 Novembre 2007

LES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES DES PRODUITS AGRICOLES ET AGRO- ALIMENTAIRES OU LES SIGNES DE QUALITE LIEES A L'ORIGINE EN TUNISIE

Tarek CHIBOUB :
***Direction Générale de la Protection
et du Contrôle de la Qualité des Produits Agricoles***

Plan

- **Introduction**
- **Définitions des AOC/IP**
- **Les signes officiels de qualité des produits agricoles et agro-alimentaires en Tunisie**
- **La qualification géographique des produits agricoles en Tunisie (historique)**
- **Objectifs et portée de la loi N° 99-57 du 28 juin 1999 relative aux AOC et IP**
- **Procédures de délimitation des zones AOC ou IP (création)**
- **Le bénéfice des AOC-IP**
- **Les réalisations.**

Définition des Indications Géographiques des P.A AOC-IP

	AOC	IP
zonage	Zone délimitée	Zone délimitée
Le nom du produit	Le nom du produit suivie du nom de la région de production	Le nom du produit suivie du nom de la région de production
Lien avec l'origine	Très fort - Caractéristique due à l'environnement (facteur naturelle et humain) - histoire	+ faible - Une particularité due à l'aire géographique - renommée
Preuve de l'origine	Production + transformation + conditionnement dans l'aire Géographique	Production ou transformation ou conditionnement dans l'aire Géographique

Les signes officiels de qualité des produits agricoles et agro-alimentaires en Tunisie

- 1. Cadre de développement**
- 2. Les Signes Officiels de qualité des
P.A.A.A.= 3**
- 3. Les Réglementations Nationales
spécifiques**

1- Cadre de développement

Le développement des signes de qualités s'inscrit dans le cadre des nouvelles orientations de développement du secteur agricole adoptées depuis la fin des années 1990 et notamment :

« La Diversification de la production Agricole »

La diversification de la production agricole repose sur 3 axes principaux

- **Le développement de l'agriculture biologique:**
une réglementation nationale a été mise en place depuis 1999
- **La diversification des cultures**
(introduction de nouvelles cultures – culture adaptés et prometteuses)
Une étude stratégique a été réalisée
- **Le développement de la qualification géographiques des Produits Agricoles**
une nouvelle réglementation nationale a été mise en place depuis 1999.

2- Les Signes Officiels de Qualité des P.A.A.A. = 3

- ✍ L'agriculture biologique (A.B)
- ✍ Les Appellations d'origines contrôlées (AOC)
- ✍ Les Indications de provenance (IP)

3- Les Réglementations Nationales Spécifiques

**A.B = Loi n° 99-30 du 5 avril 1999 relative à
l'agriculture biologique**

**AOC + IP = Loi n° 99-57 du 28 juin 1999
relative aux appellations
d'origine contrôlée et aux
indications de provenance des
produits agricoles**

La Qualification Géographique des Produits Agricoles en Tunisie (Historique)

1 – Les produits vinicoles : depuis les années 1940

2 – Elargissement des I.G à tous les produits agricoles y compris vinicoles depuis 1999

1- Les Produits vinicoles

✓ La qualification géographique des P.A est relativement ancienne en Tunisie

- date depuis les années 1940 (décret du 30 juillet 1942)
- cette réglementation ne concerne que les produits vinicoles
- 7 AOC relatives aux vins sont créées:
 - ☞ Fin des années 1950: 2 AOC :Thibar – Muscat de Kélibia
 - ☞ Début des années 1970 : 3 AOC = Mornag – coteaux de tébourba sidi salem
 - ☞ Fin des années 1970 : 1 AOC = Grand cru Mornag
 - ☞ Début des années 1980 – 1 AOC = coteaux d'Utique

✓ Chaque AOC est réglemanté par un arrêté du Ministre chargé de l'agriculture

✓ Ces AOC ont subi plusieurs remaniements et modifications

2- Elargissement des I.G a tous les produits agricoles y compris vinicoles : depuis 1999

☞ **1999 : nouvelles réglementation nationale relative aux I.G des produits agricoles (tous les produits)**

Loi n° 99-57 du 28 juin 1999 relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles.

N.B : Cette loi a abrogé l'ancienne réglementation spécifiques aux produits vinicoles mais a gardé les textes d'application valables jusqu'à leur intégration dans le nouveau cadre réglementaire (pas de vide juridique)

Objectifs et portée de la loi N° 99-57 du 28 juin 1999 relative aux AOC et IP

1- Les objectifs de loi

2- La portée de la loi

1- Les objectifs de loi

- ☞ Promouvoir des produits caractéristiques ou typiques à forte identité nationale et régionale
- ☞ Diversification de la production et des exportations
- ☞ Améliorer les revenus des populations rurales par une meilleure valorisation de la production
- ☞ Informer plus clairement les consommateurs

2- La portée de la loi

- ✓ La loi a une portée considérable dans le sens où elle :
 - A précisé les indications géographiques des P.A.A. : 2 IG
 - les appellations d'origine contrôlée (AOC)
 - les indications de provenance (IP)
 - A donné une définition claire des AOC et IP
 - Une procédure claire de délimitation des zones géographiques (création)
 - A créé une instance de reconnaissance des indications géographiques

- A réglementé le Bénéfice des indications géographiques
- A institué un système national de protection des indications géographique (registre d'enregistrement)
- A défini un système national de contrôle et d'agréeage
- A précisé les sanctions des fraudes

Procédures de délimitation des zones AOC ou IP (création

3 Etapes :

- 1 : la demande + le dossier
- 2 : la reconnaissance
- 3 : la publication officiel

1ère Etape

1- la demande + le dossier technique

☞ Demande par un opérateur ou ensembles d'opérateurs ou une organisation d'opérateurs.

(producteurs – transformateurs – commerçants)

- la démarche étant collective la demande par un seul opérateur est exceptionnelle
- de préférence par un groupe d'opérateurs organisés
- la demande est adressée au Ministre de l'agriculture

Le dossier technique

La demande doit être accompagnée par un dossier technique complet comportant :

- le nom du produit
- le nom de la région
- Définition et caractéristiques du produits
- Définition et caractéristiques de la région de production
- l'aire géographique proposée à la délimitation
- les techniques d'élaboration du produit (production transformation, conditionnement, stockage.....)
- dossier historique

N.B

1- Assistance à la préparation des dossiers

- Groupements interprofessionnels
- Les offices spécialisées
- Les CRDA

2- Un manuel de procédure est préparé

2^{ème} Etape

La Reconnaissance des AOC et IP

- ☞ Création d'une instance de reconnaissance des AOC et IP « la commission nationale consultative des AOC et IP » (CNC/AOC-IP)
 - Décret n° 981 du 24 mars 2005
 - Décision du Ministre de l'Agriculture et RH n° 2395 du 8 octobre 2005
- ☞ Rôle de la CNC/AOC-IP
 - Examiner les demandes de délimitation des zones géographiques
 - Emettre un avis sur la création des aires AOC-IP
 - Emettre un avis sur la désignation des organismes de contrôle et de certification
- ☞ La DGPA préside la CNC/AOC-IP et assure son secrétariat (DE/DPA)

3^{ème} Etape

La Publication des AOC et IP

- Par arrêté du Ministre de l'Agriculture et des ressources hydrauliques sur avis de la CNC/AOC-IP
- L'arrêté fixe surtout :
 - la nature du produit
 - les caractéristiques du produit
 - l'aire géographique
 - les méthodes de production et d'élaboration

Le Bénéfice des Aoc-IP

Soumis à cahier des charges :

- ☞ Cahiers des charges types

- 1 pour les produits vinicoles
- 1 pour les produits d'origine végétale
- 1 pour les produits d'origine animale

- ☞ Les cahiers des charges spécifiques

Pour chaque AOC ou IP délimitée et publiée par arrêté un cahier de charge spécifique doit être mis en place et publié

Les Réalisations

Beaucoup de travaux préparatoires pour une relance sûre et durable

☞ Des études de caractérisation et d'opportunité

- Etude de remodelage et d'adaptation des 7 AOC vins (étude achevée)
- Etude pour la mise du secteur de l'huile d'olive sur la vie des AOC/IP (en cours)
- Etude d'un signe de qualité pour la crevette royale du Golf de Gabes
- Etude d'un signe de qualité pour l'agneau noir de Thibar et de El Quara

☞ Des thèmes de recherche

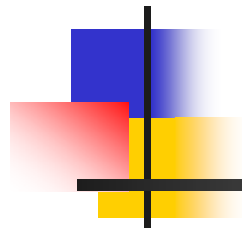
- Caractérisation de l'agneau de Sidi Bouzid

☞ Reconnaissance de 2 nouvelles indications géographiques :

- I.P « grenade de Gabes
- I.P « pomme de Sbiba

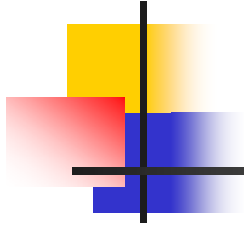
**Merci de votre aimable
attention**

Produits alimentaires de qualité liée à l'origine et aux traditions



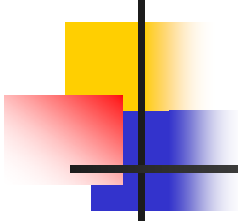
Situation Institutionnelle au Liban

Ave El Khoury
Ministère de l'Agriculture
Novembre 2007



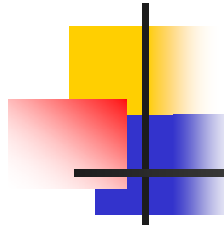
*« Au VIII e siècle, le poète Hésiode évoque un vin « biblin », noir, qui supporte trois quarts d'eau, produit du fruit passerillé d'un plant de vigne venue de la phénicienne **Biblos.** »*

Le goût de l'origine
Hachette/INAO



Plan

- Introduction
- Objectifs de la protection des IG
- Les réglementations en cours
- Le projet IG
- Le comité IG
- Le projet de Loi IG
- Autorité d'enregistrement
- Règlement d'application
- Projets en cours concernant les produits de qualité
- Conclusion et Perspectives

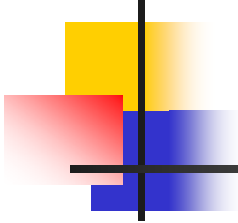


Introduction

Le Liban se situe au Moyen Orient à l'est de la Mer Méditerranéenne.

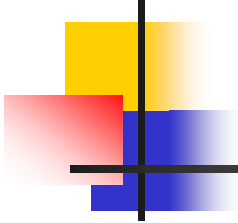
- Superficie: 10452 Km²
- Population: 4 millions

- Secteur du commerce et des services: 70% du PIB
- Secteur Industriel: 18%
- Secteur de l'agriculture: 12%



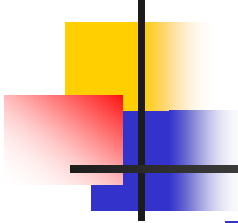
Objectifs de la protection des IG

- Favoriser la diversification de la production agricole
- Promouvoir les produits présentant des qualités spécifiques
- protéger le patrimoine culturel
- Enraciner la production rurale dans sa zone
- Combattre la fraude, la contrefaçon et les usurpations
- Favoriser les exportations
- Protéger les produits libanais de la concurrence déloyale



La Loi sur la Protection des IG- Lieu d'être

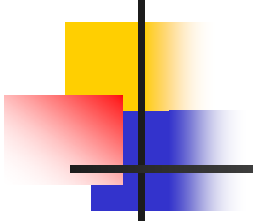
- Protéger les IG par un système approprié
- L'élaboration d'un cadre juridique et institutionnel
- Est un enjeu primordial dans le contexte d'ouverture des marchés.



Les réglementations en cours

La Loi sur les marques

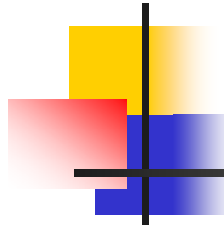
- Loi no. 2385 du 17 janvier 1924
- Texte de base en matière de propriété intellectuelle
- Enregistrement des noms géographiques comme marques ou marques collectives.
 - Pas d'opposition
 - Propriété individuelle (ou membres du groupement) de la marque
 - Pour 15 ans renouvelables



Les réglementations en cours

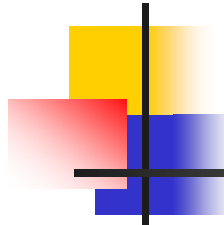
La Loi sur les vins

- Loi no. 216/2000 relative à la production, la fabrication, la vente et l'importation du vin.
- « L'AO désigne la région géographique de la production ou le lieu ou l'aire définie par le nom. Bénéficie de l'AOC le vin dont les caractéristiques sont liées à **l'origine des raisins**, au **lieu de vinification** et à la région géographique reconnue comprenant les facteurs **naturels** et les facteurs **humains**».
- Envisage la création de l'Institut National de la Vigne et du Vin.



Le projet IG

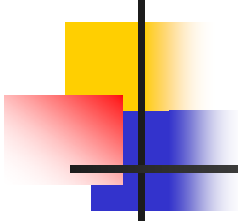
- Financé par le Secrétariat d'Etat Suisse pour les Affaires Economiques (SECO)
- Géré par le centre IDEAS (International Trade Development Economic Governance Advisory Services) à Genève.
- Se développe au sein du ministère libanais de l'économie et du commerce



Le Comité IG

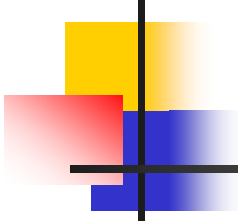
- Coordonner et suivre tous les projets relatifs à la détermination, l'enregistrement et à la protection des IG au Liban.

- Composé de représentants du:
 - M. de l'économie et du commerce
 - M. de l'agriculture
 - M. des affaires sociales
 - M. de l'industrie
 - Syndicat des chambres de commerce, de l'industrie et de l'agriculture
 - Syndicat des industries agroalimentaires
 - Projet IG



Le projet de Loi sur la Protection des IG

- Préparé par le projet IG et le comité IG
- En cours d'approbation au sein du gouvernement.



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

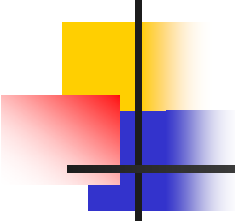
- Les principaux axes:
 - Définitions des dénominations géographiques
 - Procédure d'enregistrement
 - L'opposition
 - Etendue de la protection
 - Marques et IG
 - Les sanctions



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

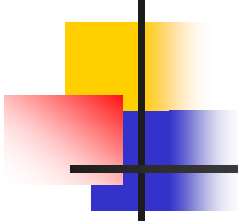
Définitions

- IG: une indication qui sert à identifier un produit comme étant originaire d'une région, d'un lieu déterminé ou dans des cas exceptionnels, d'un pays dans les cas où **une qualité précise**, **réputation** ou **autre caractéristique** déterminée du produit peut être attribuée **essentiellement** à cette origine géographique et dont la production **et/ou** la transformation **et/ou** l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.
- AO: le nom d'une région ou d'un lieu déterminé qui sert à désigner un produit originaire de cette région ou de ce lieu déterminé et dont **la qualité** ou **les caractères** sont dus **essentiellement** et **exclusivement** au milieu géographique comprenant les **facteurs naturels et humains**, et dont la production, la transformation **et** l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.
- Dénominations traditionnelles: géographiques ou non



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

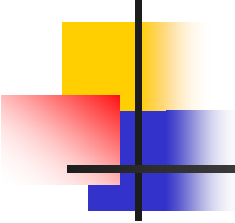
- AO: Les matières premières peuvent provenir d'une aire géographique différente de celle de la transformation, si:
 - L'aire de production des matières premières est délimitée *et*
 - Il existe des conditions particulières pour la production des matières premières *et*
 - Il existe un régime de contrôle assurant le respect de ces conditions



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

Champ d'application

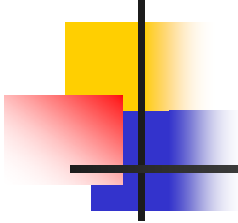
- Produits agricoles
- Produits agroalimentaires transformés ou industrialisés
- Produits artisanaux
- Vins et boissons spiritueuses.



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

Procédure d'enregistrement

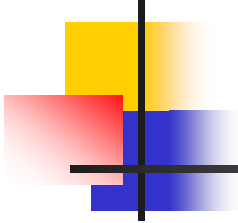
- Les demandeurs d'enregistrement:
 - Groupement de producteurs:
 - 50% du volume de production *et*
 - 50% du nombre des producteurs.
 - Exceptionnellement, une personne physique ou morale, si cette personne est la seule qui produise le produit dans une région déterminée.



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

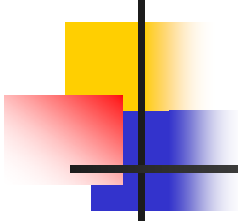
Procédure d'enregistrement

- La demande d'enregistrement
 - le nom du groupement demandeur
 - la détermination si la dénomination est IG ou AO
 - les éléments qui prouvent que le produit provienne de la région géographique
 - le cahier des charges
 - tous les documents techniques, économiques, historiques et juridiques qui prouvent le lien entre le produit et son origine.



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

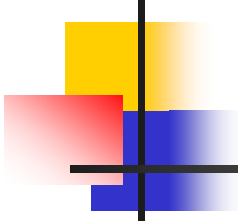
- Le cahier des charges
 - le nom du produit
 - la délimitation de l'aire géographique
 - la description du produit et de ses caractéristiques
 - la méthode d'obtention du produit
 - la nomination d'une autorité de contrôle
 - les éléments relatifs au conditionnement et à l'étiquetage
 - les exigences prescrites par les dispositions locales spéciales.



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

L'opposition

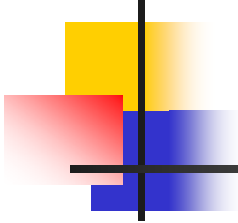
- Tout titulaire d'intérêt a le droit de présenter une opposition *si*
 - la dénomination nuit à l'un des droits acquis (une marque commerciale, une dénomination partiellement ou totalement homonyme...)
 - la dénomination est un nom générique
 - Il existe des producteurs non représentés par le groupement demandeur.



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

Etendue de la protection

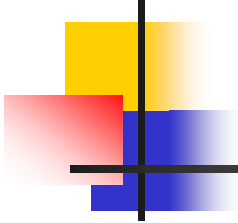
- La protection des IG interdit:
 - Toute utilisation sur un produit similaire ou non
 - Toute utilisation pour un produit qui ne satisfait pas les conditions du cahier des charges
 - Toute utilisation qui trompe le consommateur
 - Toute imitation de la dénomination
 - Toute imitation de la forme et du conditionnement du produit



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

L'utilisation de la dénomination protégée

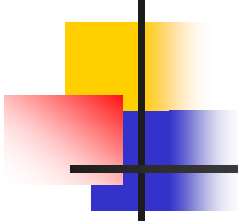
- Tout produit satisfaisant les conditions du cahier des charges.



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

Marques commerciales et IG

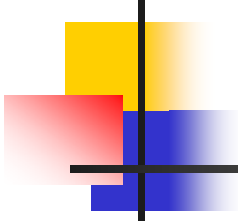
- Le droit sur la marque qui contient une IG est acquis par son utilisation de bonne foi avant l'entrée en vigueur de la loi: utilisation permise.
- En cas de mauvaise foi: délai de 3 ans pour corriger la situation sous peine de l'annulation de la marque.



Le projet de Loi sur la Protection des IG (suite)

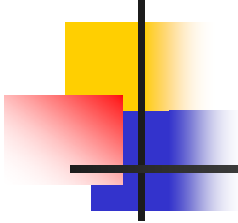
Les sanctions

- Contre toute personne qui contredit les dispositions de la loi.



Autorité d'enregistrement

- Un département d'enregistrement et de protection des IG (au sein de l'office de la protection de la propriété intellectuelle au MoE)
- Un comité d'étude des demandes d'enregistrement des IG.



Règlement d'application

- L'étude de la demande d'enregistrement de la part du comité
- La preuve de la délimitation géographique
- La nomination de l'autorité de contrôle et l'organisation de son travail

Autres projets en cours



TERCOM

MOA/ CNRS/ CIHEAM- Bari

- Définir et harmoniser des règles de qualité
- Créer une marque pour les produits traditionnels
- Publier un atlas pour les produits typiques.

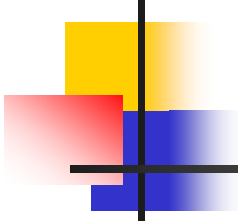
Autres projets en cours

« Rural Drylands Development through Innovative Market Approaches »

MOA/UNDP/Finlande

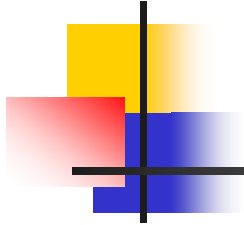
Les produits des zones arides

- Identifier des méthodes de valeur ajoutée
- Des histoires écrites sur les produits et sur les producteurs
- Certification « commerce équitable »



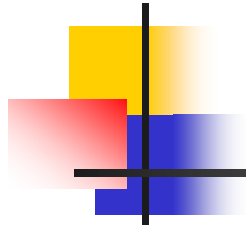
Conclusion et Perspectives

- Mettre en place un système approprié d'enregistrement et de contrôle.
- Redonner aux produits libanais la réputation qui leur était propre.



*« Ils feront fleurir la vigne
qui aura la renommée du
vin du Liban ».*

La Bible- Osée 14,8



Merci

Geographical Indications in Jordan

- 1- Justifications
- 2- current situation of GIs
- 3- building the system of GIs

Sulaiman Alrkaibat,
Director of Trade Agreements Unit, MoA

Challenges that facing Agr. Sector in Jordan (MoA, small farmers and Rural areas)

Legislative, social, trade and economics, •
institutional and practical challenges

Liberalizing the Trade (WTO)

- Higher competition
- Lower tariffs
- The current marketing system don't distinguish between agri. Products according to distinguish characteristics (method of production, place of production, who are the producers)

Changes in local production system

- big firms / high investment
- high yield varieties

the impact on small producers:

- their need to transition period to cope
- the opportunity cost
- immigration from rural areas to urban

Required Role from MoA

- Strengthening the farmers organization
- Creation of proper legislative frame work
- Inducing the proper changes in agricultural policies
- Adopting new innovations in agriculture with benefit to small farmers such as
 - organic products
 - fair Trade
 - GIs

As to maximize the value of production of small farmers

In Jordan

- Organic farming JICA
- Fair Trade NGOs
- GIs FDA

Current situation

GEOGRAPHICAL INDICATIONS LAW

LAW NO. 8 FOR THE YEAR 2000 :

ARTICLE 2

- Minister: Minister of Industry and Trade.
- Geographical Indication: Any indication which identifies a good as originating in the territory of a specific country, or a region or locality of that territory, where a given quality, reputation or other characteristic of the good is essentially attributable to its origin

- **ARTICLE 3**

- A- Any person is prohibited from the following:
- 1. The use of any means in the designation or presentation of a good that indicates that the good in question originates in a geographical area other than the true place of origin, in a manner which misleads the public as to the geographical origin of the good.
- 3. The use of a geographical indication which, although literally true, falsely represents to the public that the goods originate in other than the true place of origin

- **ARTICLE 4**

- A- 2 trademark from the Register may also be filed without restriction to the period related thereto, which is determined in the Trademarks Law in force.

- **ARTICLE 7**

- The following acts shall not be considered in violation of the provisions of this Law:
- A– 1. Acquiring through use, in good faith, a trademark, which is identical or similar to a geographical indication before the provisions of this Law came into force or before the geographical indication is accorded protection in its country of origin.

- - Using a geographical indication of any other country, by any means, for which the indication is identical to the common Arabic term for such goods or services in the Kingdom

ARTICLE 9

- The Council of Ministers may issue regulations necessary to implement the provisions of this Law.

building the system of GIs

- Assessment mission from French Development Agency (FDA) was in Jordan as to advice in establishing a system of GIs in Jordan:
- Their main findings are:
- In principle, this law prohibits the establishment of trademarks mentioning geographic sites
- a number of Jordanian officials believe that geographic indications should be regarded as collective marks and should be treated as such

the Abou Ghazaleh law firm), taken the initiative to propose a new law on GIs which is much more comprehensive than the ordinance of 2000

- draft the law based on:
- The TRIPS Agreement,
- The International Lisbon Agreement, and
- The Paris Agreements
- (37 articles instead of 10).
- a specific bureau for registering GIs in the Ministry Industry and Trade.

- GIs would be considered a quality sign certified by the Jordan Institute for Standards and Metrology (JISM).
- Products would have to conform to European standards
- GIs protected for 10 years, can be renewed. Every 10 years,
- the product would be checked to ensure that it is conforming to the standards.
- The draft law would be very clear on the procedure for filing the registration and the system for penalized protection.
- The draft law is due to be presented to the Ministry of Industry and Trade by the end of the year.

The content of the List of Requirements

A classic list of requirements for geographical indications should include the following

- Name of the product including a mention of the geographical indication,
- Demarcation of the area concerned, defined as the surface area that includes all the communities or parts of the communities that are included in that area,

- Factors that justify the existing link between the quality and the characteristics of the product along with the geographical location or with the geographical origin,
- Description of the product including the raw materials and the main physical, chemical or organic characteristics,
- Factors that prove that the product originates from the geographic area in question

- Description of how this product is obtained, its expiry date, its local address, service address and headquarters address,
- References of the institution if the requester's choice regarding control issues is handled by a certifying institution

- Specific requirements for the labelling of that product,
- Details of all those who were involved in the production and/or manufacturing and/or packaging of the product from the point of origin onwards in order to facilitate control issues, and
- An inspection plan that can be followed by the concerned authorities or organisations

Establishing The National Commission for Geographical Indications

- A national commission for geographical indications should be established. It would gather concerned administrations and professionals as well as experts

- Its function
- to review the cases for geographical indications in view of
- list of requirements and current texts
- it would present its view to the authorities responsible for the registration of GIs. If this advice is unfavourable,
- the geographical indicator will not be registered
- In these cases, the requesters will have the right to appeal
- If advice is favourable, the GIs will be published in the relevant official
- . All those involved will then have the right to object within a certain period of time.
- Once this time period is over or once the appeal has been accepted,
- the GIs will be considered as definitely recognised and will be registered

- Rule of some Compositions of the commission
- The **Ministry of Industry and Trade** and **IPPD**:
We propose that the MoIT should be the Jordanian authority for GI, through the IPPD, and that a GI department be created within the collective marks register.
- To avoid modifying the law on trademarks and the law on geographical indications.
- in view of its competencies in matters of expertise, controls and accreditation, the participation of **JISM** in the commission is vital

- **The Ministry of Agriculture:**

This Ministry needs to play an important role when it comes to expertise in handling cases., because of its competence in issues related to the TRIPS Agreement and in implementing various standards and norms as a result of Jordan joining the WTO.

- The contribution of the Olive Bureau is required to launch the pilot geographical indications project on olive oil

- The **Ministry of Justice**: to review the draft law of GIs.
- the **Ministry of Planning** will decide if they wish to participate in this commission.
- The **Royal Court** could be represented in this commission.
- The **Ministry of Environment** should participate, in our view, in the commission as geographic indications must, by their very concept, contribute to conserving the environment

- The **Jordan Food and Drug Administration** (JFDA) must participate in the commission in view of its responsibility of providing export certificates. If not, then it should at least be consulted as an expert when cases are decided.
- **NCARTT**, public research institution, should participate in the commission as a scientific expert

Protecting GI

- The terms of the ordinance can be completed by adding the following regulations:
- The geographical indications as well as their geographic representations or logos are for collective use. They remain the property of the State through the organization that has processed their registration

Ministry of Planning/AFD

Ministry of Industry and Trade

GI Commission

Ministry of Industry and Trade, Ministry of Planning, Ministry of Agriculture, The Royal Court, Ministry of Environment, JISM, IPPD, Customs, NCARTT
Jordan Farmers Union, JEDCO, JOPEA, JFDA, Millers Association, RSS

JE*

IPPD registration organization for GI and **MoIT**

Technical Assistance and Consultant Firm with **MoA** and **JFU**

Institutional Component

Setting up of an institutional and1
judicial system for GI

Organization of a training programme 2

Operational Component: setting up and promoting a pilot project in Yubla and Ajloun

Setting up a pilot olive oil GI with two 1.
producers' organizations (Yubla and Raymouni)
Technical support and training on good 2.
agricultural practices
Promotion with JOPEA and JMU 3.



SEMINAIRE FAO SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITE LIEE À L'ORIGINE ET AUX TRADITIONS EN MEDITERRANEE

Casablanca, Maroc: 8 – 9 novembre 2007

La démarche tunisienne en matière de qualification géographique
des produits agricoles

Présentée par : Mr. Toukabri Abdelmoumen



Le secteur agricole occupe une place de choix dans l'économie tunisienne et joue un rôle important dans le développement régional et la réalisation de la sécurité alimentaire du pays.

En 2006, ce secteur a contribué à :

12% du PIB

16% de l'emploi

10% à l'exportation des biens

Ces résultants encourageants sont directement liés à la politique d'ouverture engagée de longue date :

- La Tunisie a participé dès les années 1990 aux négociations commerciales multilatérales (adhésion au GATT en 1991)
- La Tunisie a signé l'accord de libre échange avec l'Union Européenne en 1995
- La Tunisie a signé l'accord de libre échange avec les Pays de l'AELE en 2005
- La Tunisie a également signé plusieurs accords commerciaux avec les pays maghrébins et arabes et de puis 1998 a engagé la mise en vigueur de l'accord régional instituant graduellement la grande zone de libre échange arabe sur une période de 10 ans

Dés défis majeurs se posent pour les produits agricoles et agroalimentaires tunisiens à savoir :

Un accès de moins en moins restrictif au marché tunisien pour les produits étrangers

L'évolution du niveau de vie du tunisien ce qui a engendré une demande de plus en plus différenciée

L'apparition de nouveaux acteurs commerciaux notamment la grande distribution

Projet de renforcement des services d'appui à l'agriculture

2002-2006 Prolongé jusqu'à 2008

Projet de renforcement des services d'appui à l'agriculture

Objectif général

Améliorer qualité et compétitivité de la production agricole

Objectifs de développement

Renforcement capacités des organismes professionnels agricoles

Renforcement capacité institutionnelle et qualité des services agricoles (organismes publics, privés et producteurs)

Plus d'information pour toutes les parties prenantes

Composantes

Renforcement capacité des organisations de producteurs et des GIP

Développement offre des services de recherche de formation et de conseils aux producteurs

Appui à la production et la santé animale

Appui à la production des végétaux

Renforcement services d'intérêts publics et appui à la gestion du projet

Renforcement capacités des organisations des producteurs à la base

Amélioration qualité des produits agricoles et renforcement capacité GIP

Équipes qualité au sein des GIP

Faire connaître la qualité des produits agricoles tunisiens

Définir des niveaux de qualité

Identifier et développer des nouveaux créneaux sur le marché

Améliorer les liens entre la production et le marché

Améliorer la circulation de l'information entre producteurs, services, transformateurs et marchés

Objectif général

Amélioration :

- De la qualité et développement de la compétitivité dans l'agriculture et la pêche
- L'accès des produits agricoles aux marchés nationaux et d'exportation

Gestion

GIP (GIL-GIFRUITES-GIPP-GIPAC-GIVLAIT) et ONH

Coordination

APIA

The background is a dark blue gradient with diagonal lines of varying shades of blue, creating a sense of depth and movement.

Réalisations

1. Réseau qualité

La mise en place de 9 cellules qualité, 8 au GIP et une à l'ONH

Légumes- autres fruits – dattes – agrumes – produits avicoles et cunicoles – lait – viande rouge – huile d'olive – produits de la mer

Ces équipes aident :

- À faire connaître aux consommateurs la qualité des produits agricoles
- Définir des niveaux de qualité au sein de la production
- Identifier et développer de nouveaux créneaux pour les produits agricoles
- Améliorer les liens entre la production et le marché
- Diffuser l'information entre les différents intervenants.

Une cellule qualité instaurée à l'APIA coordonne l'action de ces différentes équipes

Élaboration d'études pour la qualification des produits agricoles

1. Les Zones d'AOC et les Régions Vinicoles en Tunisie
2. La faisabilité d'un signe de qualité pour la crevette royale
3. La faisabilité d'un signe de qualité pour l'huile d'olive
4. La faisabilité d'un signe de qualité Agneau Noir de Thibar
5. La faisabilité d'un signe de qualité Agneau d'EL Waara
6. La faisabilité d'un signe de qualité de viande de race bovine tarentaise
7. Le fromage de lait de brebis

Démarches collectives volontaires pour la qualification des produits agricoles

Démarche de qualification de Grenade de Gabés

Démarche de qualification de pomme de Sbiba

Démarche de qualification de deglet nour de Tunisie

Cadre réglementaire et institutionnel des indications géographiques en Tunisie

❖ **Loi n° 99- 57 du 28 juin 1999 relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles**

Elle vise la protection et la valorisation des particularités et des spécificités des produits agricoles en leur donnant la possibilité de porter un signe distinctif sous la forme d'une appellation d'origine ou d'une indication de provenance. Elle s'applique aux produits agricoles et alimentaires en l'état ou transformés qu'ils soient d'origine végétale ou animale

❖ **Décret n° 2005- 981 du 24 mars 2005, portant modification du décret n° 2000-2389 du 17 octobre 2000**, fixant la composition et les modalités de fonctionnement de la commission technique consultative des AOC et IP des produits agricoles

❖ **Décision du Ministre de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques N° 2395 du 8 octobre 2005** relative à la nomination des membres de la commission technique consultative des AOC et des IP des produits agricoles

Etudes de cas

Commission technique consultative des AOC et des IP des produits agricoles s'est réuni le 9 Mai 2006 pour statuer sur deux dossiers présentés par la fédération nationale de l'agriculture aux noms de producteurs de pommes de la région de Sbiba et de Grenade de la région de Gabés.

Les deux dossiers ont été approuvés par la commission pour l'attribution d'une IP pour :

Pomme de Sbiba

Grenade de Gabés

Un dossier est en cours de constitution, concernant les

IP GRENADE DE GABES

professionnels de la région de Sud Est de la Tunisie,
l'égide de la fédération nationale d'arboriculture, et
un souci de valorisation et de différenciation des
ades de leur région par rapport aux autres variétés
dards et concurrentes, ont manifesté leur intérêt pour
l'attribution d'un signe de qualité spécifique, en
concurrence une indication de provenance, intitulé « I.P.

Description du produit

it de la grosseur d'une orange ou encore plus volumineux, sphérique ou à peine aplati, parfois hexaédrique, à péricarpe coriace, surmonté des restes d'un calice dentelé très ant.

rd vert, puis ivoire rougeâtre, il varie en pleine maturité du brun jusqu'au rouge terne, marbré de points plus vifs ou S

enade de Gabès est la variété connue sous le nom de « osi ». Elle atteint sa coloration naturelle et sa maturité sur e sans activateur de coloration.

une variété semi précoce, les fruits peuvent être récoltés à de mi-septembre. Elle est très appréciée tant sur le é local qu'à l'étranger, notamment pour son goût très

ouri : fruits très gros, de
coloration rouge, à calice large
portant des sépales droits
et ramassés. Le jus est abondant
et moyennement riche en sucres
mais assez acide. L'écorce est
d'un épaisseur moyenne. Les
graines sont assez dures.

Hammouri : fruits de grosseur
moindre, de coloration rouge
très foncé, à calice très large
portant des sépales droit et
ramassés. Le jus est
moyennement sucré mais
assez acide. les graines sont
dures

GABSI

avec l'origine géographique

es oasis de Gabés, le grenadier occupe la strate intermédiaire entre r dattier et culture maraîchères. Dans cette région, cet arbre ne ie d'aucun traitement spécial qui lui soit spécialement destiné. Il puise t destiné aux cultures qui poussent à ses pieds. Le grenadier est ement chez lui dans ces oasis.

celle

La texture du sol : les sols se la régions sont caractérisés par leur e en sables fins et par une texture limono sableuse à sablo limoneuse

La salure : la conductivité électrique (C.E.) de la solution de la pâte e ne dépasse pas les 3 mmhos/cm, ce qui témoigne d'aucune salinisation actuel de ses sols et ce grâce à leur richesse en sables et leur bonne é et filtration.

La richesse en calcaire : le taux de calcaire actif ne dépasse pas 9%,

La richesse en matière organique : la teneur en matière organique est ble et ne dépasse pas 0,52%.

Conditions climatiques

Pluviométrie :

La station de Gabes a enregistré sur une période de 30 ans une pluviométrie annuelle d'ordre de 223mm. On compte en moyenne 29 jours de pluie par an. La pluviométrie se caractérise par des irrégularités aussi bien interannuelles qu'intra-annuelles.

Température :

À la station de Gabes, on enregistre :
Températures moyennes de 19,5°C.

Moyennes des minima et des maxima de 15,3°C et 23,7°C respectivement.

Amplitudes thermiques de 8°C entre le mois le plus frais (Janvier) et le mois le plus chaud (Août).

Techniques culturales

Octobre - Novembre

Il est judicieux d'effectuer l'opération de taille après la récolte (pendant les mois d'octobre, novembre) pour éliminer les rameaux desséchés.

Il faut brûler ou enterrer en profondeur les fruits pourris ou attaqués.

L'irrigation se fait en fonction des besoins de la culture en eau et de la nature du sol.

Avant l'entrée des arbres en dormance, et ce à raison d'une irrigation par mois.

Techniques culturales

Octobre - Novembre

Il est judicieux d'effectuer l'opération de taille après la récolte (pendant les mois d'octobre, novembre) pour éliminer les rameaux desséchés.

Il faut brûler ou enterrer en profondeur les fruits pourris ou attaqués.

L'irrigation se fait en fonction des besoins de la culture en eau et de la nature du sol. Avant l'entrée des arbres en dormance, et ce à raison d'une irrigation par mois pour les sols lourds, et 2 irrigations par mois pour les sols sableux. Les besoins en eau varient entre 6000 et 8000 m³/ha, selon les sols et la densité des arbres.

Janvier – Février – Mars

Pendant cette période, il faut effectuer une légère taille hivernale pour enlever les branches qui empêchent le développement des fruits. L'irrigation sera faite au début du mois de Février après le labour de la terre en janvier.

er – Février – Mars

À cette période, il faut effectuer une légère taille hivernale pour enlever les branches qui empêchent le développement des fruits. L'irrigation sera faite au début du mois de Février après le labour de la terre en janvier.

– Mai – Juin

Le travail se limite durant cette période à l'enlèvement des rejets.

Une fertilisation minérale est nécessaire pour compenser le manque de certains éléments minéraux chez les feuilles, tels que le fer, le manganèse et le zinc.

À partir du mois de mai, il est possible d'ajouter des quantités supplémentaires du même fertilisant, auxquelles on peut ajouter 400 g de sulfate de zinc par arbre.

– Août – Septembre

Pendant la période estivale, l'irrigation doit être régulière pour ne pas affecter la croissance des fruits. À partir de la deuxième moitié du mois de juillet, on peut

Éléments spécifiques de l'étiquetage liés à l'IP

Les Grenades vendues sous la désignation « Grenades de Gabès », doivent avoir un sticker dont les éléments suivants seront inscrits en évidence et d'une manière lisible :

Produit : Grenades de Gabès

Indication : Indication de provenance

Caractéristiques certifiées communicantes :

Gabès

ayant atteint sa coloration naturelle et sa maturité sur l'arbre sans activateur chimique.

La pulpe est juteuse, sucrée acidulée, d'un goût très agréable, relevé : elle est rafraîchissante, désaltérante et d'une saveur exquise.

Valorisation des fromages issus du lait de brebis (Rigoutta et Sicilien)

Le lait de brebis tunisien est exclusivement destiné à la production fromagère. Globalement la production totale de produits du lait de brebis est actuellement de l'ordre de 100 tonnes/an ce qui présente une infime partie de la production et de consommation des fromages en Tunisie.

Cette production fromagère se répartit

Les produits industriels

La SOTULAIFROM est aujourd'hui la seule entreprise présente sur le marché. Son produit « phare » est le NUMIDIA, fromage bleu de type Roquefort représentant à lui seul environ 50% de la production de lait de brebis tunisienne, qui est commercialisé principalement dans les GMS.

SOTULAIFROM a aussi développé des fromages de brebis à pâte pressée (BEJA) et à pâte pressée cuite (AMILKA).



Les produits artisanaux

Il s'agit de fromages connus sous le nom de sicilien (vendu le plus souvent frais et quelquefois salé) et de Rigoutta, et qui présentent des variations qualitatives importantes : le Sicilien au niveau de la texture et la Rigoutta au niveau de l'humidité



Aire géographique

es produits artisanaux
(Rigoutta et Sicilien)
peuvent faire l'objet
une protection au titre
leur origine, a priori
de « BEJA » pour
ensemble de la zone de
production. On peut
utiliser le nom "Rigoutta



Motifs et enjeux de l'I.P.

Indication de provenance induit une protection reconnue au niveau tunisien, enregistrable en Europe (en tant qu'I.G.P.) et conforme aux dispositifs qui se réfléchissent dans le cadre des accords ADPIC au sein de l'OMC.

L'octroi de l'IP permettrait de :

- Justifier une augmentation du prix de vente du Sicilien et de la Rigoutta au lait de brebis par une « promesse garantie » au consommateur.

- Protéger le débouché du lait de brebis en Sicilien et Rigoutta des « copies » tunisiennes ou étrangères.

- Consolider le dialogue interprofessionnel par la gestion d'un produit commun.

- Développer des ateliers de petite taille (fermiers, artisanat, ateliers collectifs).

Organisation professionnelle

uite à des initiatives de producteurs privés
ésirant promouvoir cette filière dans un cadre
une démarche collective, et afin d'assurer la
nction de représentation et de négociation des
producteurs; deux groupements de développement
es ovins laitiers ont été créés : un à Bizerte et
autre à Béja, conformément à la loi N° 99-43 du
0 Mai 1999 relative aux groupements de
développement dans le secteur de l'Agriculture et

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

« Vers une Appellation d'Origine Contrôlée de l'huile d'olive : Cas du terroir Tyout région d'Essaouira, Maroc »

Par :

Dr. Abderraouf EL ANTARI (INRA - Marrakech)
Dr. Kamal HIDANE (DPA - Essaouira)

Atelier B: Développement des produits de qualité
au niveau local

Casablanca 8-9 novembre 2007

- Pourquoi l'AOC ?
- Etat d'avancement de l'AOC Tyout, région d'Essaouira

Plan National Oléicole

Les axes d'intervention et le plan d'action 1998-2010

- *L'intensification de la conduite du patrimoine oléicole existant.*
- *L'extension des superficies plantées en olivier et « la diversification du profil variétal ».*
- *La modernisation de l'outil de transformation et la promotion de la qualité.*
- *L'organisation de la profession et le renforcement du système d'incitation.*

L'olivier au Maroc

- Deux zones oléicoles :

Nord : Fès, Mekhnès, Ouazzane ...

(Précipitation suffisante)

Sud : Marrakech, EL Kalaâ, Beni-Mellal ...

(Irrigation nécessaire)

80 % de la production oléicole nationale



- D'autres régions : Rif, Ouarzazate, Rachidia, Essaouira ...



20 % de la production oléicole nationale



Huile d'olive au Maroc

- Trituration :
Secteur industriel et semi-industriel
(334 unités)

et

Secteur traditionnel (16 000 unités)



55 000 Tonnes d'huiles



60 % de mauvaises qualités

Amélioration de la qualité

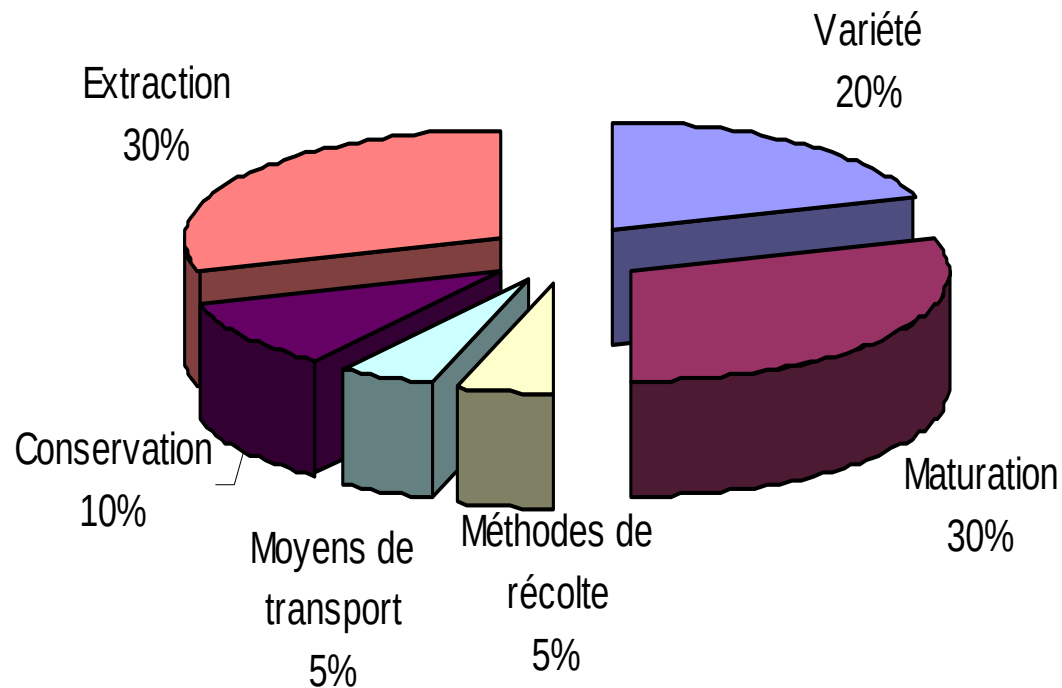
- ☐ Amélioration et optimisation des techniques culturales
- ☐ Amélioration des conditions et des paramètres de trituration



Qualité

Techniques culturales

Régions, conditions
pédo-climatiques



MONTEDORO, 1988

Consommateur



Qualité et sécurité alimentaire

Qualité



Respect des bonnes
pratiques de culture

Respect des règles d'hygiène,
de maîtrise des risques sanitaires et
d'assurance de la qualité

Conformité du produit aux caractéristiques
analytiques établies

Respect des recommandations de conservation
de roulement des stocks



Accréditation, agrément

Valorisation du potentiel réel de l'huile d'olive



□ Résultats attendus :

- Un produit distingué
- Une qualité supérieure

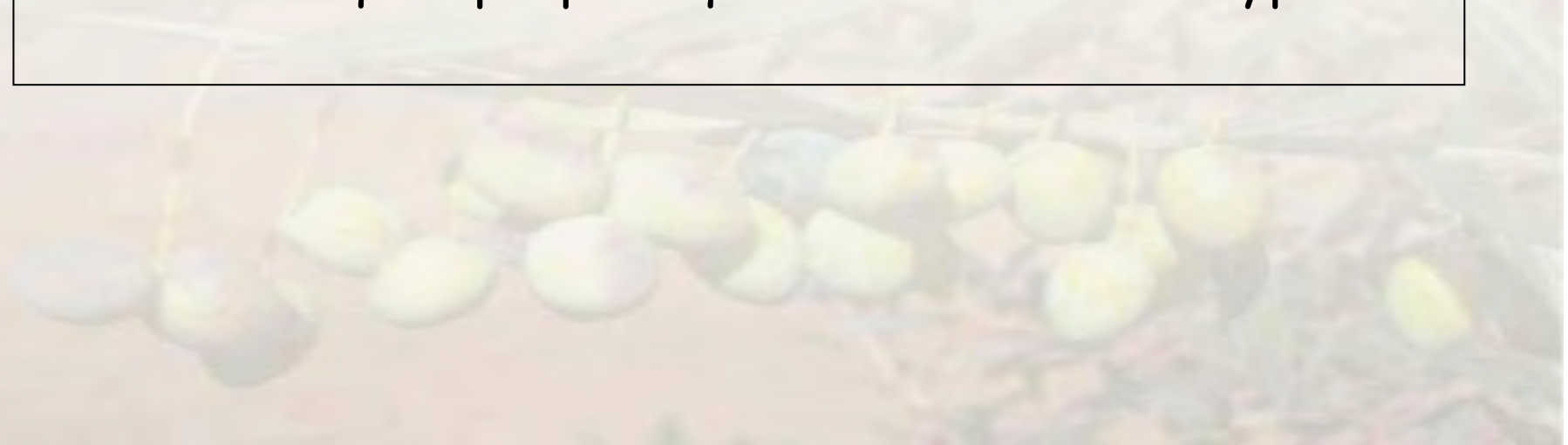
□ Conditions :

- Une production soignée
- Un savoir - faire distingué
- Une stratégie identifiée
- Un **territoire** délimité

Terroir

Définition :

Un agro écosystème particulier dont les particularités peuvent donner aux produits qui en sont issus des caractéristiques propres qui constituent leur typicité



Terroir



Lié à l'espace et à la terre

Relation l'Homme et la nature



Synonymes des produits alimentaires de terroir

(Lagrange *et al.*, 1995)

- ❑ Son lieu de production :
 - Produit régional
 - Local
 - De pays
 - De montagne

- ❑ Nature des produits agricoles et la technologie de fabrication :
 - Produit fermier
 - Artisanal
 - Traditionnel
 - Biologique

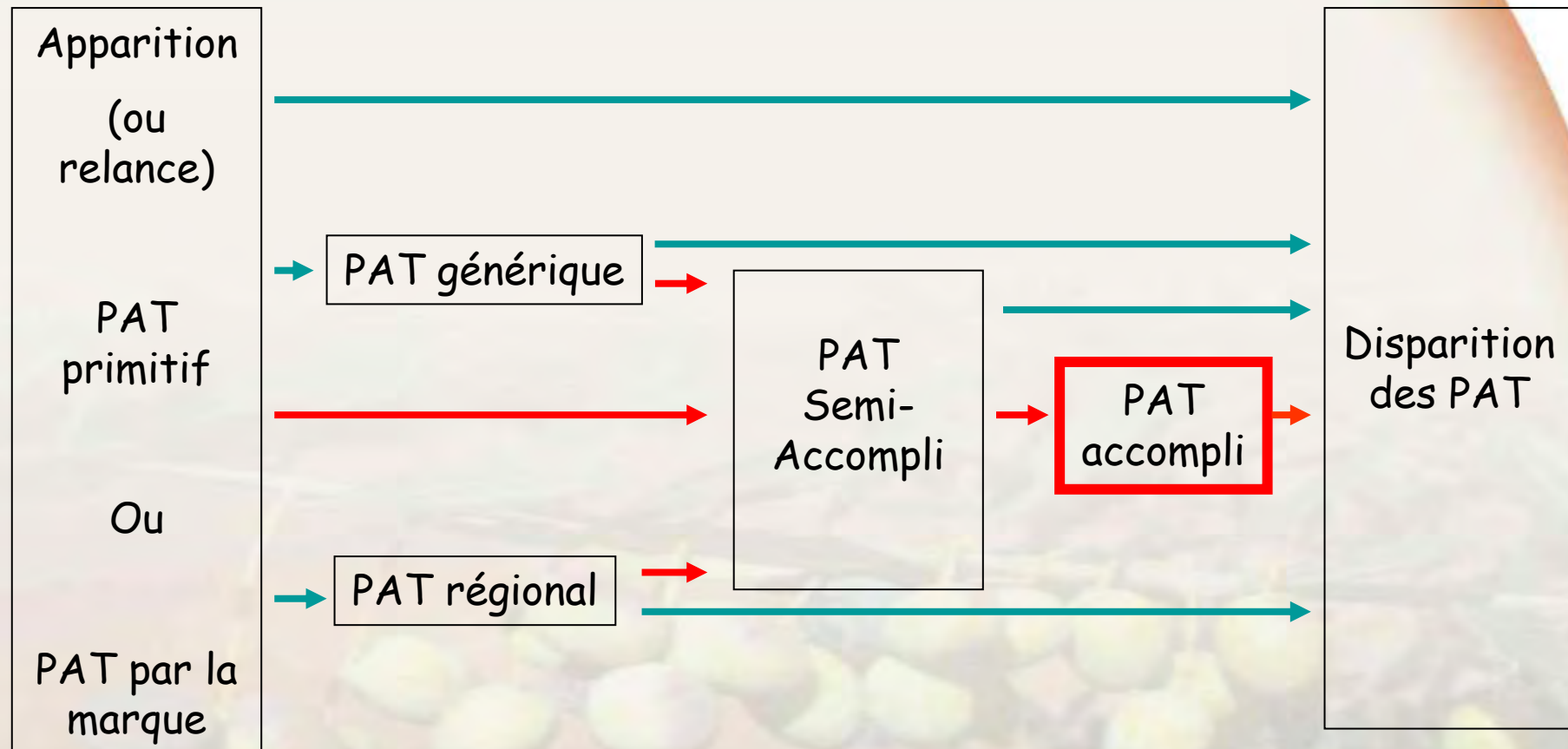
Synonymes des produits alimentaires de terroir (suite)

(Lagrange *et al.*, 1995)

- ❑ Ses caractéristiques :
Produit typique
authentique
de qualité supérieure
- ❑ Son origine :
Produit **AOC**



Evolution des produits alimentaires de terroir



(Lagrange *et al.*, 1995)

En 2001 en Europe (source INAO)

- ❑ 534 AOC :
 - 466 AOC viticoles
 - 45 AOC fromages, beurres et crèmes
 - 23 AOC autres produits

- ❑ 65 IGP

Actuellement en France

- ❑ 113 000 exploitations agricoles concernées par l'AOC
- ❑ 22 000 exploitations agricoles concernées par IGP

Appellation d'origine de l'huile d'olive

- **Italie** : 24 AO dans 15 régions oléicoles
- **Grèce** : 12 AO
- **Espagne** : 9 AO
- **Portugal** : 5 AO dans quelques régions oléicoles
- **France** : 7 AO sont établies

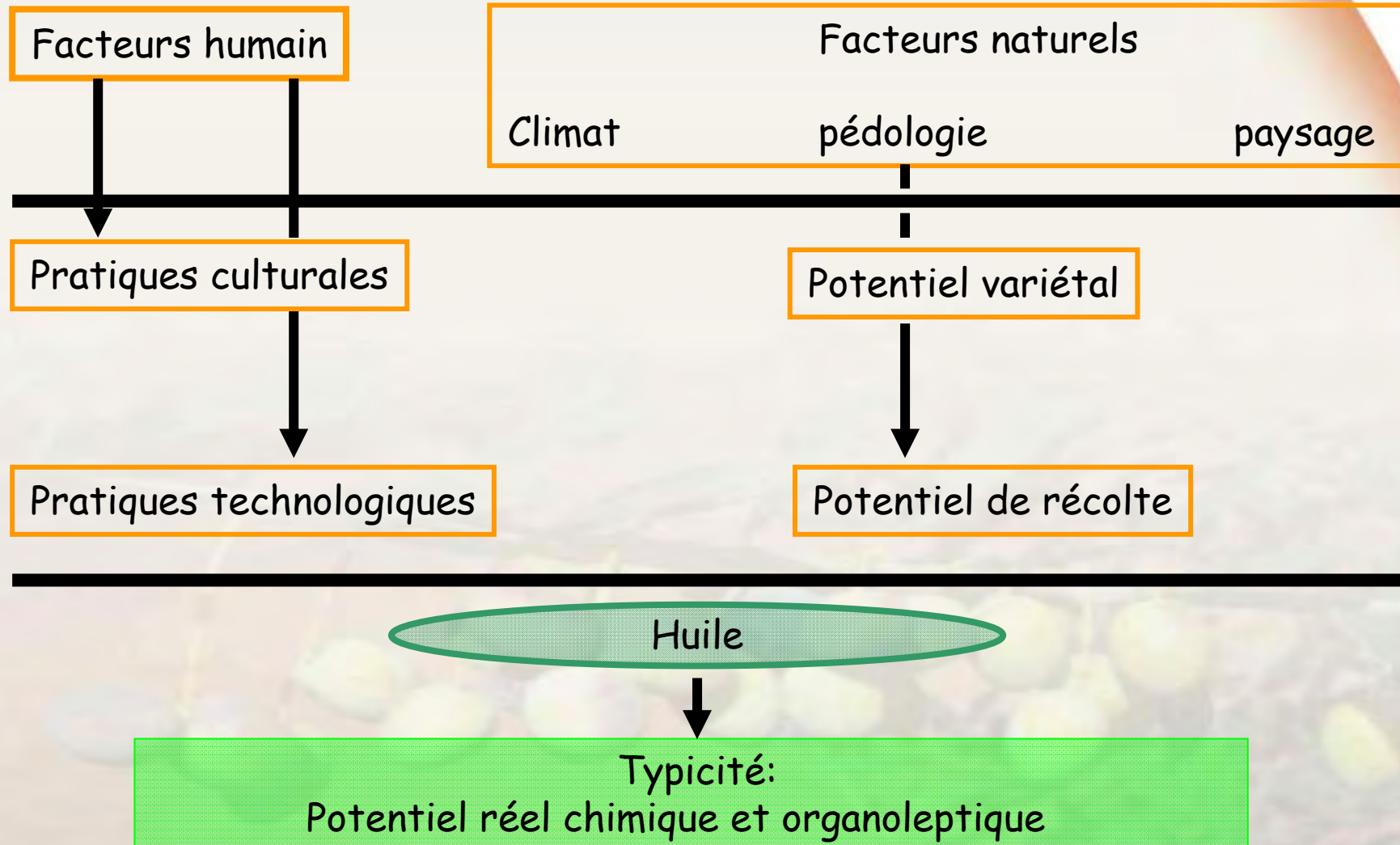
Appellation d'origine contrôlée

- Définition :

Constitue une *appellation d'origine* la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont **la qualité ou les caractéristiques** sont dues au milieu géographique comprenant des **facteurs naturels et humains**.



Chaîne « terroir - produit » cas de l'huile d'olive



Typicité



Les signes de qualité



Les signes de qualité



Huile d'olive verge

Non protégée

Aucune garantie

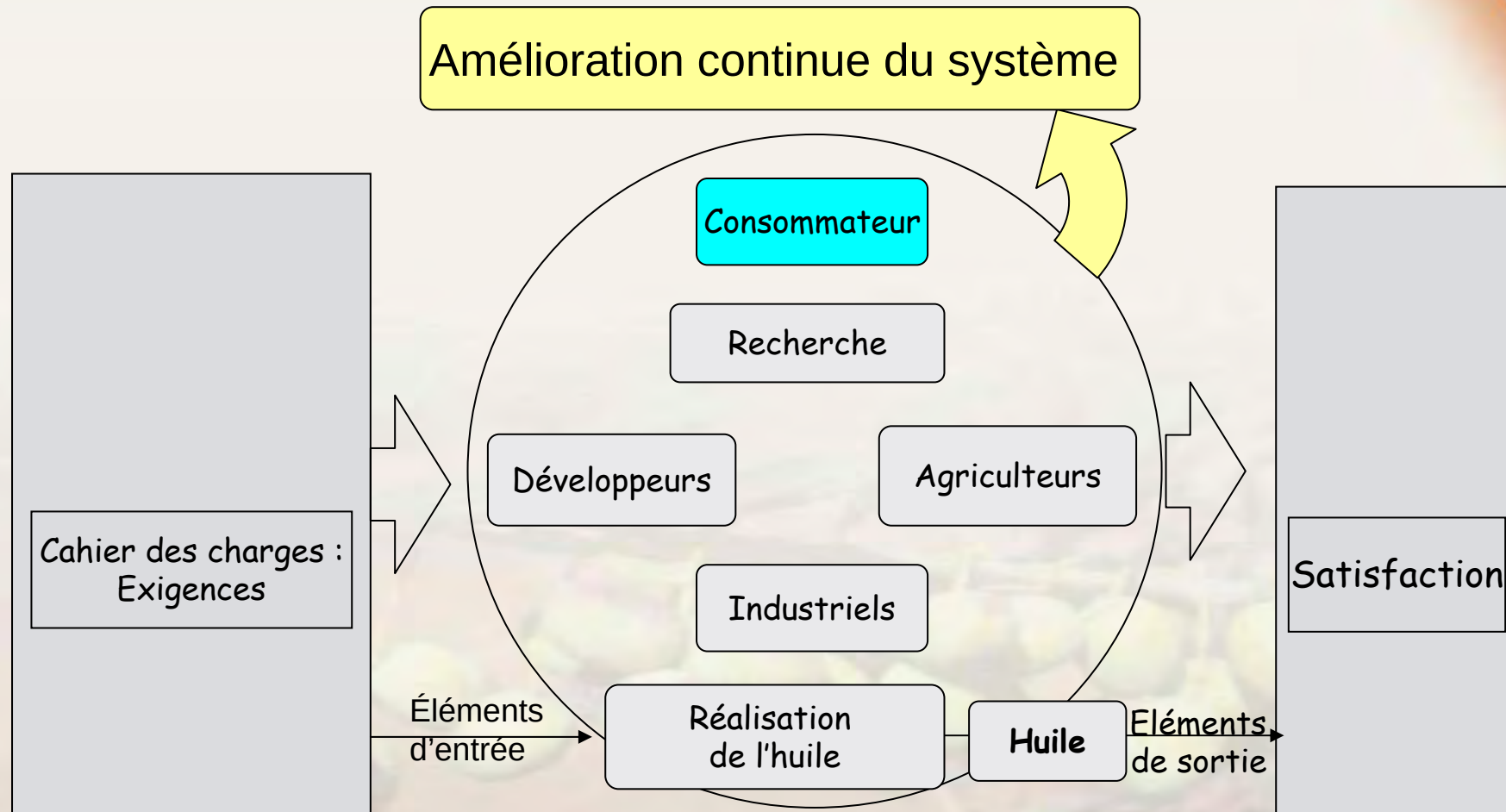
Huile d'olive verge
(AOC)

Protégée

Garantie

Valeur commerciale
plus élevée

Processus participatif



Coût de l'opération de conversion

❑ Coût de mise en place :

- élaboration du cahier des charges
- élaboration du plan de contrôle
- test de dégustation.

❑ Fonctionnement :

- fonctionnement et promotion
- contrôles effectués par l'organisme certificateur

Etude de cas

Etat d'avancement de l'AOC Huile d'olive Tyout, Région d'Essaouira



Partenaires de l'élaboration de l'AOC Tyout

- ☐ Agriculteurs « Association Sidi Rbii »
- ☐ Propriétaires des Maâsras
- ☐ Développeurs (DPA d'Essaouira et CT Hanchane)
- ☐ Chercheurs (INRA Marrakech)

Phases d'élaboration de l'AOC

- *Phase 1* : Etude préliminaire au niveau de la région d'Essaouira (2002 - 2003)
- *Phase 2* : Justification du site (2003 - 2004)
- *Phase 3* : **Elaboration du cahier des charges** (2005 - 2008)
- *Phase 4* : Demande de l'agrément (2008)

Phase 1 : Étude préliminaire

Zone : région d'Essaouira

Localité : Plusieurs communes rurales

Actions :

- Etude de la qualité chimique et organoleptique des huiles d'olive produites dans la région
- Enquêtes :
 - Agronomique
 - Technologique
 - Consommateur

Phase 2 : Choix du site

Site : TYOUT, Meskala région d'Essaouira

Justification :

- Qualité organoleptique de l'huile d'olive intéressante
- Organisation des agriculteurs (association)
- Situation géographique particulière
- Site bien maîtrisé sur le plan de gestion technique et le suivi contrôle
- Disponibilité et demande des agriculteurs



Site Tyout





Site Tyout





Site Tyout



Phase 3

Elaboration du cahier des charges

Cahier des charges

- 1) Le demandeur
- 2) Le nom du produit contenant le nom de l'AOC,
- 3) Le type de produit,
- 4) La description du produit,
- 5) La définition de l'aire géographique de production (=délimitation),
- 6) La méthode d'obtention du produit,
- 7) Les éléments justifiant le lien du produit avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique (marqueurs) ,
- 8) Les références concernant les contrôles mis en place,
- 9) Les éléments liés à l'étiquetage du produit sous AOC.

Constitution des comités de suivi

Comité technique

✓ Rôle :

- Instauration des bonnes pratiques culturales et techniques
- Orientation et contrôle

Comité juridique

✓ Rôle :

- Délimitation de la zone géographique du site ;
- Mise en place d'une structure de contrôle ;

Comité technique

Taches :

- Organisation des journées de sensibilisation et de démonstration sur les techniques de culture ;
- Organisation de l'opération de récolte ;
- Organisation du transport et stockage des olives avant la trituration ;
- Détermination de la date optimale de récolte ;
- Formation sur quelques paramètres de qualité
- Traçabilité de l'huile de Tyout ;
- Méthode de trituration : maîtrise et contrôle ;
- Amélioration de la structure des maâsras ;
- Elaboration du cahier des charges relatif au site de Tyout



Récolte mécanique





Tri et transport des olives

Au niveau du champ





Tri et transport des olives

Au niveau maâsra





Réception des olives au niveau du Maâsra

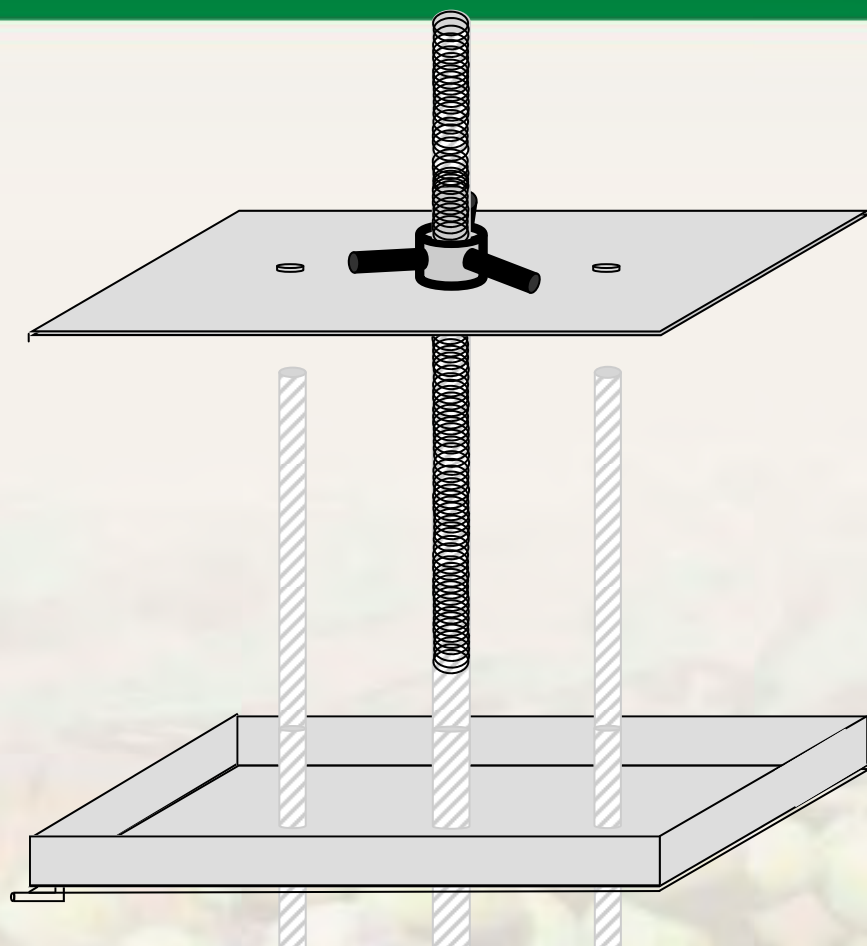




Trituration des olives



Prototype de la presse manuelle en inox





Prototype de la presse manuelle en inox



Autres améliorations



Scourtins en plastiques



Meules avec support en inox



Huile Tyout (version 2005)



Comité technique

+ Cellule de contrôle interne (2006)

■ Membres de la cellule :

Agriculteurs + CT Hanchane + INRA Marrakech

- Expérience sur le terrain (au niveau oued tyout)
- Jeunes éduqués (au niveau du maâsra)

■ Formations : Paramètres de qualité :

- Détermination de la maturité des olives
- Détermination de l'acidité des huiles
- Contrôle la qualité organoleptique de l'huile produite

Comité technique

+ Cellule de contrôle interne

Rôles :

- Inscription des agriculteurs désirant participer dans l'opération ;
- Mettre en place un calendrier de récolte basé sur la maturité des olives ;
- Contrôler la qualité des olives réceptionnées dans la maâsra ;
- Contrôler le déroulement de l'opération de trituration ;
- Contrôler la qualité de l'huile produite (acidité, valeur organoleptique)

Comité technique

Cellule de contrôle interne

Détermination de la maturité des olives



Comité technique

+ Cellule de contrôle interne

Détermination de l'acidité de l'huile

Eléments de base sur la qualité
organoleptique de l'huile d'olive
(au profit des propriétaires des maâsras de
la région)

Actions campagne 2007-08

Construction d'une Maâsra (2008)

financement :

30 % DPA d'Essaouira

30 % FREPE région du Haouz

35 % INDH, Province d'Essaouira

5% Coopérative Tyout

Production de l'huile Type : Huile Tyout « version définitive »

demande de l'agrément

Financement (campagne 2007-08)

Coût global : 1 000 000 DH

1. Construction d'une Maâsra
2. Amélioration du matériel de trituration
3. Achat du matériel agricole
4. Formation des agriculteurs
5. Frais des analyses chimiques et organoleptiques
6. Frais de l'emballage et l'étiquetage

Phase 4

Demande de l'agrément 2008

Phase finale du processus de la mise en place du décret relatif aux appellations d'origine et aux indications géographiques des produits agricoles des denrées alimentaires ainsi qu'à leur protection

Conclusion

AOC est le meilleur moyen pour :

amélioration et promotion de la qualité de l'huile d'olive produite ;

protection des terroirs spécifiques ;

préparer au libre échange commerciale ;

amélioration et respect des préférences et des attentes du consommateur ;

Recommandations

activé le processus de la mise en place du décret relatif aux appellations d'origine et aux indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires ainsi qu'à leur protection

former des commissions d'experts pour évaluer la part de la production pouvant bénéficier d'une appellation d'origine au Maroc

noter les différentes régions oléicoles de panel de dégustation

sensibiliser les exploitants agricoles sur les démarches pour obtention d'une appellation d'origine

sensibiliser le consommateur et évalué ses attentes et ses

Protection of Geographical Indications in Lebanon



Hasbaya Olive Oil

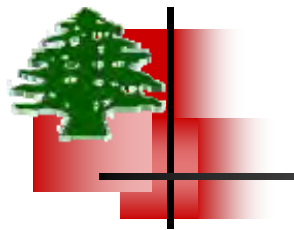
GI candidate

**Ghayth Maalouf, chairman of one of
the agriculture cooperative in the area**

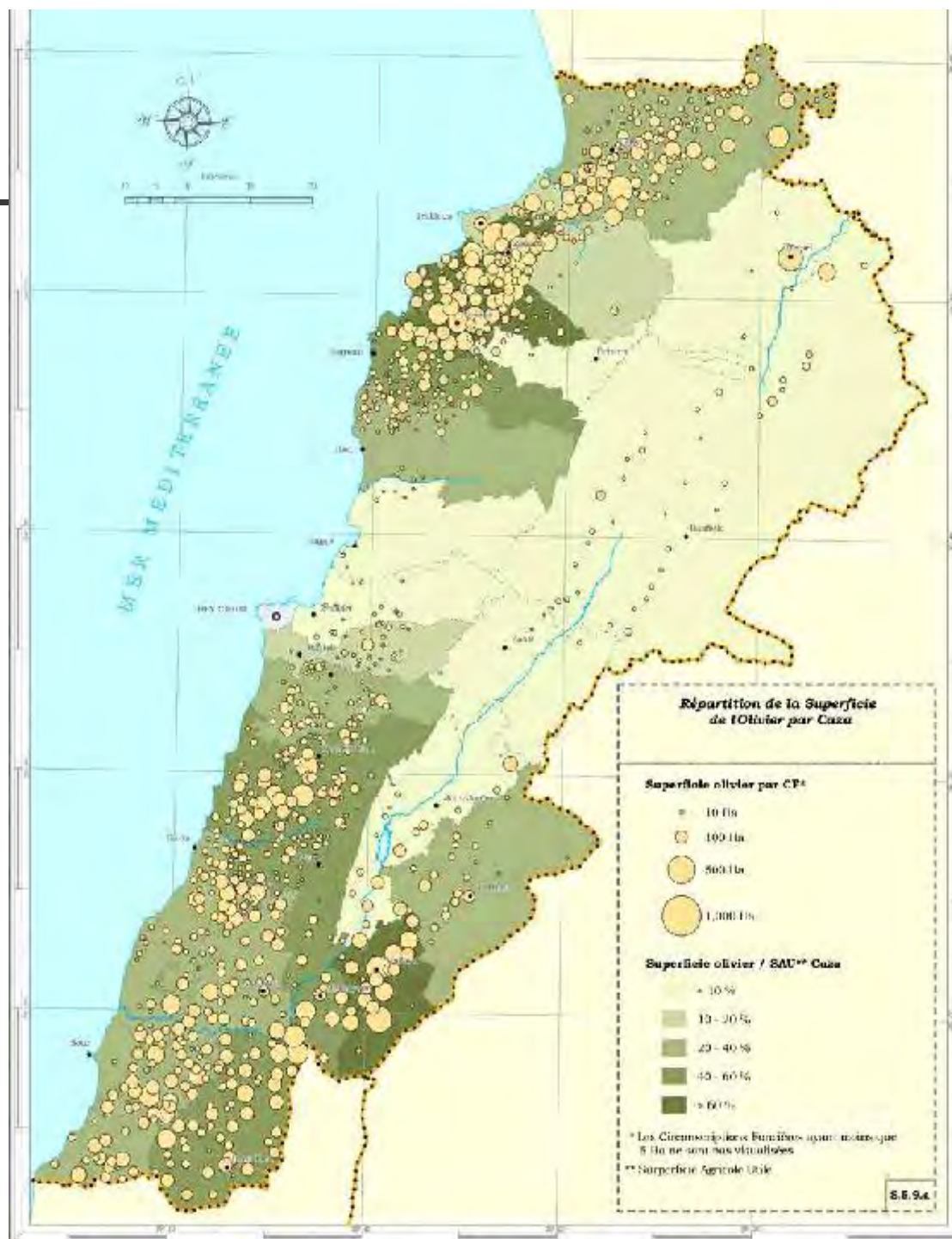


Protection of GI in Lebanon: Hasbaya Olive Oil

1. Situation of Olive Oil production in Hasbaya
2. Why a GI protection?
3. Specificity of olive oil in Hasbaya
4. Major problems for GI implementation



Olive production in Lebanon





Protection of GI in Lebanon: Hasbaya Olive Oil

1 Hasbaya

2 GI work

- ✓ Around 1 million trees
- ✓ altitude 500-950 m
- ✓ over 20 % of production of olive Oil in Lebanon
- ✓ Producers: 12'000
- ✓ Mills: 28
- ✓ Cooperatives: 13



Landscape in Hasbaya





2. Why GI protection for Hasbaya olive oil?





Specificity of Hasbaya olive oil



Elevation

Varieties

Landscape

Rainfall

Harvesting time

Wild forest



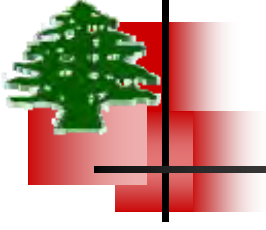
Major problems for GI implementation



**Differences in
agricultural
practices**

Different mills

**Controlling the
quality**



Thank you for your attention

For more information please contact:
www.hasbayaoliveoil.com

Produits de montagne de qualité en Méditerranée

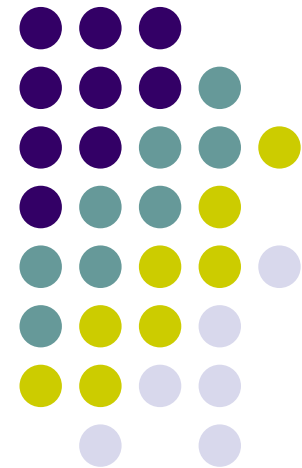


Un système d'information en
appui à la démarche de
recherche-développement

Hélène Ilbert, Maïlys Luye (CIHEAM-IAMM)

Annarita Antonelli (CIHEAM-IAMB)

Séminaire FAO - Casablanca - novembre 2007

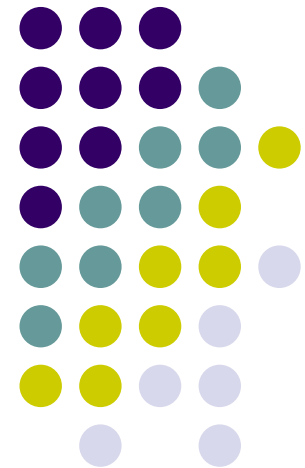




- Présentation, historique
 - Institutions partenaires
 - Questions sur le mode de signalisation de la qualité
- Le système d'information
 - Un outil de structuration des informations et de la réflexion
 - Le détail des fiches Produits/Services
 - Un outil collaboratif

présentation, historique

Programme « Valorisation des
produits de qualité de montagne
dans le Sud et l'Est de la
Méditerranée »



Objectifs et public

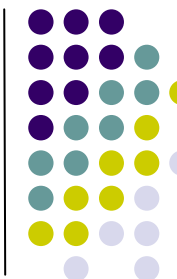


- But :
 - Valoriser les produits de montagne générateurs de revenu
- Objectif :
 - Construire un outil de formalisation des informations sur les produits du terroir dans le bassin Méditerranéen
 - Pour faciliter la réflexion sur la signalisation des produits en Méditerranée
- Public cible :
 - ONG, syndicats, administrations territoriales, interprofession

Présentation du programme



- Programme FAO-CIHEAM (janvier 06 - juillet 07)
 - CIHEAM-Instituts Agronomiques Méditerranéens
 - Bari
 - Montpellier
 - Pays partenaires : un correspondant dans chaque pays
 - Algérie : Onnaci REZKI (Univ. Tizi Ouzou)
 - Liban : Fady ASMAR (Ministère de l'agriculture, Beyrouth)
 - Maroc : Rachid BOULAGHZAL (Migrations et Développement, Taroudannt)
 - Syrie : Mohammad ABIDO (Arab Forest and Range Institute, Lattakia)



**Cyber
Montagnes**



Bonjour Maïlys LUYE

→ [Consulter et modifier votre fiche](#)

Dernière connexion 05.11.2007 à 16:52

LES PRODUITS DU TERROIR EN MEDITERRANEE *Montagnes du Liban, Syrie, Algérie et Maroc*

Actualités

08-11-2007

Séminaire FAO sur les produits alimentaires de qualité, Origine et traditions en Méditerranée, les 8 et 9 novembre 2007 à Casablanca (Maroc)



→ [Lire l'article](#)
→ [Toutes les actualités](#)

Album photo



Cartographie



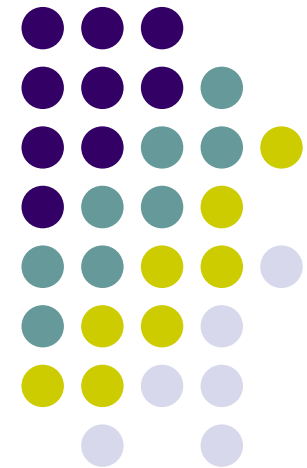
L'accès à la cartographie nécessite le logiciel Google Earth, logiciel de modélisation 3D du globe terrestre.

→ [Télécharger Google Earth](#)

Un système
d'information qui offre
une localisation intuitive
des produits

Le système d'information

www.cybermontagne.org



Une démarche & un outil



- La méthode de travail repose sur les principes suivants :
 - Ne pas rechercher l'exhaustivité, ni la quantité
 - Appliquer une approche systémique localisée :
 - de quoi on parle ? à quelle échelle ?
 - un produit donné, dans son environnement
 - Fournir les supports permettant de mener la réflexion et de partager les connaissances :
 - une plate-forme Internet évolutive
 - des représentations (géographique, cartographique, photographiques, ...)
 - Diffuser à chacun l'information utile

Structuration des informations



- Lien terroir/produit
 - Maroc (safran)
 - Syrie (shankleesh)
- Lien terroir/processus de transformation
 - Syrie (savon d'Alep/Kassab)
- Lien territoire (région ou pays)/tous produits
 - Algérie (tapis)
 - Liban (vallée de la Quadisha)
 - Algérie (Djurdjura)
 - Liban (huile Tradition du Liban)

Un outil structuré et évolutif



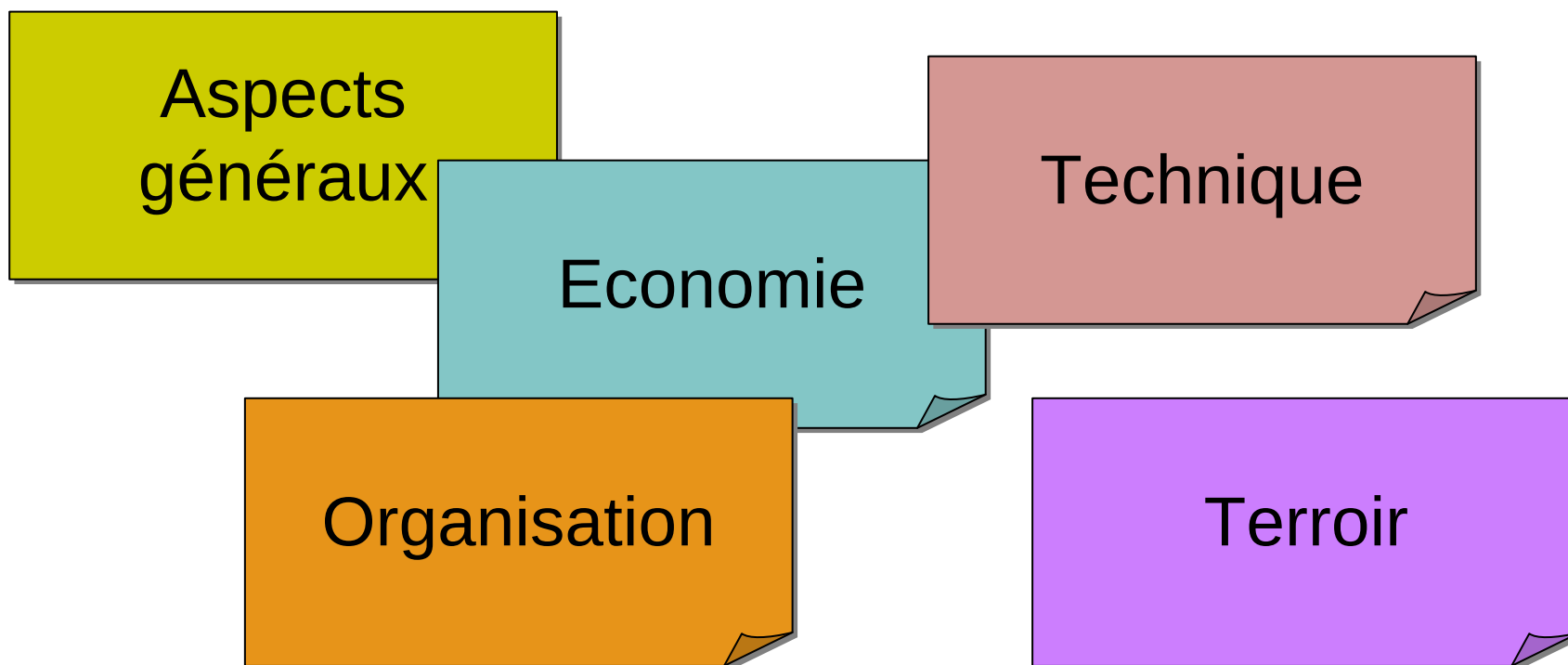
- Une plate-forme et son contenu en constante évolution
 - Un développement informatique qui suit l'avancée de la recherche et de la coopération
 - Des informations structurées
 - des cadres conceptuels, descripteurs et grilles de saisie construits par les partenaires
 - Des informations construites par les acteurs
 - un travail en réseau collaboratif

La saisie des fiches P/S

5 onglets



- Elles visent à décrire le potentiel des produits de qualité en Méditerranée



Economie

La saisie des fiches P/S



Aspects généraux / Main Features	Economie / Economic aspects	Technique / Technical aspects	Organisation / Organization	Terroir

Safran de Taliouine
Produit n°87

Saisi le / Seized on 30-06-2006 par / by Rachid BOULAGHZAL
Dernière modification le / last update 19-10-2007 à 11:53 par / by Mailys LORTHIOIS-LUYE
→ [Historique des modifications / updates listing](#)
*Les champs suivis de * sont obligatoires.*

Prix / Price

Année de référence / Reference year *

Type de conditionnement / Packaging

	Au détail / Retail	En gros / Wholesale
Type de conditionnement / Packaging	* Sachet de 01 gramme * Pilulier de 01 gramme	En vrac
Quantité conditionnée / Quantity packaged*	0,00	01
Unité / Unit	kilogrammes / kilo	kilogrammes / kilo

Prix de vente estimé (pour ce conditionnement) / Estimated Sale price (for this packaging)

	Détail / Retail	Gros / Wholesale	Commentaires / Comments
Prix du marché local Local sale price (€/unit)	1.20	1000.0	L'entreprise Arcadie à Alès, France, cherche à importer du safran. L'Iran est instable et vendait le Kilo à 700 Euros. Ils ont une offre du Maroc à 1200 Euros. Migrations et
Prix du marché national National market price (€/unit)	1.50	1000.0	
Prix du marché international International market price (€/unit)	2.00	2000.0	

- Type de conditionnement
- Prix local/export
- Prix détail/gros

Economie

La saisie des fiches P/S



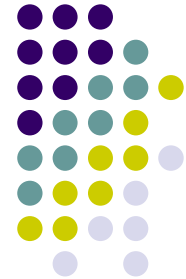
Marché / Market	
	☒ Exportation / Export
	☒ National
	☒ Local
Circuit de commercialisation / Marketing channels	☒ Circuit de gros / Wholesale
	☒ Centrales d'achat / P
	☒ Producteur-cons
Présence de points de vente / Retailers	oui / yes
Impact sur l'économie locale : Nombre de familles impliquées dans la filière locale Impact on local economy : number of families concerned in the local channels	500
Revenu de la famille / Income structure	

Signes distinctifs / Distinctive features	
Bio / Organic	Oui / Yes Désignation :
Certification	En cours / Under way Désignation :
Label	En cours / Under way Désignation :
IG / Geographical indication	Non / No Désignation :
AOC / Designation of origin	Non / No Désignation :
Marque commerciale / Commercial brand	Oui / Yes Désignation : Safran de Taliouine
Autre (charte qualité, etc.) / Other (quality chart, etc.)	Non / No Désignation :

- Circuits de commercialisation
- Signes distinctifs

Technique

La saisie des fiches P/S



Aspects généraux / Main Features	Economie / Economic aspects	Technique / Technical aspects	Organisation / Organization	Terroir

Safran de Taliouine
Produit n°87

Saisi le / Seized on 30-06-2006 par / by Rachid BOULAGHZAL
Dernière modification le / Last update 19-10-2007 à 11:53 par / by Maliys LORTHIOIS-LUYE
→ [Historique des modifications / Updates listing](#)

Production locale / Local production

Quantité produite par an / Quantity produced per year

Technique de production-transformation / Techniques

	du / From
Période de pointe d'activité / Period of full activity	
Récolte / Harvesting	15 Octobre
Transformation / Processing	

Types de matériels utilisés / Type of technique

- ☒ Manuel / Manual
- ☒ Motorisé / Mechanization

Emballage / Packaging ☐ Oui / Yes ☐ Non / No

Etiquetage / Labeling ☐ Oui / Yes ☐ Non / No

Commentaires / Comments

- Quantité produite/an
- Période d'activité
- Type de matériel
- Emballage
- Etiquetage
- Commentaires

Technique

La saisie des fiches P/S



Conditions de travail / Working conditions

Main d'œuvre / Labour force	☒ Homme / Man	☒ Femme / Woman
	☒ Saisonnier / Part-time	☐ Plein temps / Full Time
Type d'entreprise / Labor structure	☐ Activité familiale / Family enterprise	
	☐ Entreprise privée / Private company	
	☐ Coopérative / Cooperative	
	☒ Autre / Other	

Enregistrer / Save

- Type de main-d'œuvre
- Type d'entreprises

Organisation

La saisie des fiches P/S



Aspects généraux / Main Features	Economie / Economic aspects	Technique / Technical aspects	Organisation / Organization	Terroir

Safran de Taliouine
Produit n°87

Saisi le / Seized on 30-06-2006 par / by Rachid BOULAGHZAL
Dernière modification le / Last update 19-10-2007 à 11:53 par / by Maliys LORTHIOIS-LUYE
→ [Historique des modifications / Updates listing](#)

Réseau lié à ce produit-service / Network linked to this product-service

ARCADIE → Supprimer

→ [Lier cette filière à une personne/société / Link to a person/society](#)

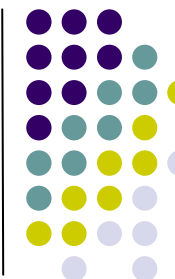
Sources de financement / Financial Support

☒ Niveau national / National level
☒ Niveau local / Local level
☒ Niveau international (ex. Banque Mondiale) / International level (eg. World Bank)
☐ Microcrédit / Microcredit
☐ Remises de l'étranger / Remittances
☐ Epargne familiale / Family savings

Politiques de soutien

	Du / From		Au / To	
☐ Actions ponctuelles / Specific actions				
☒ Projets de plus de trois ans / Project lasting more than 3 yrs				
Autre / Other :				

- Réseau lié au produit
- Sources de financement
- Politiques de soutien



Aspects généraux / Main Features	Economie / Economic aspects	Technique / Technical aspects	Organisation / Organization	Terroir

Safran de Taliouine Produit n°87

Saisi le / Seized on 30-06-2006 par / by Rachid BOULAGHZAL
Dernière modification le / Last Update 19-10-2007 à 11:53 par / by Mailys LORTHIOIS-LUYE
→ Historique des modifications / Updates listing

Histoire du produit / Product history

Date d'apparition estimée / Date of origin (please quote year/century) Siècle / Century :
Année / Year : 1

Histoire du savoir-faire local / Know-how tradition

Date d'apparition estimée / Date of origin Siècle / Century :
Année / Year :

Réputation du produit / Product reputation

- ☒ Locale / Local
☒ Nationale / National
☒ Internationale / International
Autre / Other :

Environnement naturel / Natural environment

Altitude moyenne / Average altitude : 1500 mètres

Conditions climatiques / Climatic conditions : Précipitations / Rainfall : 250 (mm/an)
Température la plus haute / high temperature : 45 (°C)
Température la plus basse / low temperature : -01 (°C)

Risques naturels / Natural risks : ☒ Inondation / Flood
☒ Incendie / Fire
☐ Maladies et / Pest and diseases
Autres / Other : Sécheresse

- Histoire du produit et du savoir-faire
- Réputation du produit
- Environnement naturel

Aspects généraux

La saisie des fiches P/S



Aspects généraux / Main Features	Economie / Economic aspects	Technique / Technical aspects	Organisation / Organization	Terroir

Safran de Taliouine Produit n°87

Saisi le / Seized on 30-06-2006 par / by Rachid BOULAGHZAL
Dernière modification le / last update 19-10-2007 à 11:53 par / by Mailys LORTHIOIS-LUYE
→ [Historique des modifications / updates listing](#)

*Les champs suivis de * sont obligatoires; /*

Niveau de diffusion / Dissemination categories*

Usage décrit dans cette fiche / Use described in this sheet*

Type *

- Autres usages du produit / Use
- ☐ Alimentation humaine / Human food
 - ☒ Cosmétique & médicinal / Cosmetic & medicinal
 - ☐ Alimentation animale / Animal feeding

Autre / Other :



Nom du produit / Name of the product

Nom de la fiche / sheet*

Nom scientifique / Scientific

Nom Arabe classique / Classic Arabic

Nom local / Local

- Usages
- Noms

Aspects généraux

La saisie des fiches P/S



Localisation

Administrative

Etat State*	Région Region*	Province/Gouvernorat/Wilaya Local Authority	Commune Municipality	Nom du lieu Local Name	Producteur Producer
Maroc	Souss Massa Draa	Taroudannt	Tassousfi et Sidi Hssain	Plateau Souktana	

Google Earth (fichier kmz) (1)

Nom Name	Descriptif Description	Date dépôt Date of deposit	Type
Zone de production du safran	Survol de la zone de production avec Google Earth.	19-10-2007	Localisation Goog (kmz)

→ Lier avec un fichier Google Earth / Attach a Google Earth file

Photos / Pictures



- Localisation administrative et intuitive
- Edition décentralisée via GoogleEarth
- Photos

Aspects généraux

La saisie des fiches P/S



Commentaires / Comments

Commentaires / Public comments

Le safran est l'épice la plus chère du monde; elle dérive des stigmates de *Crocus sativus* L., une fleur de la famille des Iridaceae. Ses stigmates, au nombre de trois, sont rouge brillant, et peuvent mesurer 25 à 30 mm de long pour les espèces aux

Documents (1) → Ajouter / Add

Nom Name	Descriptif Description	Date dépôt Date of deposit	Année Year	Type	Taille Size (Ko)	
La culture du safran	Ce document représente une fiche de la conduite technique de la culture du safran.	30-06-2006	0	Journal-revue	302	→ Supprimer / Delete → Modifier / Modify

Espace de travail / Working area (0) → Ajouter / Add

Produits-Services identiques (autres régions)

Same products-services sheets (other territories) (0) → Ajouter / Add

Autres produits-services du même territoire

other Products-services sheets (same territory) (2) → Ajouter / Add

Huile d'Argane pour l'alimentation (89) → Supprimer / Delete

Tourisme rural solidaire à Taroudannt (84) → Supprimer / Delete

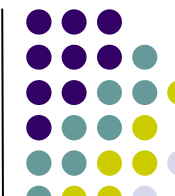
- Commentaires
- Liens vers :
 - Documents
 - Espaces de travail
 - Autres produits

Un outil collaboratif



- Une mutualisation des informations par la saisie ouverte...
 - ...Aux personnes authentifiées :
 - **fiches produits/services** : création et modification
 - **espaces de travail** collaboratif : échange de fichiers, de messages
 - **annuaire** : les contacts utiles pour les partenaires
 - **documents en ligne** et références bibliographiques
 - ...A tous :
 - **liens utiles** : possibilité pour chacun d'en proposer

Les « espaces de travail »



ESPACE DE TRAVAIL

PRODUITS/SERVICES

REFERENCES

ANNUAIRE

LIENS

BASE DE DONNEES ACTIONS

[Moteur de recherche]

[Action n°119]

Réalisation du projet

action n° 119 Date de début 01

→ [Liste des acteurs \(30\)](#)

Aucune localisation

Documents

→ [Ajouter un document](#)

→ [Consulter les documents \(58\)](#)

Messages

→ [Ajouter un message](#)

→ [Liste des messages \(54\)](#)

Actions connexes

Aucune action en relation avec celle-ci

Produits/services concernés

→ [Liste des produits/services \(2\)](#)

Gestion

→ [Calendrier](#)

→ [Rapport de l'action](#)

Liste des acteurs

Responsables de l'action

Nom Prénom	Société	Titre	Direction/Service	Bureau
ANTONELLI Annarita	CIHEAM-IAM.Bari			
AVIGNON Virginie	CIHEAM-IAM.M	Assistante	Centre de recherche et études avancées	
ILBERT Hélène	CIHEAM-IAM.M	Enseignant-Chercheur		
LUYE Maillys	CIHEAM-IAM.M	Responsable Fad	Centre de ressources scientifiques et pédagogiques (CRSP)	
PELLISSIER Jean-Paul	CIHEAM-IAM.M	Adjoint au Directeur	Direction	
STROHL Jean	CIHEAM-IAM.M	Chargé de mission		

Acteurs

Nom Prénom	Société	Titre	Direction/Service	Bureau
ABIDO Monammad	Arab Forest and Range Institute	Director of Arab Forest and Range Institute	Training Institute	Arab Organization for Agricultural development
ABIS Sébastien	CIHEAM	Chargé de mission Communication		
ASMAR Fady				
BALDASCINI Alexia	Food and Agriculture Organization - FAO	Programme Manager	FORD Forest Resources Division	Montains Products Programme

L'annuaire



[ESPACE DE TRAVAIL](#) [PRODUITS/SERVICES](#) [REFERENCES](#) [ANNUAIRE](#) [LIENS](#)

ANNUAIRE

Recherche alphabétique

A B C D E F G H I
J K L M N O P Q R
S T U V W X Y Z 0-9

Recherche sur

☒ Tout
☐ Les personnes
☐ Les sociétés

Nom Nom

Catégorie Toutes les catégories ▼

[Rechercher](#) [Réinitialiser](#)

1 résultat(s)

Votre requête :
Nom : Nom

1 contact (0 société - 1 personne)

ANNUAIRE Personnes (1 réponse(s))

Nom	Société	Titre	Direction/Service/Bureau	Liens...
<u>NOM</u> Prénom	CIHEAM-IAM.M			→

Les références



[ESPACE DE TRAVAIL](#) [PRODUITS/SERVICES](#) [REFERENCES](#) [ANNUAIRE](#) [LIENS](#)

REFERENCES

Recherche thématique

- ⊕ Réglementations et aspects juridiques (29)
- ⊖ Economie et développement (23)
 - ⊕ Programmes de recherche (9)
 - ⊕ Approches conceptuelles (10)
- ⊕ Ethnobotanique et savoirs locaux (15)
- ⊕ Événements (2)
- ⊕ Liens Web (1)
- ⊕ Outils et aides (5)

Recherche sur

N° action

Auteur

Type

Recherche textuelle

Anné de création

Résultat de la recherche : 23 référence(s) trouvée(s)

1 2 résultats par page

Nom	Anné de création	Type
Improving the Market Chain of Capers in Syria	2005	Page Internet
Promotion et protection des produits locaux dans le cadre de la mise en valeur durable des régions de montagne en Méditerranée	2005	Travaux universitaires
Reorganizing the market chain of capers: a multi-stakeholder process	2005	Rapport
Unasylya - No. 208 2002 Année internationale de la montagne	2002	Rapport
Identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens	2007	Texte PDF
Les Produits de Terroir en Europe du Sud. Caracterisation Ethnologique ,Sensorielle et Socioeconomique de Leur typicité.Strategies de Valorisation	2007	Rapport
Produits du terroir méditerranéen	2007	Rapport
Séminaire "Produits de terroir, filière qualité"	2007	Rapport
The local in the global – creating ethical relations between producers and consumers	2007	Page Internet
The power of place: embeddedness and local food systems in Italy and the UK	2007	Page Internet
The role of trust in the perception of the quality of local food products: with particular reference to direct relationships between producer and consumer.	2005	Page Internet
WP 5 Final Report OLP characteristics, evolution problems and opportunities	2004	Rapport
WP 7 Final Report Synthesis and Recommendations	2004	Rapport

Les liens utiles



[ESPACE DE TRAVAIL](#) [PRODUITS/SERVICES](#) [REFERENCES](#) [ANNUAIRE](#) [LIENS](#)

Ajouter un nouveau lien
→ **Conditions concernant l'ajout d'un lien**
Nb : Cliquez sur les titres pour afficher les liens utiles correspondants.

Bonjour Prénom NOM
→ **Consulter et modifier votre fiche**
Dernière connexion 06.11.2007 à 16:51

- ▼ **Pôles documentaires**
- ▼ **Sociologie (Sociology)**
- ▼ **Données écologiques et botaniques (Botanic and ecological data)**
- ▼ **Données Bioclimatiques et géographiques (Bioclimatic and geographical data)**
- ▼ **Institutions internationales (International institutions)**
- ▼ **Conventions internationales (International conventions)**
- ▼ **Institutions nationales (National institutions)**
- ▼ **Réseaux et initiatives (networks and initiatives)**

Une nécessaire validation



- Les informations sont validées avant publication, grâce aux « sas »

SAS produits/services

Il y a 32 produits/services en attente de validation dans le SAS.

-> Accéder au SAS produits/services

SAS annuaire

Il y a 7 personnes et 3 sociétés en attente de validation.

-> Accéder au SAS annuaire

SAS documents

SAS liens utiles

Liste des produits/services à valider (32 à valider)

Cliquez sur le nom du produit/service pour ouvrir la fiche correspondante.

Vannerie du Liban - n°183

Saisi le 26-06-2007 par Elena KOKTHI
mis à jour le 06-07-2007 par Mallys LORTHIOIS-LUYE

Consulter / Modifier

Valider

Tissage du Liban - n°184

Saisi le 26-06-2007 par Elena KOKTHI
mis à jour le 06-07-2007 par Mallys LORTHIOIS-LUYE

Consulter / Modifier

Valider

Broderie du Liban - n°185

Saisi le 26-06-2007 par Elena KOKTHI
mis à jour le 06-07-2007 par Mallys LORTHIOIS-LUYE

Consulter / Modifier

Valider

Une information ciblée



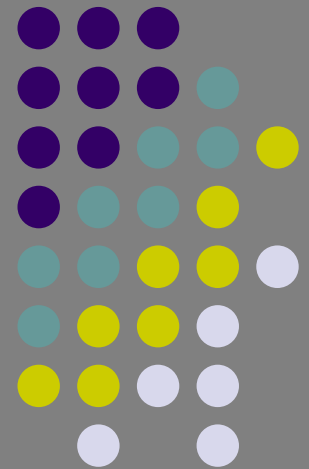
- Une diffusion ciblée des informations :
 - Documents de travail et base de données
Références :
 - certains documents de travail, une fois validés, sont publiés parmi les « Références »
 - Annuaire :
 - seuls sont visibles les contacts qui ont un lien avec les travaux : liés à un produit, un espace de travail
 - Fiches produits/services :
 - seul l'onglet « Aspects généraux » est publié
 - quatre autres onglets sont pour l'instant accessibles uniquement sur authentification

Un travail à poursuivre



- De nouveaux développements sont à consolider (Signalimed)
 - par le biais de projets de recherche-action en réseaux
 - par le biais de formations
- Des « sous-produits » du système d'information sont à construire
 - appui à l'animation et à la réflexion pour/avec des administrations, ONG, inter-profession, ...
 - ressource de formation numérique en ligne

Fin



Accès tout public

Travail collaboratif



The screenshot displays the 'Cyber Montagnes' website interface. The top navigation bar features a home icon, an email icon, and a question mark icon. Below this, a menu bar contains 'PRODUITS/SERVICES', 'REFERENCES', and 'LIENS'. A yellow box labeled 'Accès authentifié' points to the authenticated state, which includes an 'ESPACE DE TRAVAIL' button and an 'ANNUAIRE' button. A red oval highlights the 'ESPACE DE TRAVAIL' button. Another red oval highlights the 'ANNUAIRE' button. The main content area is titled 'LES PRODUITS DU TERROIR EN MEDITERRANEE' and 'Montagnes du Liban, Syrie, Algérie et Maroc'. It includes an 'Actualités' section with a date '08-11-2007' and a description of a seminar, and an 'Album photo' section with two images. A red oval highlights the user profile section on the left, which includes a greeting 'Bonjour Prénom NOM', a link '→ Consulter et modifier votre fiche', and a connection timestamp 'Dernière connexion 05.11.2007 à 12:03'.

PRODUITS/SERVICES REFERENCES LIENS

Accès authentifié

ESPACE DE TRAVAIL PRODUITS/SERVICES REFERENCES ANNUAIRE LIENS

Cyber Montagnes

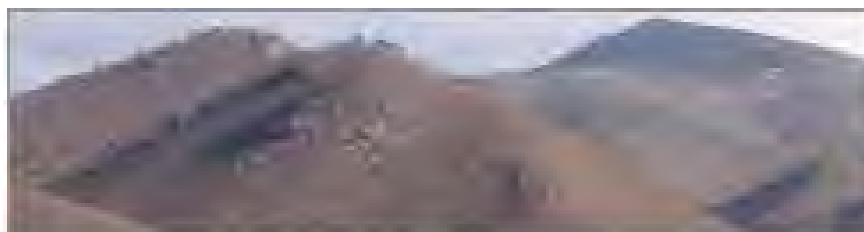
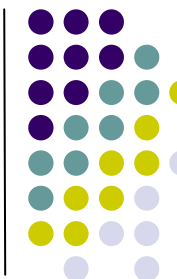
LES PRODUITS DU TERROIR EN MEDITERRANEE
Montagnes du Liban, Syrie, Algérie et Maroc

Actualités
08-11-2007
Séminaire FAO sur les produits alimentaires de qualité, Origine et traditions en Méditerranée, les 8 et 9 novembre 2007 à Casablanca (Maroc)

Album photo

Bonjour Prénom NOM
→ Consulter et modifier votre fiche
Dernière connexion 05.11.2007 à 12:03

Accès à l'espace de gestion



Cybermontagne

ESPACE DE GESTION

Saisie des produits et services

- Accès aux produits/services
- Créer un produit
- Créer un service
- Gestion des classes produits/services
- SAS produits/services

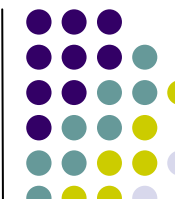
Saisie des documents

- Accès aux documents
- Ajouter un document
- SAS documents

Annuaire

- Recherche & saisie annuaire
- Importation annuaire
- Exportations annuaire

Les « espaces de travail »



[ESPACE DE TRAVAIL](#) [PRODUITS/SERVICES](#) [REFERENCES](#) [ANNUAIRE](#) [LIENS](#)

BASE DE DONNEES ACTIONS [Moteur de recherche] [Action n°119]

Réalisation du projet

action n° 119 Date de début 01 Jan 2002 Date de fin 01 Jan 2002

→ [Liste des acteurs](#) (30)
Aucune localisation

Documents

→ [Ajouter un document](#)

→ [Consulter les documents](#) (58)

Messages

→ [Ajouter un message](#)

→ [Liste des messages](#) (54)

Actions connexes

Aucune action en relation avec celle-ci

Produits/services concernés

→ [Liste des produits/services](#) (2)

Gestion

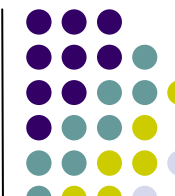
→ [Calendrier](#)

→ [Rapport de l'action](#)

Présentation

Favoriser les échanges d'information et le travail à distance entre partenaires, concernant les produits de montagne en Méditerranée (Maroc, Algérie, Syrie et Liban).

Les « espaces de travail »



ESPACE DE TRAVAIL | PRODUITS/SERVICES | REFERENCES | ANNUAIRE | LIENS

BASE DE DONNEES ACTIONS [Moteur de recherche] [Action n°119]

Réalisation du projet

action n° 119 Date de début 01

Rechercher des Documents

Mot-clé Auteur Année de création entre et

Type de document Dossier

Tout type

Lancer la recherche

→ [Liste des acteurs \(30\)](#)
Aucune localisation

Documents

→ [Ajouter un document](#)
→ [Consulter les documents \(58\)](#)

Messages

→ [Ajouter un message](#)
→ [Liste des messages \(54\)](#)

Actions connexes

Aucune action en relation avec celle-ci

Produits/services concernés

→ [Liste des produits/services \(2\)](#)

Gestion

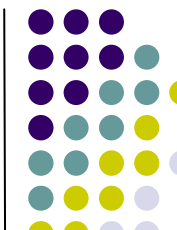
→ [Calendrier](#)
→ [Rapport de l'action](#)

Liste des Documents

Feedback on Cybermontagne (2 documents)
Rapport FAO juillet 2006 (Aucun document)

Titre	Auteur	Date	Type	Statut
Festival du safran		08-11-2007	Brochure-plaquette 368 ko	Publication
Séminaire FAO, Casablanca		08-11-2007	Brochure-plaquette 273 ko	Publication
programme du festival du safran		03-11-2007	Brochure-plaquette 364 ko	Publication
Document PROJET	Ilbert et alii	27-07-2007	Rapport 2108 ko	Restreint

Les fiches produits/Services



[ESPACE DE TRAVAIL](#) [PRODUITS/SERVICES](#) [REFERENCES](#) [ANNUAIRE](#) [LIENS](#)

PRODUITS/SERVICES

recherche sur les produits/services

Etat

N°

Recherche textuelle

7 produits/services trouvés

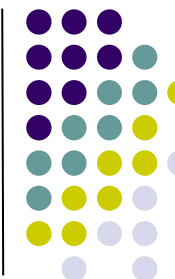
Votre requête :
Pays: Maroc

Nombre de résultats par page

Résultat de la recherche

N°	Nom	Etat	Région	Liens...
89	<u>Huile d'Argane pour l'alimentation</u> L'arganier, ARGANIA SPINOSA est un arbre qui appartient à la famille des Sapotacées. Il daterait de l'ère tertiaire, serait répandu sur une grande partie du Maroc et aurait été ref ...	Maroc	Souss Massa Daraa	
37	<u>Huile de M'khinza</u> La plante est collectée à l'état sauvage. Elle subit une vapo-hydrodistillation dans l'alambic classique à feu nu pour produire l'huile essentielle.	Maroc	Tanger/Tetouan	
154	<u>Huile essentielle d'armoise blanche</u> Il s'agit de la plante aromatique et médicinale la plus répandue au Maroc (5 millions d'ha) (Benabid, 1991). Artemisia est un genre qui révèle une grande importance par l'abondance ...	Maroc	Souss Massa Drâ	
32	<u>Kharoube</u> Arbre fruitier. Le Caroubier est considéré comme seule ressource végétale engendrant un revenu dans la région (le Rif). Les gousses sont collectées à la main.	Maroc		

Les fiches produits/Services



**CYBERMONTAGNE**
Fiche Produit/Service [Imprimer](#) [Fermer](#) [Ouvrir la fiche de saisie](#)

Safran de Taliouine
N° Produit 87 Date de dernière mise à jour : 19/10/2007 Date d'édition : 5/11/2007
Catégorie : Produits - Classe : Agro-alimentaire / Agro-alimentary



Fleur de safran de la région de Taliouine (Maroc)
Auteur: Rachid Boulaghzal
Date: 2006-01-01



Fleur de safran de la région de Taliouine (Maroc)
Auteur: Rachid Boulaghzal
Date: 2006-01-01

Album Photo



Fleur du Safran
par Rachid
BOULAGHZAL
le 00-10-2006



Cueillette du Safran
par Rachid
BOULAGHZAL
le 00-10-2006



Champs de Safran
par Rachid
BOULAGHZAL
le 00-10-2006



Séparation des pistils
du safran
par Rachid
BOULAGHZAL
le 00-10-2006

[-> Voir tout l'album](#)

Les fiches produits/Services



Descriptif

Nom scientifique	Crocus sativus L.
Nom vernaculaire Arabe classique	Azaafaran
Nom vernaculaire Arabe local	Zaafan
Nom d'usage	Zaafan
Nom de commercialisation	Safran
Spécificités	L'espèce cultivée semble avoir pour origine naturelle un hybride, qui a été sélectionné pour ses stigmates extra longs et qui a été maintenu depuis grâce à la multiplication végétative, les fleurs étant stériles. La zone de production du safran est limitée surtout par les conditions climatiques et édaphiques. En effet, c'est une plante qui végète dans les altitudes supérieures à 650 m. Les besoins en eau de la plante, bien qu'ils soient relativement moyens (600 à 700 mm/an) doivent être bien répartis tout au long du cycle de la plante.

Localisation

Etat	Région	Province / Gouvernorat / Wilaya	Commune	Nom du lieu	Producteur/ Propriétaire
Maroc	Souss Massa Daraa	Taroudannt	Tassousfi et Sidi Hssain	Plateau Souktana	

Lien vers d'autres produits/services du même territoire

[Huile d'Argane pour l'alimentation \(89\)](#)
[Tourisme rural solidaire à Taroudannt \(84\)](#)

Documents

Nom	Descriptif	Auteur	Date dépôt	Type	Taille(ko)
La culture du safran	Ce document représente une fiche de la conduite technique de la culture du safran.		30-06-2006	Journal-revue	302

Documents localisation Google Earth (fichier kmz)

Nom	Descriptif	Date dépôt	Type	Taille(ko)
Zone de production du safran	Survol de la zone de production avec Google Earth.	19-10-2007	Localisation Google (kmz)	1

Commentaires

Le safran est l'épice la plus chère du monde; elle dérive des stigmates de *Crocus sativus* L, une fleur de la famille des Iridaceae. Ses stigmates, au nombre de trois, sont rouge brillant, et peuvent mesurer 25 à 30 mm de long pour les espèces aux pétales mauves ou lilas (les fleurs

Atelier A: Cadre institutionnel

Points à traiter:

- Quel cadre légal peut s'appliquer aux indications géographiques et leur protection? (protection du consommateur, compétition loyale, propriété intellectuelle, système *sui generis* ou marque)
- Quelles institutions, quels ministères, selon quelles politiques publiques
- Fonctionnement (en cours et/ou en projet):
 - comment est évalué/validé le cahier des charges
 - comment s'effectue la certification (label officiel?), le contrôle, la protection de la réputation...
 - existe-t-il un registre national?
- Quelle information auprès du consommateur?
- Modalités de protection dans les pays importateurs et protection de produits issus de pays tiers
- Problèmes rencontrés et solutions le cas échéant
- Besoins identifiés en termes d'appui



Quel cadre légal?

	Concurrence	Marque	Registre	Champ
Maroc	Dahir 1914	oui	2008 (viti antérieur)	Agri + viti
Turquie	oui	oui	1995 (91 PDO/PGI)	Agri + artisanat
Jordanie	oui	oui	2000 (en révision)	Agri
Tunisie	oui	non	1999 (viti 1940)	Agri
Liban	Oui	Oui	2008 (viti 2000)	Agri + artisanat + viti



Quelles institutions, quels ministères

	Compétence du registre	Comité national	Système
Maroc	AGRI + IP	Consulté	opposition
Turquie	IP	Consulté	opposition
Jordani e	IP	En discussion	En discussion
Tunisie	AGRI	Consulté	opposition
Liban	IP	Décide	opposition



Fonctionnement

	Groupement	Contrôle
Maroc	Prod. + public	certification
Turquie	Prod. + public + conso.	?
Jordanie	?	certification JISM
Tunisie	Prod.	contrôle public
Liban	Prod.	contrôle public



Quelle information auprès du consommateur?

	Logo public
Maroc	Oui
Turquie	En préparation
Jordanie	
Tunisie	
Liban	En préparation



Modalités de protection dans les pays importateurs et protection de produits issus de pays tiers

- **Maroc:** réflexion sur une adhésion à l'arrangement de Lisbonne
- **Turquie:** définition très précise des conditions pour protéger une IG étrangère, premier refus: Sollingen



Problèmes rencontrés et solutions

- **Turquie:** demande d'enregistrement par une seule personne -> modif de la base légale uniquement groupement
- **Jordanie:** débat interne sur l'outil approprié Marque ou IG -> projet de révision légale, registre IG, durée d'enregistrement limitée à 10 ans, Etat « propriétaire » des IG
- **Liban:** aire de production de la matière première différente de l'aire de transformation -> projet de loi prévoit explicitement ce cas



Problèmes rencontrés et solutions

- **Tunisie:** cahier des charges type par groupe de produit
- **Maroc:** rôle du secteur public dans la mobilisation des producteurs, construction de la qualité
- **Turquie:** 252 demandes pendantes, succès!!



Besoins identifiés en termes d'appui

- none



Atelier B: Qualification des produits

Points à traiter:

- Spécificités du produit, potentiels en termes de qualité liée à l'origine
- Etapes clefs de la qualification
- Organisation des acteurs de la filière et du territoire, autour de quels objectifs
- Elaboration du cahier des charges, avec qui, autour de quelles ressources
- Lien aux institutions et appui externe: liens aux acteurs publics, du développement, recherche...
- Problèmes rencontrés et solutions
- Besoins identifiés en termes d'appui



Spécificités du produit, potentiels

- Importance de la question Variété végétale /race animale dans la construction de la spécificité / produit standard (Gabsi, race sicilo-sarde, ...)
- Conditions de production : altitude
- Lien avec les plantes ou cultures environnantes : cultures associées étagées pour la grenade, proximité forêt pour olive Liban)
- Opérations clés itinéraires techniques tout le long de la filière: pas d'activateur de maturité, pas de traitement phytosanitaire, degré de maturité à la récolte, pression huile d'olive, conservation huile
- Qualité spécifique différente de qualité supérieure commerciale (huile de Nyons)



Etapes clefs de la qualification

- Etudes préalables : caractérisation analytique du produit, enquêtes sur les pratiques de production et de transformation, études scientifiques pour trouver indicateurs du lien au terroir
- Construction de la démarche collective –intérêt et demande des producteurs- Rôle des institutions extérieures dans le démarrage (recherche, administrations, collectivités territoriales, ONGs...)
- Choix du signe AOC ou IGP, marque collective ...
- Construction sur toute la filière : choix des Variétés, extraction, trituration, conservation avec identification d'opérations clés (pressage huile olive)
- Etiquetage



Organisation des acteurs de la filière et du territoire, objectifs

- De nombreuses formes organisationnelles selon les cas et les pays
- Le rôle des interprofessions (GIP Tunisie)
- Des organisations favorisées par des actions collectives dans d'autres domaines (gestion de l'eau)
- Une implication des acteurs par la création de comités : comité technique, comité juridique, comité de contrôle interne
- Construction d'un processus participatif avec d'autres acteurs : recherche, consommateurs, collectivités territoriales, organismes d'appui
- Difficultés de l'action collective avec de grands nombres : Liban 12000 producteurs regroupés en 13 coopératives



Elaboration du cahier des charges

- Description du produit, des caractéristiques, des méthodes d'obtention, du contrôle interne, de la zone d'élaboration (production-transformation)
- Attention au flou de la description – Il faut des critères controlables et précis
- Homogénéisation des pratiques : jusqu'où ?



Lien aux institutions et appui externe

- Les projets présentés ont bénéficié d'un appui externe
 - GIP et appui expertise lié à projet (Tunisie)
 - Collectivités (DPA, province, recherche, administrations de terrain) (Maroc)
 - Ministère économie et ONG étrangères
- Jury national et régional de dégustation
- Rôle des concours
- cadre juridique préalable



Problèmes rencontrés et solutions

- Questions de dénomination qui peuvent poser problème avec d'autres pays : Fromage le **sicilien** et **Rigoutta** de Beja, Deglet Nour
- Retard législation : reconnaissance par marché, utilisation d'autres outils
- Innovation matériel pour meilleurs qualité, Maasra pilote
- formation et qualification des producteurs : analyse sensorielle pour contrôle interne
- Commercialisation ? Pas de client qui paie plus : rôle des concours
- Inventaire des IG potentielles au niveau national
- Menace : usurpation sur le nom
- Difficultés homogénéisation pratiques tkn avec 12000 prod –
- Ne pas faire des démarches pour des produits qui n'en valent pas la peine
- Différenciation des marchés : pas les mêmes critères localement et europe à partir même olive de départ – sur quoi investir ?
- Peu d'investissements sur la question des marchés et des attentes des consommateurs

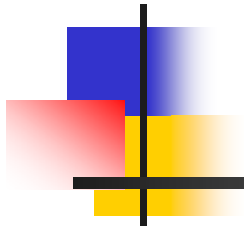


Besoins identifiés en termes d'appui

Rencontres avec des expériences
européennes établies
(type parrainages ORIGIN)



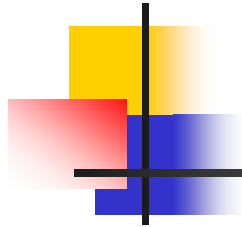
Séminaire FAO-Ministère Agriculture Maroc



Conditions d'émergence des produits de qualité liée à l'origine

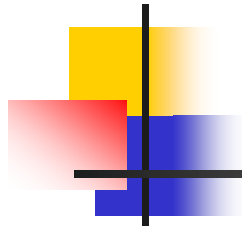
Hubert Devautour (Cirad), Jean-Pierre
Boutonnet (Inra)





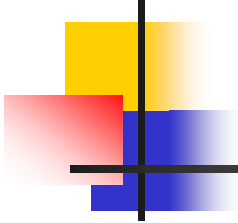
Du point de vue des entreprises

Qu'est ce qui fait que dans **certaines circonstances** des entreprises de production agricole, de transformation agro-alimentaire, de distribution vont **coopérer** i) dans la mise en place d'une **démarche volontaire de qualification par l'origine** d'un produit, ii) dans une démarche de **protection** d'une réputation?



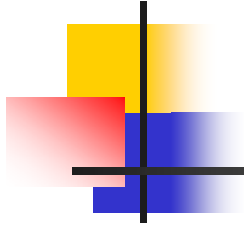
Les grandes tendances

- Des marchés sous l'impact de la mondialisation (normes publiques et privées, macro-acteurs –grande distribution-, export et marché interne, débat qualité process / qualité produit)
- Des consommations en évolution (santé et sécurité, critères sociaux, identités)



Dans ce contexte, 2 grands types de stratégie d'entreprise

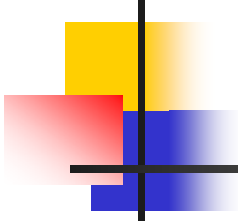
- La stratégie de coût : on fait le même produit moins cher (localisation en fonction des coûts des facteurs de production)
- La stratégie de différenciation : on fait un produit différent (innovation, addition d'attributs –services-, lien avec des ressources spécifiques...)



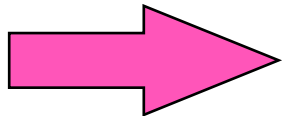
Paradoxe de Porter (Harvard B J 1998):

- ♦ « Dans l'économie globale, les **avantages compétitifs pérennes** reposent de plus en plus sur des **données locales** - savoirs, relations, motivation - que des rivaux distants ne peuvent pas égaler»

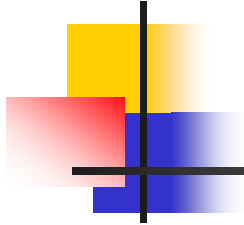
Nouvelles formes de compétitivité



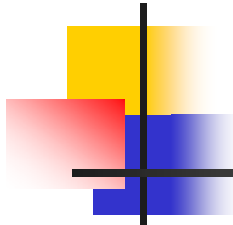
- *relations et motivation*: capacité de coopération et d'innovation
- *savoirs*: qualité des produits et lien aux territoires (identité, traçabilité)



Compétitivité territoriale



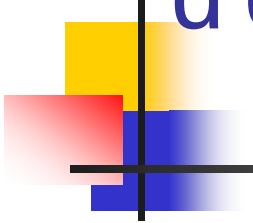
- Pour les entreprises qui construisent leur stratégie sur des données locales, l'accès et la préservation de ces ressources locales sont fondamentaux



Ressources locales

- Ressources locales spécifiques : richesses naturelles, humaines, savoir faire, organisation sociale propre, tradition culturelle, spécificité de l'espace...
 - Ancrées dans un territoire
 - Intrinsèques au territoire (géothermie, paturages) et construites (réputation)
 - Interdépendantes et complémentaires
- Elles peuvent être matérielles ou immatérielles (savoir-faire, réputation)
- Elles ne sont pas transférables (délocalisables)

La menace comme principale cause d'émergence

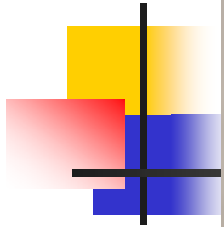


L'histoire des dispositifs de qualification par l'origine est d'abord une **histoire de lutte, de conflit** contre :

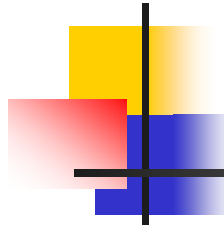
- - des **fraudes (usurpations, des imitations, des contrefaçons)** au niveau commercial, (misuses)
- -des appropriations **individuelles** d'un bien **collectif** au niveau de la production – concurrence déloyale (unfair competition)

Une ressource clé : la réputation

D'autres causes possibles : création collective de valeur, démarches induites par des collectivités,...



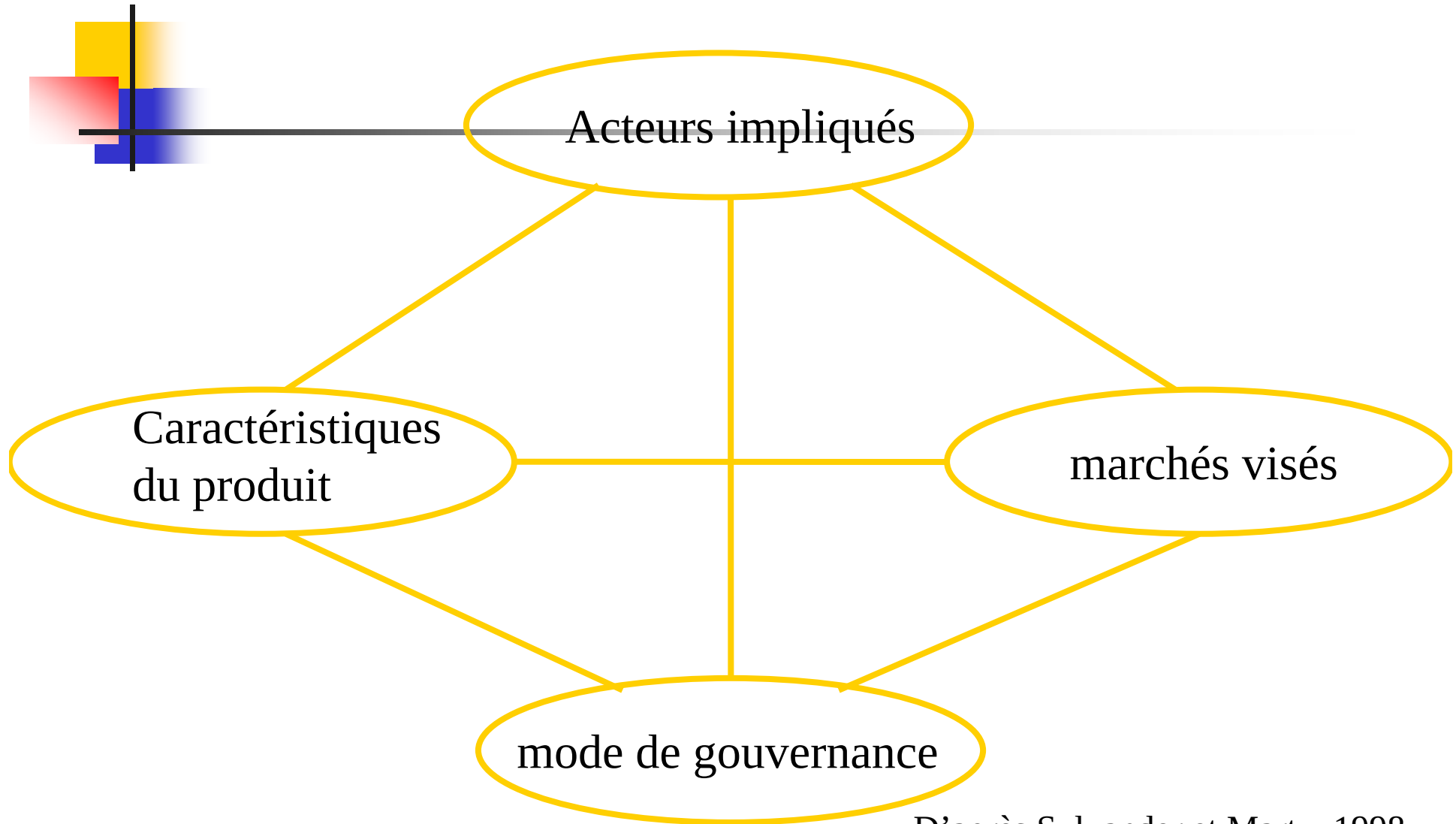
H. Devautour J.P. Boutonnet



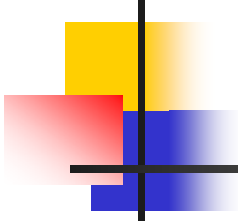
Les conditions d'émergence

1. Les caractéristiques du produit
2. Les acteurs et leur organisation
3. Les marchés visés
4. Les modes de gouvernance
5. Le dispositif légal et institutionnel

Les éléments déterminants du processus



D'après Sylvander et Marty, 1998



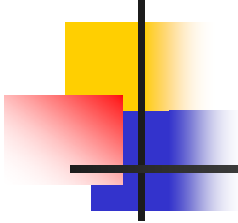
Les caractéristiques du produit(1)

- Question de la spécificité (unicité): Le produit doit pouvoir être reconnu

Qu'est ce qui fait ce produit unique ? Comment sont construites ses caractéristiques en lien avec le terroir (ancrage) ?

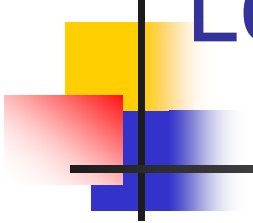
Reconnaissance de la spécificité : rôle majeur de l'analyse sensorielle (ex du rhum)

- Question du maintien de cette spécificité dans la filière (traçabilité et étiquetage)



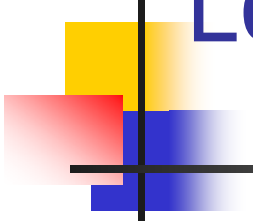
Les caractéristiques du produit(2)

- La construction des règles (cahier des charges et zonage) :
 - les règles sont fixées par les acteurs eux-mêmes . Elles sont facteur d'inclusion/exclusion
 - elles doivent permettre un degré de différenciation et un contrôle aisé (opérations clés) : significatives, objectives et contrôlables



Les acteurs et leur organisation(1)

- Une organisation qui croise filière ...
 - nécessité d'impliquer tous les maillons de la chaîne, de la production à la commercialisation (exemple de la clémentine de Corse) pour construire (et respecter) la qualité du produit final
 - cahier des charges couvre l'ensemble de la filière

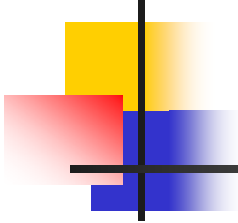


Les acteurs et leur organisation(2)

- et territoire

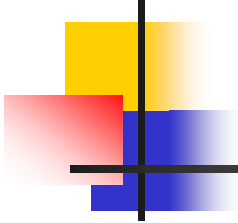
- gestion collective du lien à la ressource, lien avec autres activités –panier de biens, tourisme,...-
- construction de la zone de délimitation

Une organisation collective pour gérer un bien collectif
ou un bien public



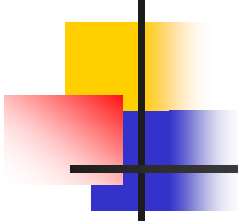
Les marchés visés (1)

- Les consommateurs-connaisseurs (marchés de niche) : marchés locaux mais aussi marchés plus lointains liés aux migrations –urbanisation, travail, tourisme... (maltaise de Tunisie)
-compétence du consommateur : savoir consommer



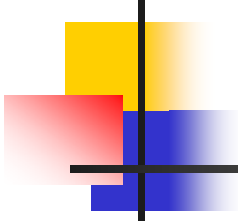
Les marchés visés (2)

- Les marchés plus lointains (export) : IG comme outil marketing, comme moyen de garantir traçabilité et process de production, comme outil de différenciation commerciale sur des produits de masse sur le marché international
 - l'IG devient un passeport pour le marché. Il garantit une origine et des caractéristiques (sécurité pour l'acheteur et pour le consommateur)



Les modes de gouvernance

- **La gouvernance sectorielle**
 - marchés très concurrentiels, nombreuses entreprises (marché du vin)
- **La gouvernance territoriale**
 - forte organisation locale, produit symbole du territoire
- **La gouvernance industrielle**
 - entreprise pivot (Roquefort) ou en situation de monopole (Laguiole)



Le dispositif légal et institutionnel

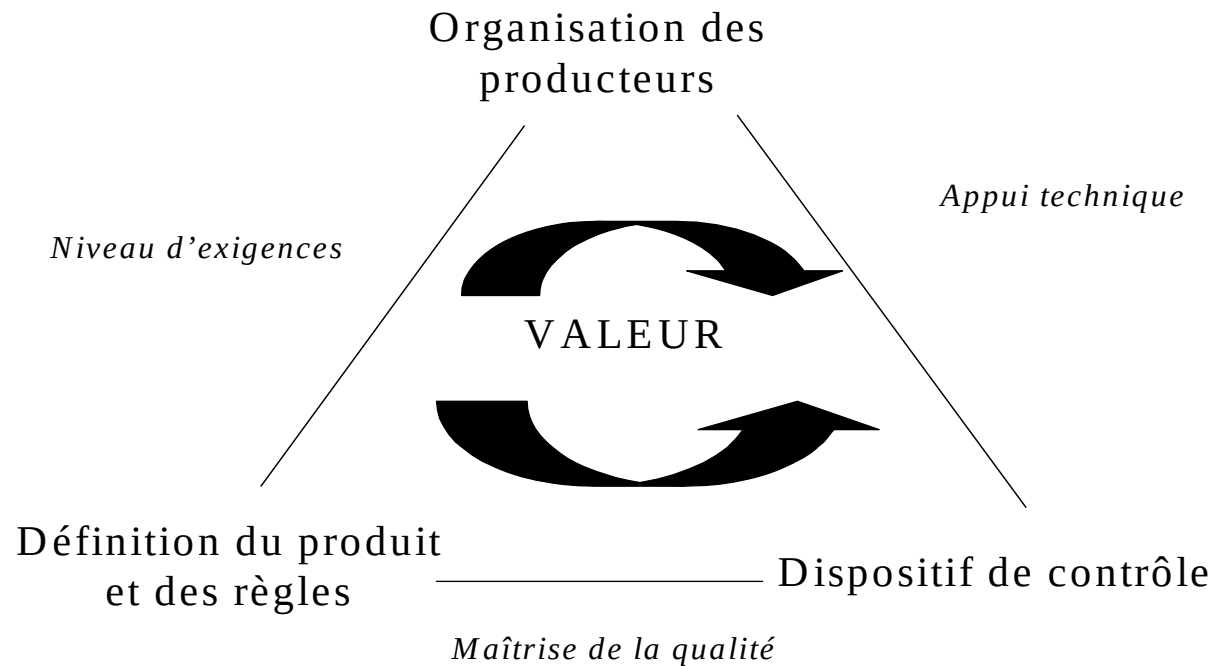
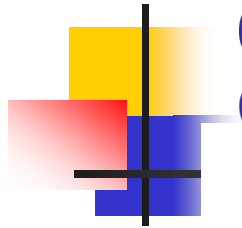
2 objectifs :

- définir et garantir les droits de propriété et les droits d'usage de chaque appellation
- offrir une garantie à l'acheteur et au consommateur

De multiples formes possibles

En conclusion : Le processus de création de valeur

(source C de Sainte Marie)



Identification des produits de qualité au Liban

Frédéric Brand, agronome EPFZ

Plan de la présentation

1. Introduction
2. Inventaire des candidats IG
3. Validation de la réputation
4. Groupement demandeur
5. Conclusions

Projet IG Liban 2005-2007

1 Introduction

2 Inventaire

3 Réputation

4 Groupement

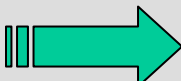
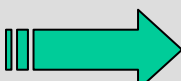
5 Conclusion

Objectifs

1. Formation de deux personnes
2. Identification des produits candidats IG
3. Projet de cadre légal
4. Information des professionnels et de l'administration

220'000.- euros, 3 ans, 75% des dépenses au Liban

Trois éléments clés de l'identification

1. Méthodologie d'inventaire  le produit et son nom
2. Enquête consommateur  la réputation
3. Noyau du groupement
typicité  volonté de construire et

Méthodologie d'inventaire

1 Introduction

2 Inventaire

3 Réputation

4 Groupement

5 Conclusion

Sources d'information: « remontées de marché », recherche biblio, coopération technique, ministères, restauration, formation, diaspora, professionnels, distribution etc.

Informations recherchées: nom, territoire, conditions de productions, projets en relation avec le produit ou la région, usurpation, marché etc

Résultats et difficultés pratiques

- 1 Introduction
- 2 Inventaire
- 3 Réputation
- 4 Groupement
- 5 Conclusion

45 produits identifiés, grandes diversités

- Une minorité de produits sont étiquetés
- Bouleversement des filières pendant la guerre
- La mouneh

Enquête consommateur

1 Introduction

2 Inventaire

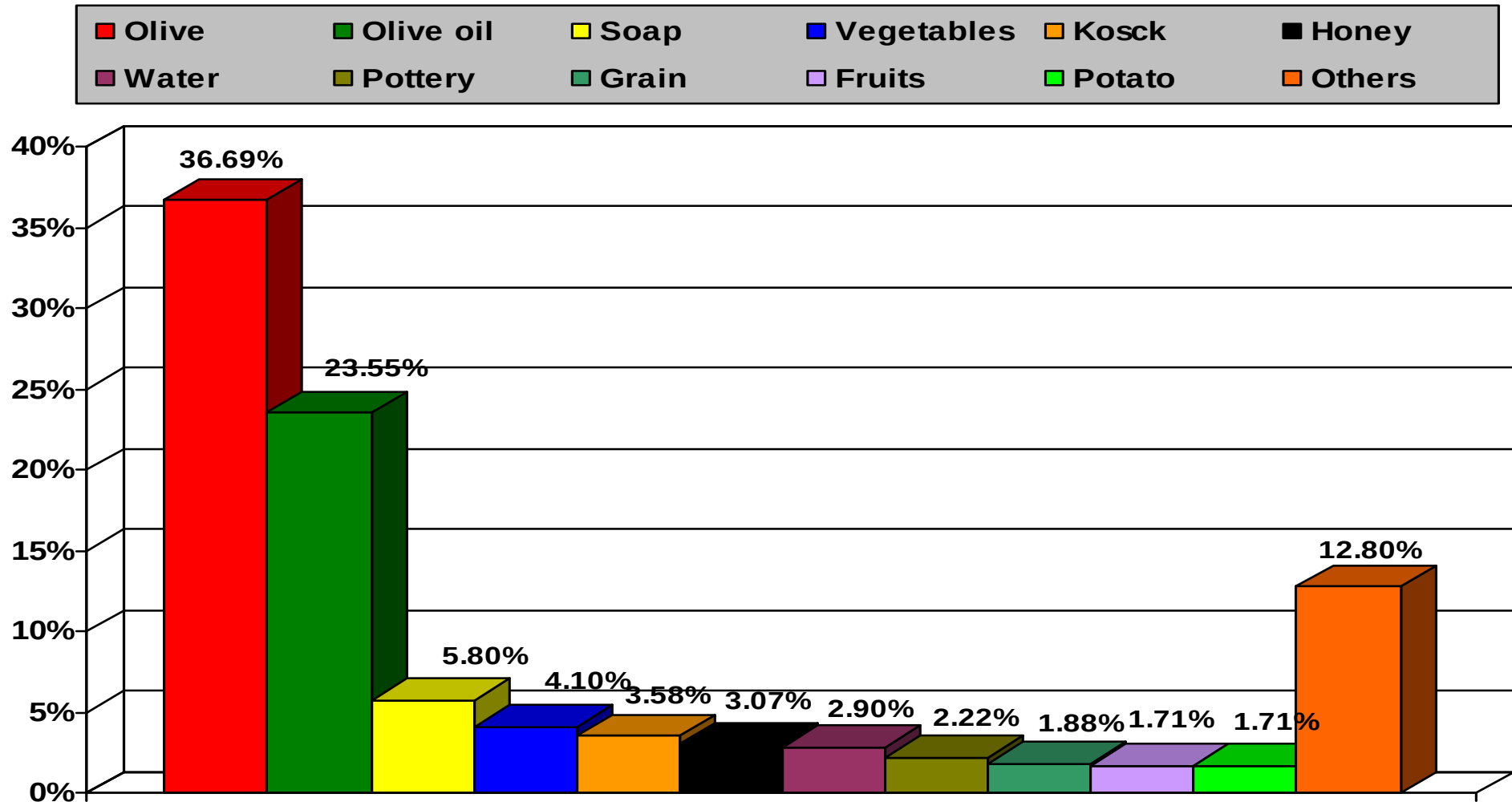
3 Réputation

4 Groupement

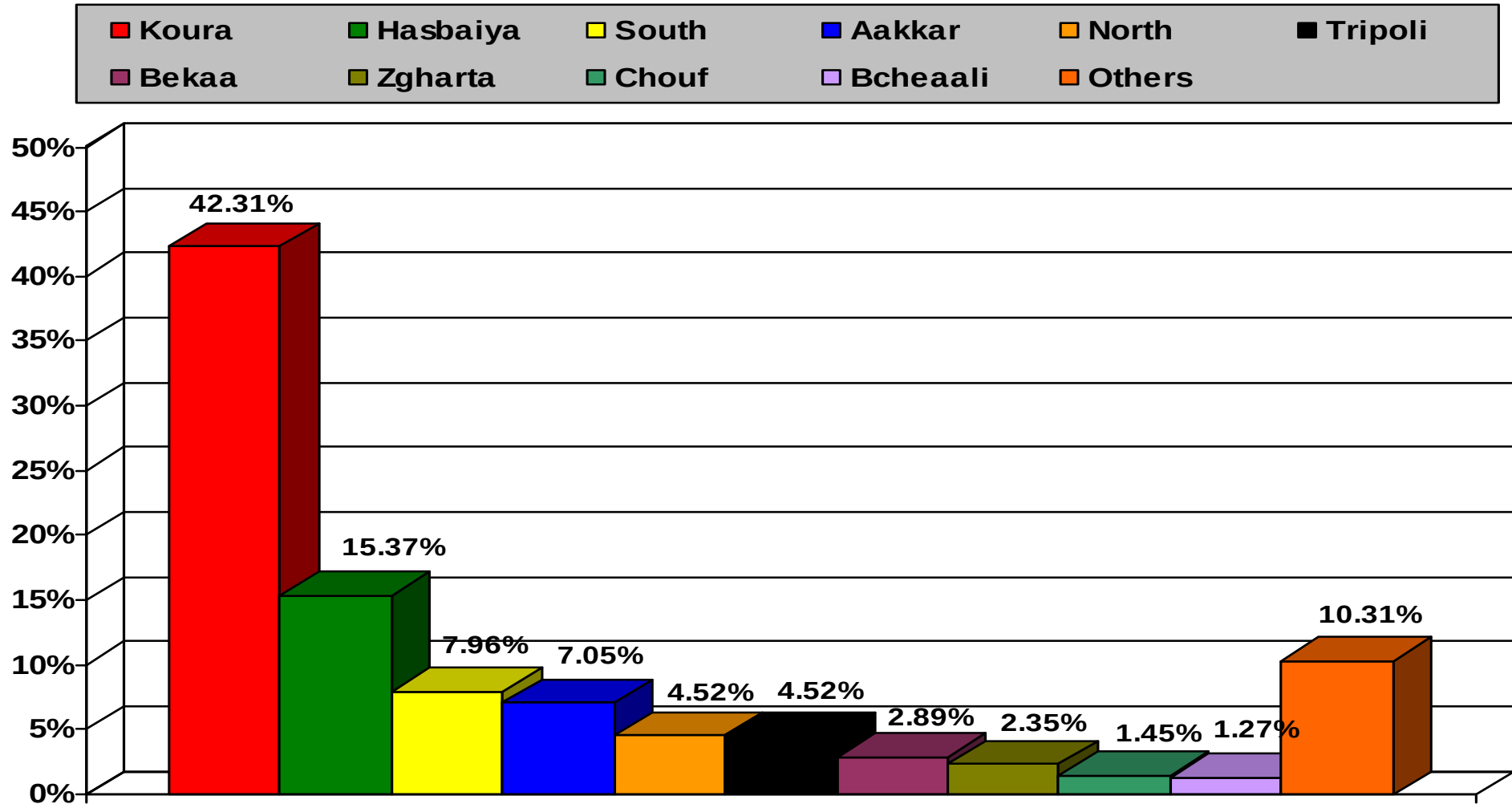
5 Conclusion

- La réputation est un des facteurs clé du succès
- Un produit est « nommé » lorsqu'il sort de sa région
- 1000 personnes, cadre régional/national, institut de sondage
- Formulation des questions est un point capital (conséquences juridiques)

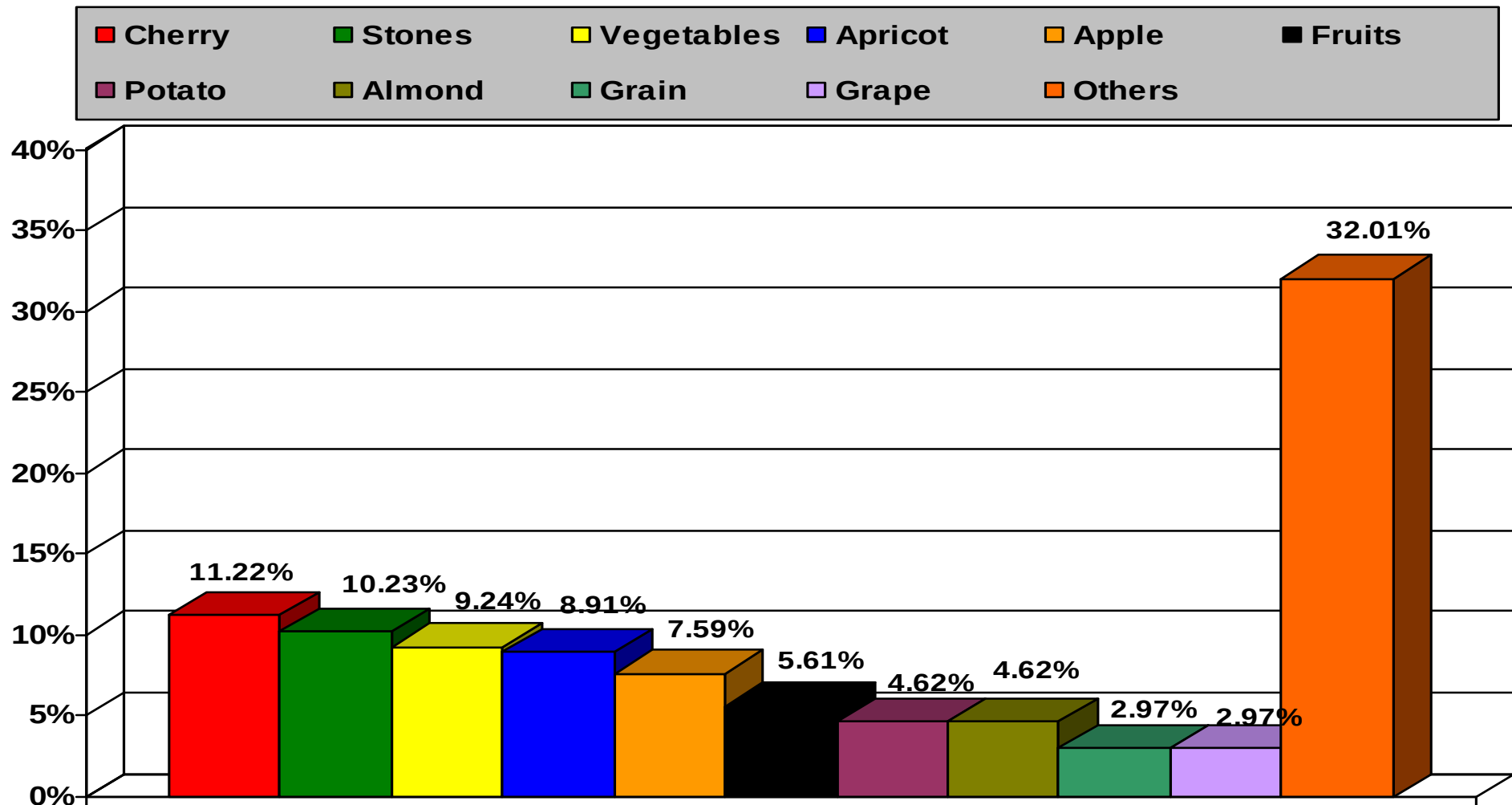
What are the products for which Hasbaya is famous?



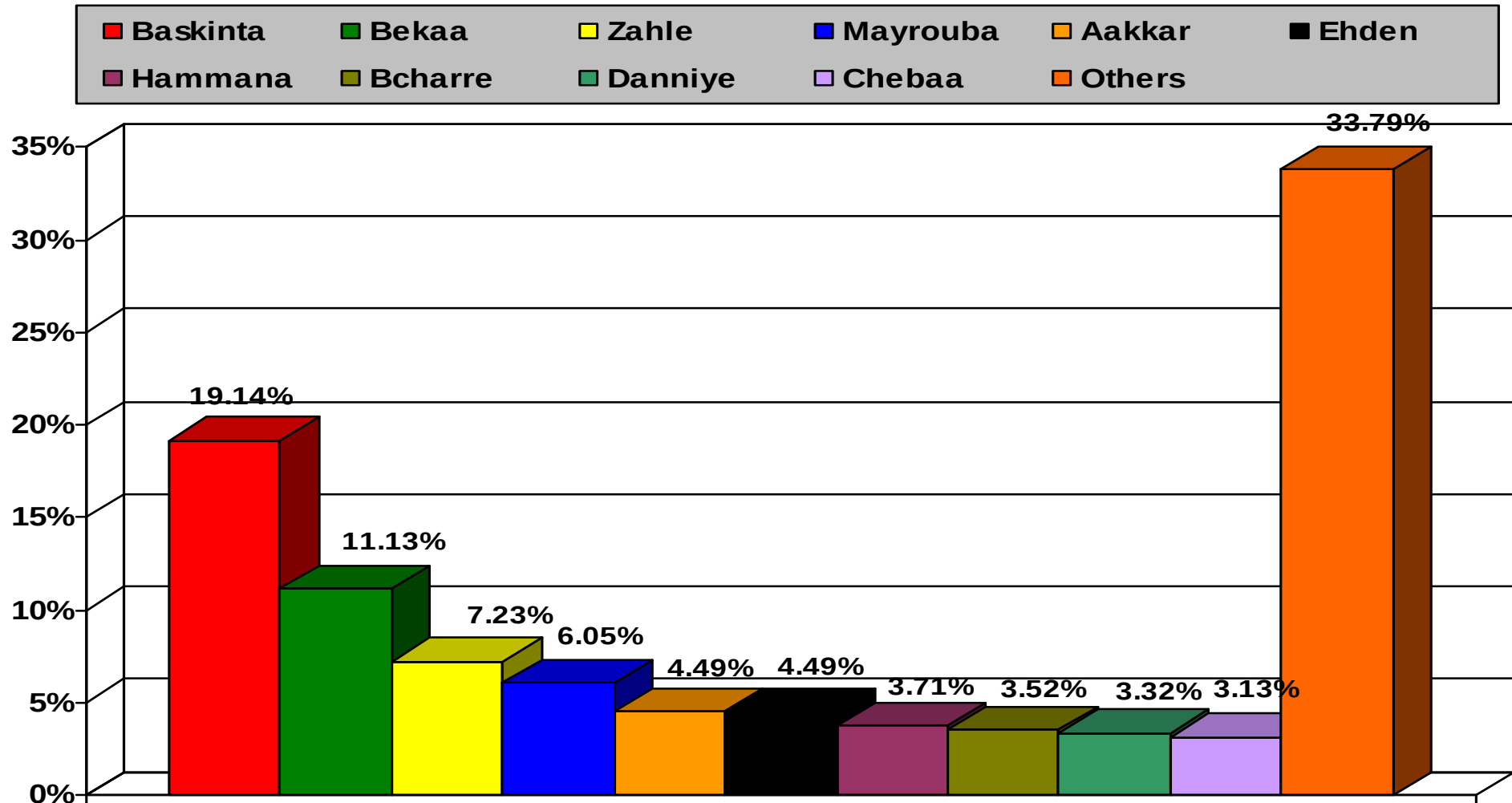
Which areas are famous for olive oil?



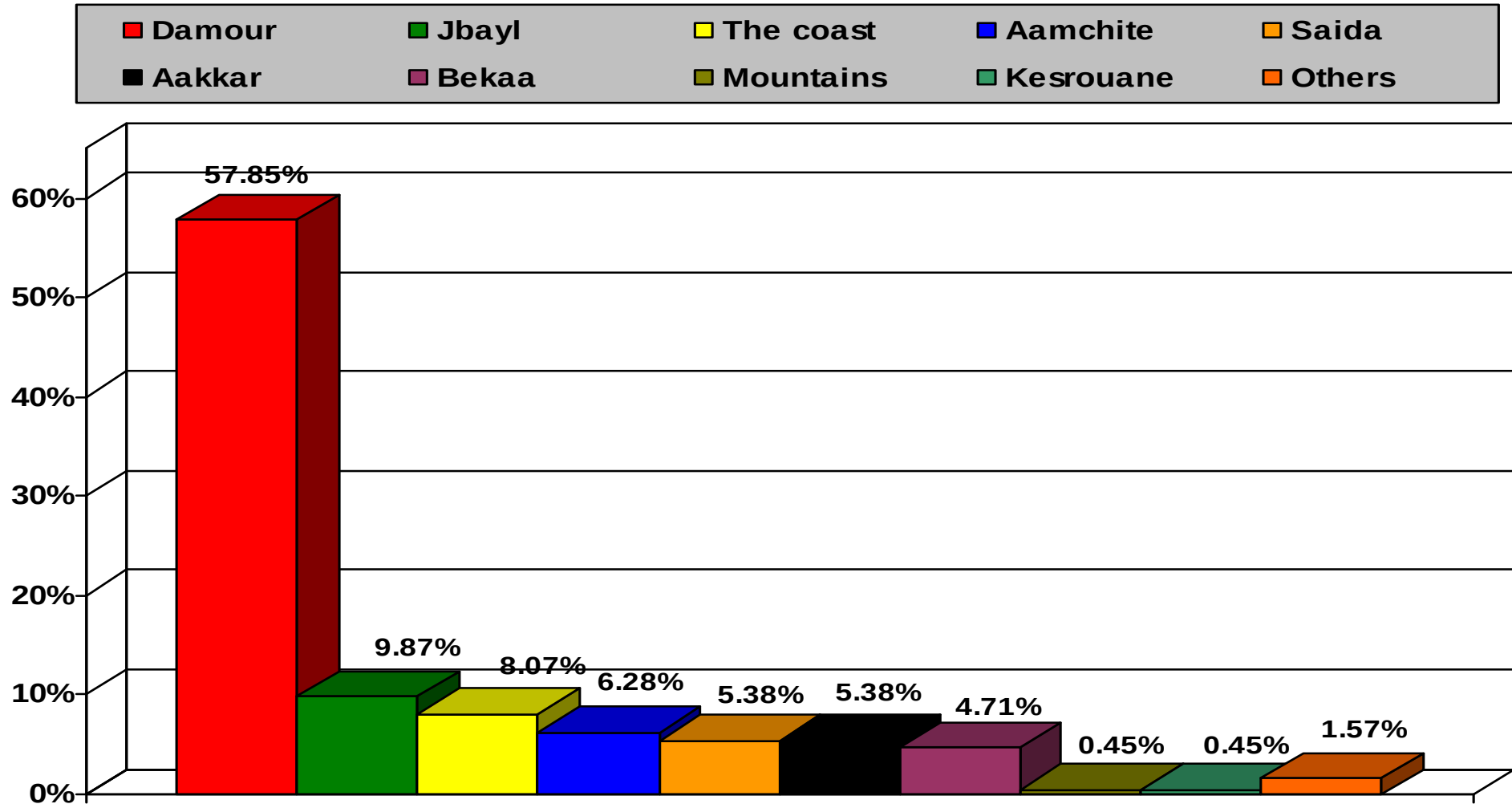
What are the products for which Aarsal is famous?



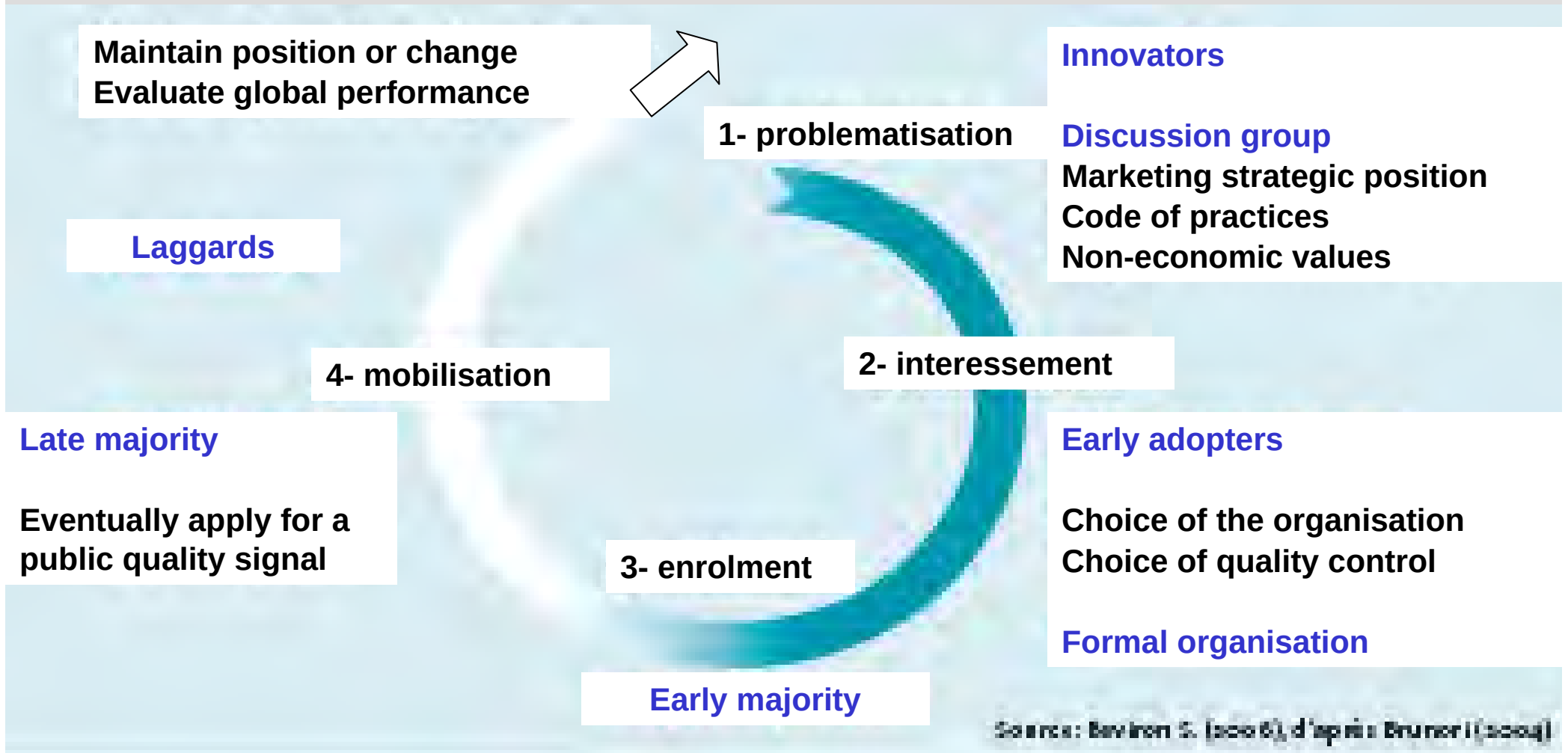
Which areas are famous for cherry?



Which areas are famous for bananas?



the initiatives' construction





Typicité du produit

- 1 Introduction
- 2 Inventaire
- 3 Réputation
- 4 Groupement**
- 5 Conclusion

- Explicités les savoirs et pratiques implicites
- Simplicité des cahiers des charges (contrôle)
- 3 à 5 points centraux de la typicité

Conclusion

- 1 Introduction
- 2 Inventaire
- 3 Réputation
- 4 Groupement
- 5 Conclusion**

- IG = outil d'accès au marché
- Potentiel IG évident dans les pays du bassin méditerranéen
- Importance de la cohérence des politiques agricoles, IG et coopération
- Importance de la dimension temps
- Importance de la formation de plusieurs types d'acteurs

Ministère de l'Agriculture du MAROC / FAO

Séminaire

LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ LIÉE À L'ORIGINE
ET AUX TRADITIONS EN MÉDITERRANÉE

*Les Produits Alimentaires de Terroir de Qualité En
Turquie:*

Le cas de raisins secs "Sultanines" d'Egée

Yavuz TEKELİOĞLU – Rana DEMİRER
Université Akdeniz
Antalya, TURQUIE



8-9 November 2007
Casablanca, MAROC



LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE TERROIR DE QUALITE EN TURQUIE

- LA TURQUIE EST UN PAYS D'EXCELLENCE POUR LES PRODUITS DU TERROIR

- UN VASTE TERRITOIRE AGRICOLE
- UNE GEOGRAPHIE TRES DIVERSIFIEE
- DES MICROCLIMATS TRES VARIES
- UNE DIVERSITE BIOLOGIQUE REMARQUABLE

offrent une production agricole particulièrement diversifiée et de très bonne qualité qui permet d'avoir un riche catalogue de produits du terroir.

- LA TURQUIE EST UN PAYS RICHE DE SAVOIR-FAIRE LOCAUX

- DES RACINES HISTORIQUES TRES PROFONDES
- UNE MAITRISE REMARQUABLE DE L'ART CULINAIRE
- DES METHODES DE FABRICATION AUTHENTIQUES

permettent d'obtenir des produits du terroir très nombreux et d'une grande finesse.

Conditions d'émergence des produits de qualité et d'origine en Turquie.

- Demande extérieure
 - La demande d'importation provenant particulièrement de l'Europe
 - La demande touristique (17 milliards de \$, 19,8 millions de touristes en 2006)
- Demande intérieure
 - 72 millions de consommateurs donc 40 % moins de 19 ans.
 - 28 % du budget des ménages turcs est consacré à l'alimentation
 - Dans les zones urbaines, les consommateurs deviennent plus exigeants.
 - La grande distribution se développe dans les grandes agglomérations.
 - Le pouvoir d'achat augmente.
 - La femme s'intègre dans le monde du travail.
 - Le niveau d'éducation s'améliore.
 - La concurrence entre les firmes agro-alimentaires augmente.

Les Signes Officiels d'Origine en Turquie

La Turquie s'est dotée le 24 juin 1995 d'une loi concernant "La protection des indications géographiques".

Il s'agit bien d'une protection d'une dénomination géographique de produits agricoles et/ou agro-alimentaires dont le caractère est dû à un terroir et à un savoir-faire, et le protéger des contrefaçons, de manière à:

- favoriser la diversification de la production agricole,
- protéger le patrimoine et assurer le développement local
- améliorer le revenu des agriculteurs,
- promouvoir des produits caractéristiques,
- fixer la population rurale dans sa zone,
- informer clairement les consommateurs.

The background image is a collage of various French agricultural products. It includes several loaves of bread, some in burlap sacks, a wheel of cheese with a label that says 'Fromage de France', a jar of honey, a bottle of olive oil, and a pile of walnuts. There are also some smaller jars and containers, possibly for jam or preserves. The overall theme is French food and agriculture.

Les principales filières agricoles et agroalimentaires concernées sont:

- les fruits et légumes et les plantes industrielles(24)
- les fromages(3)
- l'olive de table et l'huile d'olive (1+3)
- produits à base de viande(4)
- produits de boulangerie, pâtisserie, confiserie(15)
- Autres produits d'origine animale(miel)(2)
- Boisson alcoolisée(1)



Figs d'Aydın (AOP)

(dix millions de figuiers, 30.000 familles productrices, 131 millions \$ de recette d'exportation en 2006)



Abricots de Malatya(AOP)

(60.000 familles productrices, 181 millions \$ de recette d'exportation en 2005)



Noisettes Rondes de Giresun(AOP),

(501 000 tonnes de production (2005) et environ 1,5 milliards de \$ de recette d'exportation en 2006)

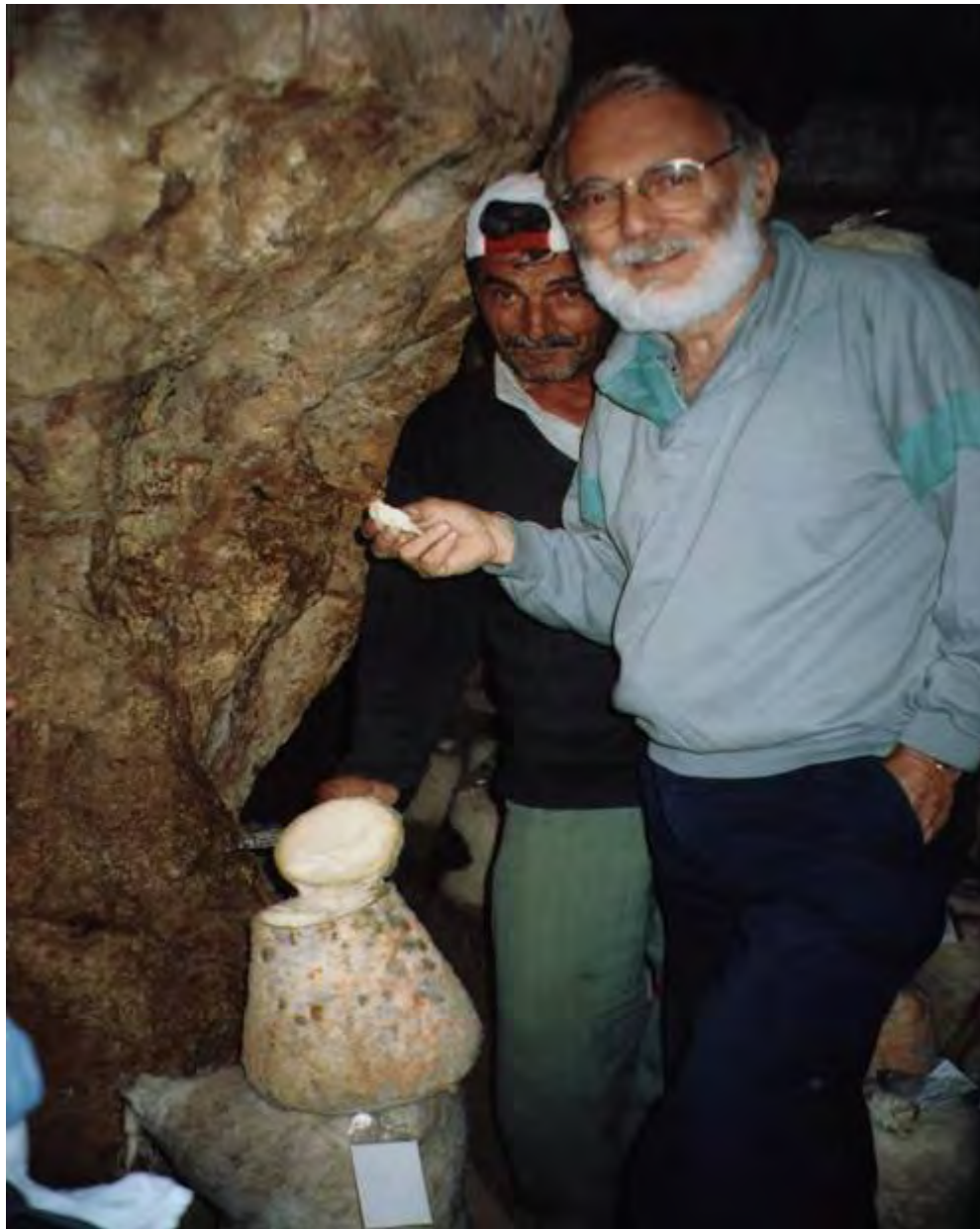


Pistaches de Gaziantep (AOP)

(60.000 tonnes de production en 2005, 17 millions de \$ de recette d'exportation.)



Loukoum de carottes(Cezerye) de Mersin (IGP)
(13 PME, 3000 tonnes de production en 2006 dont la moitié est exportée)



Fromage en peau Obruk de Divle :
150 tonnes de production par an

Raisins secs: "Sultanines" d'Egée

Un AOP Turque d'excellence

Famille: *Vitis Vinifera L.*

Variété: sans pépins

Caractéristiques: couleur jaune vert, peau tendre, saveur riche, contenu élevé en sucre, juteux et charnus.

Les "Sultanines" secs sont des raisins secs naturels ne subissant aucun traitement. A maturité les grappes sont séchées au soleil. La matière première ainsi obtenue doit être transformée : triée, calibrée et nettoyée.

Les Sultanines sont d'une qualité supérieure pour leur valeur nutritive.



Origine: Le lien au terroir

- Géographique: région Égéen
- Historique: des pratiques millénaires
- Culturel: un mode de vie

Départements Producteurs

MANİSA

Salihli, Turgutlu, Alaşehir,
Akhisar

İZMİR

Menemen, Kemalpaşa

DENİZLİ

Çal, Çivril





Le savoir-faire : une tradition millénaire

La production de Sultanines demande un savoir faire important à chaque étape du processus de production.

- *Installation de la vigne*

Choix du sol et sélection des cépages

- *Entretien annuel de la vigne*

La taille, l'irrigation, l'utilisation des pesticides et des engrais

•La récolte

Choix du bon moment.

Réalisation soignée à la main.



- *Le séchage des raisins récoltés:*

Ceci comporte plusieurs opérations :

- préparation du lieu où on effectue le trempage,
- confection des étalages pour sécher les raisins sous le soleil,
- élaboration de la solution de trempage qui accélère le séchage,
- trempage des raisins dans la solution de trempage.



- étaIage des raisins sous le soleil,
- ramassage des raisins secs et emballage



Chacune de ces opérations exige une haute technicité et un savoir faire spécifique qui rendent les Sultanines secs distincts des autres.

Les opérations de traitement: un savoir faire important pour la transformation de la matière première obtenue

- Après les opérations de séchage les Sultanines secs de bonne qualité achetés par TARIS ou par des négociants/exportateurs sont soumis aux opérations suivantes: sélection des baies selon leur grosseur, lavage avec de l'eau potable, aération, triage des baies endommagées et des corps étrangers.



- Ensuite, les raisins sont emballés dans des sacs de polyéthylène bleu. La taille des paquets est de 10, 12.5 et 14 kg. Les paquets sont soumis à un détecteur de métal et étiquetés.



Le poids économique de la filière Sultanines

Cette appellation est un véritable outil de développement rural en Turquie.

Exploitations agricoles

- ❑ 50 000 familles exploitantes en faire valoir direct
- ❑ prédominance de petites exploitations (taille moyenne de 4.4 ha)
- ❑ pratique d'appel au travail salarié (saisonnier)
- ❑ mécanisation poussée.
- ❑ le département de Manisa couvre:
 - 75 % de la superficie en vigne de la région
 - trois quarts de la production nationale

Les institutions locales

TARIŞ "Fédération des Coopératives Agricoles"

- quatre unions
- 128.000 adhérents
- 106 coopératives dans 65 lieux

TARIŞ raisins secs

- 14 coopératives
- 23.226 adhérents
- TARIŞ achète chaque année entre 15 et 30 % de la récolte de la région, qui oscille entre 30 et 75 mille tonnes.

En 2006 TARIŞ a réalisé l'achat de 35.000 tonnes de Sultanines et elle en a exportées 33.500 tonnes. La place du marché intérieur dans les ventes reste moins importante.

Production

La Turquie est le cinquième producteur mondial de raisins. La superficie des vignes est de 541 000 ha et la production varie entre 3,5 et 4,1 millions de tonnes. La part des Sultanines dans la production totale est estimée à 35 %. Et ils constituent 44 % de la production du monde en 2006.

La production des Sultanines en Turquie (tonnes)

Années	Quantité de la production
1997	210 000
1998	250 000
1999	190 000
2000	250 000
2001	200 000
2002	210 000
2003	200 000
2004	250 000
2005	220 000
2006	256 000

Source: Bourse du Commerce d'Izmir

Production mondiale de Raisins Secs (2006-2007)

PAYS	Stocks (31/08/2006)	Production Estimée	Offre Totale	Demande Interne	Exportations Estimées	Stocks Estimés
Grèce	5.000	25.000	25.000	5.000	20.000	0
TURQUIE	<u>32.000</u>	<u>256.000</u>	<u>288.000</u>	<u>35.000</u>	<u>250.000</u>	<u>3.000</u>
Etats unis	125.000	208.000	333.000	171.000	96.500	65.500
Australie	1.000	23.000	24.000	18.000	6.000	0
Chili	7.000	44.000	51.000	5.000	46.000	0
Afrique Du Sud	2.000	31.500	33.500	11.500	20.000	2.000
<u>TOTAL</u>	<u>172.000</u>	<u>587.500</u>	<u>754.500</u>	<u>245.500</u>	<u>438.500</u>	<u>70.500</u>

Source: :Bourse du Commerce d'Izmir

Exportations

- L'exportation de raisins secs "Sultanines" occupe la onzième place parmi l'ensemble des produits vendus à l'étranger et la troisième parmi les produits agricoles derrière les noisettes et le tabac.
- En 2006*, la Turquie a exporté 235.034 tonnes de raisins secs qui lui ont apporté une recette de 278 millions de US dollars.

<i>Années</i>	<i>Quantités Exportées (tonnes)</i>	<i>Valeur d'Exportation (1000 \$)</i>	<i>Prix par tonne (\$)</i>
<i>1997-1998</i>	199.290	221.835	1113
<i>1998-1999</i>	194.589	211.787	1088
<i>1999-2000</i>	197.739	211.008	1067
<i>2000-2001</i>	229.473	189.646	826
<i>2001-2002</i>	211.296	152.388	721
<i>2002-2003</i>	206.608	170.389	825
<i>2003-2004</i>	193.093	221.714	1148
<i>2004-2005</i>	239.414	250.126	1045
<i>2005-2006</i>	202.650	244.433	1206
<i>2006-2007*</i>	235.034	278.356	1184

Source: Union Egeen d'Exportations

(*) Couvre la période du 01.09.2006 au 14.07.2007

Premier acheteurs de la Turquie (2006-2007)

PAYS	Quantité (en tonnes)	%
Angleterre	55.199	23,5
Allemagne	43.164	18,3
Hollande	30.981	13,2
Italie	18.840	8,0
France	15.297	6,5
Autres	71.553	30,5
TOTAL	235.034	100,00

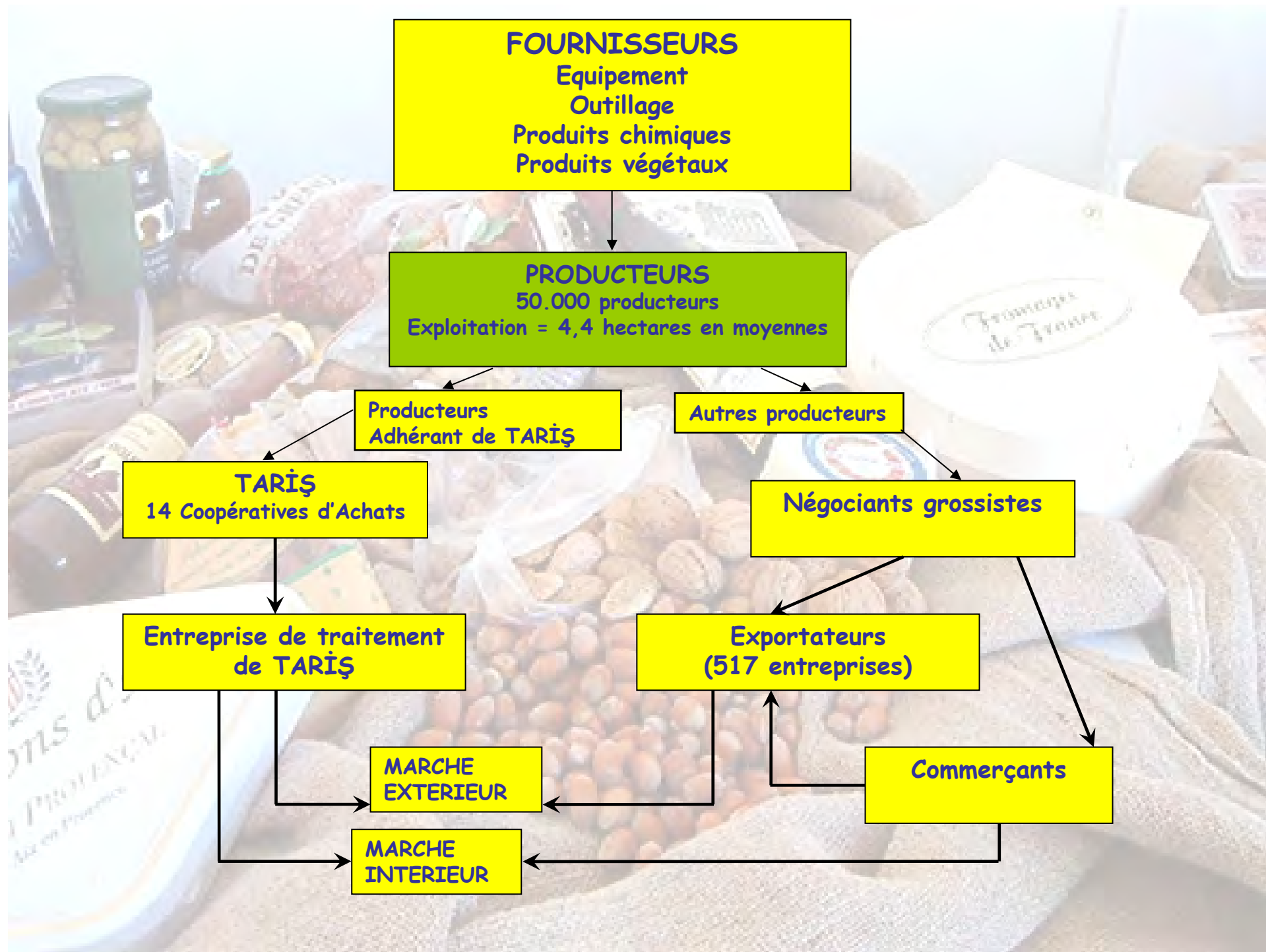
Source: Union Egeen d'Exportations

- Le cinq principaux clients sont l'Angleterre, l'Allemagne, la Hollande, l'Italie et la France qui représentent 70 % du total des ventes des Sultanines secs à l'étranger.

Organisation de la filière

La filière des raisins secs Sultanines d'Egée est formée des éléments suivants :

- les Fournisseurs d'Intrants
- les exploitations familiales productrices de Sultanines secs,
- les coopératives locales d'achat des Sultanines secs de TARIŞ,
- les négociants grossistes qui achètent directement aux producteurs,
- l'Union des coopératives locales de raisins secs de TARIŞ (TARIŞ Üzüm Birliği),
- les exportateurs privés de Sultanines d'Egée,
- les institutions qui régulent la production et l'exportation de Sultanines secs.





Les principaux problèmes de la filière Sultanines

Les problèmes sont de deux ordres:

-les questions techniques concernant la qualité du produit

- la contamination des raisins par des résidus de pesticides
- l'introduction de corps étrangers (terre, pierre, déchets) au cours du séchage,
- la couleur des baies séchées.

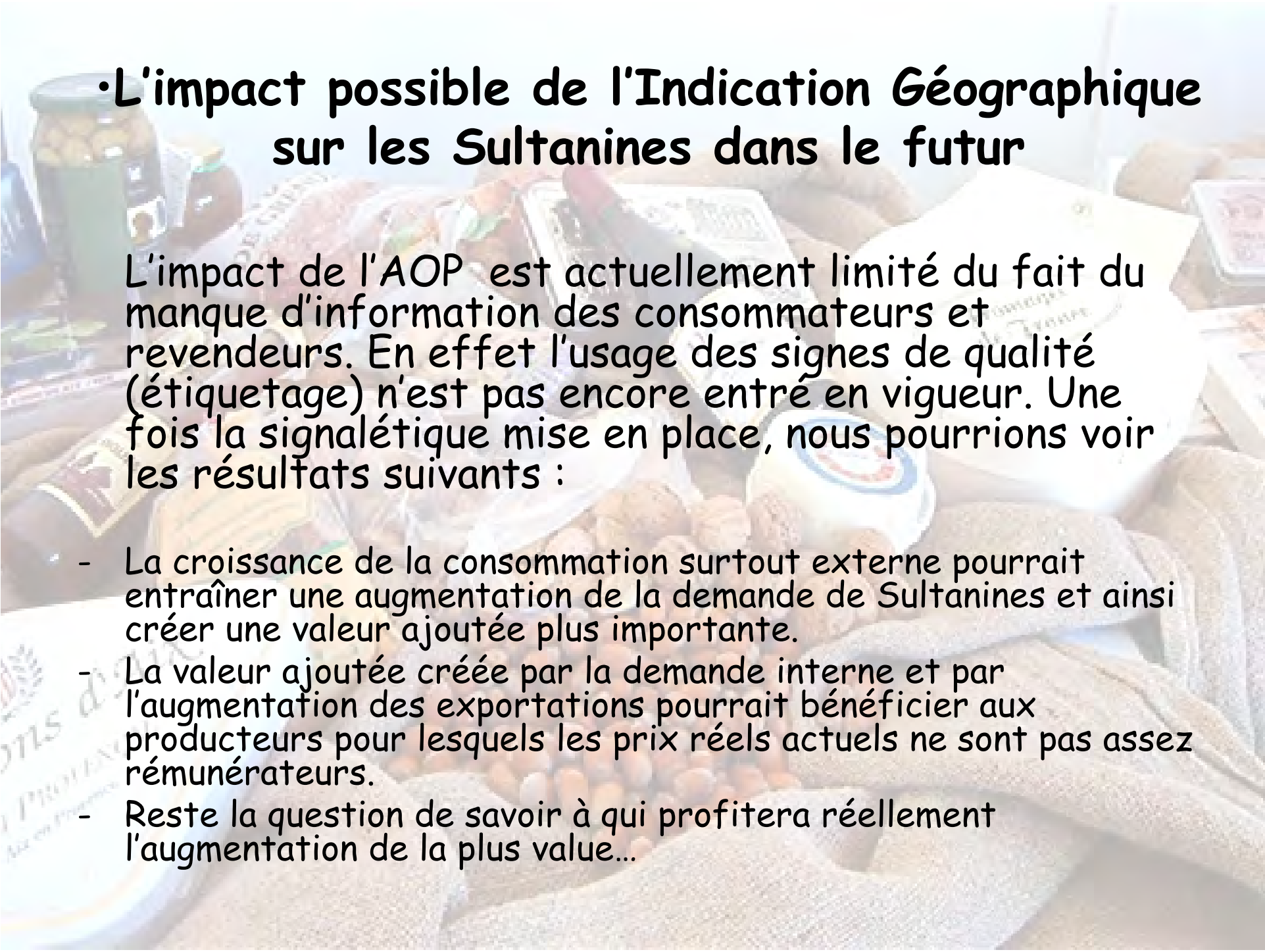
-les difficultés concernant l'organisation des marchés

L'excès de l'offre constitue le problème essentiel dans l'organisation des marchés. TARIS a l'obligation d'acheter la totalité de la production livrée par ses adhérents. L'excès de l'offre qui en découle engendre des problèmes de financement et de stockage.

Les Sultanines en tant qu'AOP

- La filière Sultanine qui a actuellement un poids économique important dans l'agroalimentaire turc joue un rôle considérable dans l'économie du pays:
 - protection du patrimoine et de paysage
 - développement local
 - renfort de la viabilité des exploitations
 - vecteur de revitalisation industrielle, artisanale et touristique.





• L'impact possible de l'Indication Géographique sur les Sultanines dans le futur

L'impact de l'AOP est actuellement limité du fait du manque d'information des consommateurs et revendeurs. En effet l'usage des signes de qualité (étiquetage) n'est pas encore entré en vigueur. Une fois la signalétique mise en place, nous pourrions voir les résultats suivants :

- La croissance de la consommation surtout externe pourrait entraîner une augmentation de la demande de Sultanines et ainsi créer une valeur ajoutée plus importante.
- La valeur ajoutée créée par la demande interne et par l'augmentation des exportations pourrait bénéficier aux producteurs pour lesquels les prix réels actuels ne sont pas assez rémunérateurs.
- Reste la question de savoir à qui profitera réellement l'augmentation de la plus value...

Conclusion

Depuis 1995, la Turquie défend une politique forte de protection par les indications géographiques et elle est parmi les pays qui, au sein de l'OMC, militent pour l'extension de la protection géographique.

Le souci de réguler les risques de contrefaçon et d'améliorer les exportations des produits agricoles et agroalimentaires explique cette orientation juridique et politique.

Le défi des prochaines années sera de sensibiliser consommateurs et producteurs sur les indications géographiques par une meilleure information.

Certains changements semblent, par ailleurs, nécessaires au niveau institutionnel :

- l'Institut Turc des Patentes (ITP) actuellement chargé des enregistrements est trop vaste et dispersé pour accomplir sa mission. Une autre institution comme le Ministère de l'agriculture pourrait plus efficacement s'en charger.
- Une séparation entre les produits agricoles et agroalimentaires et les produits non alimentaires est indispensable.
- La possibilité pour une personne physique d'enregistrer un produit pose de graves litiges. Cette pratique doit être abrogée.



Le Sultanines, raisins secs , symbole fort de l'identité culturelle et régionale égéenne rythme la vie de 50.000 familles profondément attachées à leur culture.

Leur protection par l'indication géographique valorisera les richesses naturelles de cette région et le savoir-faire de sa population en conférant une identité au raisin sec Sultanines d'Egée, produit authentique et riche de tradition.

Merci de votre attention



Cette présentation se base partiellement sur les recherches entreprises pour le projet FEMISE , coordonné par l'IAM de Montpellier sur "Les Produits du Terroir Méditerranéen, 2005".

*L'Oriental souhaite protéger et
valoriser les produits emblématiques de
ses territoires*

*« Les produits alimentaires de qualité liée à
l'origine et aux traditions en Méditerranée »*

Casablanca 8-9 novembre 2007

Historique

- ❖ *1999 : convention de partenariat entre la région Champagne Ardenne et la région de l'Oriental*
- ❖ *30 juin 2006 (Oujda) : les présidents Tayeb RHAFES et Jean Paul BACHY décident la mise en place de deux IG « modèles » pour le « mouton Bni Guil des hauts plateaux de l'Oriental » et la « clémentine de Berkane ».*
Objectif : préserver l'emploi dans le milieu rural.

Définition de l'IG pour l'OMC

- ❖ *L'IG est une indication qui sert à **identifier** un produit comme étant **originaire** du territoire d'un membre, ou d'une région ou d'une localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre **caractéristique** déterminée du produit peut être **attribuée essentiellement** à cette **origine géographique**.*

Qu'est ce qu'une IG ?

- ❖ *Une IG est un signe distinctif utilisé pour un produit qui porte naturellement le nom de son **terroir d'origine***
- ❖ *Une IG est liée à une **tradition** et bénéficie d'une bonne **réputation***
- ❖ *Une IG ne se crée pas, elle se reconnaît. Elle consacre une **production existante***

Qu'est ce qu'une IG ?

- ❖ *C'est un **droit de propriété intellectuelle** spécifique et autonome*
- ❖ *C'est un droit reconnu dans les accords ADPIC à l'OMC*
- ❖ *C'est un **droit d'usage collectif***

Pourquoi une IG ?

- ❖ ***un outil de protection*** : l'IG informe et protège le consommateur, l'IG protège le producteur
- ❖ ***un outil de valorisation*** agricole et de promotion commerciale
- ❖ ***un outil de développement rural*** qui maintien l'activité en zone rurale, l'emploi
- ❖ ***et préserve l'environnement et la biodiversité***

Historique

❖ 9 septembre 2006 : journée d'information et d'échanges sur les Indications Géographiques Protégées

- Décision d'un plan d'action pour concrétiser
les projets d'IG*
- Préparation d'un premier voyage d'études*

Historique

- ❖ *12-18 décembre 2006 : **premières rencontres sur le terrain** entre les futurs acteurs du projet et un groupe de travail piloté par Michel DURAND, directeur des relations internationales de la région Champagne Ardenne et Mohammed ZAOUÏ, directeur de l'IRCOD (Institut Régional de Coopération Décentralisée)*

Bilan de ces rencontres

- ❖ ***Motivation réelle** de tous les acteurs potentiels*
- ❖ *Les deux premiers dossiers devront être exemplaires et suffisamment gratifiants pour susciter une **dynamique durable***

L'IG, démarche gratifiante...

- ❖ *Une recherche de **protection** et de valorisation...*
- ❖ *Issue d'une **démarche collective** et volontaire...*
- ❖ *Soutenue et **garantie** par les pouvoirs publics...*
- ❖ *Génératrice de **marges supplémentaires**...*
- ❖ ***Équitablement réparties** sur toute une filière de production...*

The background of the slide features a soft-focus image of a mountain range in shades of green and grey. On the right side, a dark, thin branch of a willow tree hangs down, adorned with numerous small, dark, round buds.

Les deux produits choisis par l'Oriental

❖ *Mouton Bni Guil des hauts plateaux de l'Oriental*

❖ *Clémentine de Berkane*



mouton Bni Guil des hauts plateaux de l'Oriental

- ❖ *La Bni guil est une race des hauts plateaux de l'Oriental (3 000 000 ha) très bien adaptée à la steppe. Elle a la réputation d'être une des meilleures races à viande du Maroc.*
- ❖ *Le berceau de la race Bni Guil est localisé dans les provinces d'Oujda, Figuig, Boulmane, Jerada et Taza.*
- ❖ *Le mouton Bni Guil est un animal très résistant. Sa rusticité et sa capacité d'adaptation aux écarts de température (-12° en hiver) sont légendaires.*
- ❖ *L'effectif actuel est estimé à 1 200 000 têtes*

Mouton Bni Guil des hauts plateaux de l'Oriental

- ❖ ***Les troupeaux sont élevés en extensif sur des parcours*** qui font l'objet d'un travail considérable par les éleveurs avec le concours financier des autorités afin de lutter contre la désertification des hauts plateaux
- ❖ ***La présence de l'armoïse*** dans l'alimentation des moutons confère à la viande des ***qualités gustatives particulières***



Mouton Bni Guil des hauts plateaux de l'Oriental

- ❖ *La filière amont est organisée autour de trois éléments fédérateurs :*
 - *32 coopératives* qui couvrent l'ensemble des hauts plateaux
 - *8 groupements d'éleveurs* de moutons de la race Bni Guil
 - *L'ANOC* (Ass Nationale Ovine et Caprine) qui compte 800 éleveurs adhérents dans l'Oriental
- Ces éléments fédérateurs permettent une bonne connaissance des hommes, du territoire et des animaux.*

Mouton Bni Guil des hauts plateaux de l'Oriental

❖ Filière aval :

- La mise en marché de la viande de mouton de Bni Guil est effectuée par des chevillards et des bouchers-chevillards.*
- 80% de cette viande est consommée dans l'Oriental*
- La **distribution** est effectuée essentiellement dans les circuits traditionnels, mais aussi par des sociétés de commercialisation ainsi que par la « grande distribution » qui commence à faire son apparition.*



Clémentine de Berkane

- ❖ ***La qualité particulière** des clémentines de Berkane s'exprime, outre l'absence de pépins, par la couleur, la saveur, le taux de sucre et la quantité de jus*
- ❖ ***Le savoir faire** des producteurs (greffage, traitement, cueillette...) est connu et codifié*
- ❖ *La cueillette des agrumes s'effectue manuellement*



Clémentine de Berkane

- ❖ *La zone de production de la clémentine sans pépins représente une capacité d'environ 120 000 tonnes/an.*
- ❖ *Le climat et la composition du sol participent à la spécificité des fruits*
- ❖ *L'irrigation des plantations se fait à partir d'un bassin d'accumulation (barrage Mechraa Homadi) ou à partir de puits*

Clémentine de Berkane

- ❖ ***La filière « clémentine de Berkane »*** s'articule au sein de quatre groupes distincts : les producteurs, les conditionneurs, les groupes d'exportation et les pôles d'exportation.
- ❖ ***Le secteur agrumicole*** est considéré parmi les secteurs les mieux organisés de l'agriculture marocaine.



Clémentine de Berkane

❖ Producteurs :

- 2 270 dans la province de Berkane et 150 dans la province de Nador*

❖ Conditionneurs

- 15 stations de conditionnement pour une capacité de 120 000 tonnes*
- Il faut noter qu'un Comité Régional des Agrumes regroupe les producteurs, les conditionneurs et les organismes d'encadrement*

❖ Groupes d'exportation

- 4 au niveau régional*

❖ Pôles d'exportation

- 2 au niveau national*



Clémentine de Berkane

- ❖ ***Le marché local** absorbe moins de 20% de la production de la clémentine sans pépins*
- ❖ ***Le marché à l'export** se situe chaque année entre 70 000 et 85 000 tonnes, dont 55 000 à 70 000 tonnes de clémentines sans pépins*
- ❖ *Plus de 70% de la production exportée est destinée aux marchés à contrat. L'Europe est le « parent pauvre » avec moins de 20% des exportations.*

Clémentine de Berkane

- ❖ *La clémentine de Berkane étant déjà une dénomination variétale, le nom de l'IG est à préciser...*
- ❖ *L'importance de l'exportation dans la démarche ne doit pas gommer la nécessité de renforcer le commerce local : la notoriété d'un produit s'alimente d'abord à partir de ses racines...*

Plan d'action

- ❖ ***Constitution des associations*** « porteuses » des futures IG et identification des animateurs de ces associations (sous la houlette du directeur provincial de l'agriculture : Mohammed KHIAR)
- ❖ ***Formation des animateurs***
 - 28-29 mars 2007 à Oujda et Berkane
 - 10-13 novembre 2007 à Oujda
 - Voyage d'étude en France en décembre 2007

Plan d'action

❖ *Courant 2008 :*

- *Rédaction des cahiers des charges pour les deux demandes d'IG...*
- *Rédaction des plans de contrôle... correspondant aux cahiers des charges...*
- *Mise en œuvre sur le terrain...*
- *Et si tout va bien : transmission à la **Commission Nationale des Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité**...*

Un cadre réglementaire opérationnel

- ❖ *Les textes de loi et les décrets ont été acceptés par le Conseil du Gouvernement...*
- ❖ *... et devraient être prochainement ratifiés par le Parlement.*

Merci de votre attention





الجهة الشرقية

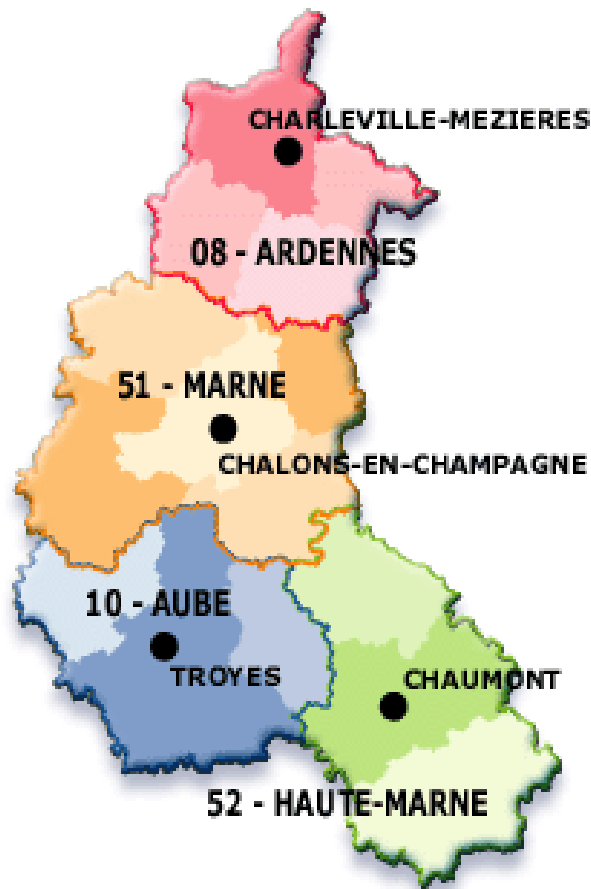


Deux Régions en Pleine Activité

Un Partenariat Exemplaire

Casablanca le 8 et 9 Novembre 2007

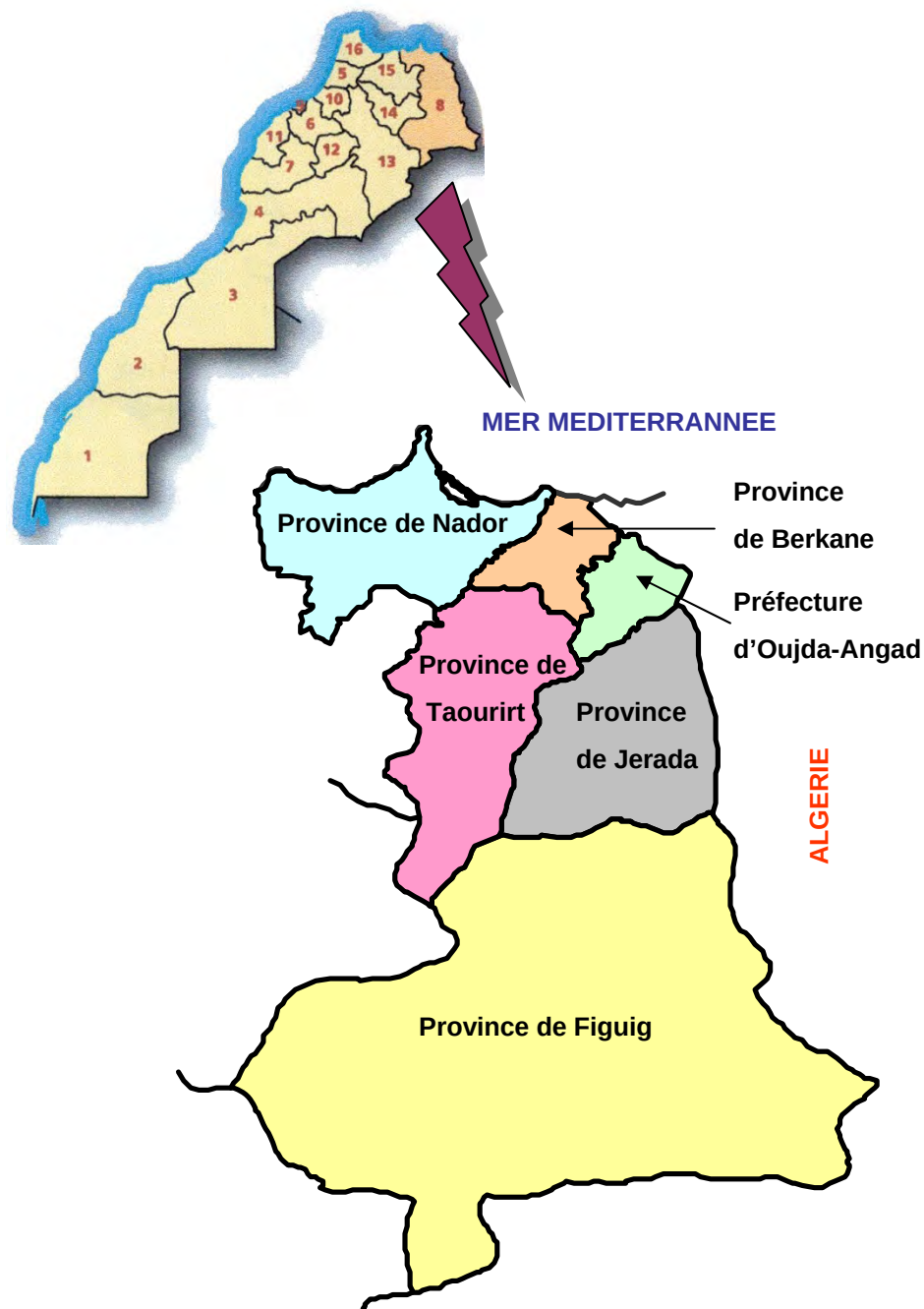
Champagne Ardenne



- **25 606 km²** soit **4,7 %** du Nat
- **1 337 672** habitants, soit **2,2 %**
- **62.8%** urbain, **37.2%** rural
- Population active: **525 391**
- **40 200** étudiants

Champagne Ardenne

- 2ème région agro-alimentaire, produit de renom: le champagne
- 3ème rang pour le pôle emballage et conditionnement
- 3ème région française en matière de sous-traitance
- 53 960 établissements en Champagne-Ardenne



Oriental

- **82 820 Km²** soit **11.6%** du territoire national
- **1 918 094** d'habitants soit **6.42%** de la population totale du Maroc
- **61.69%** urbain, **38.31%** rural
- **24 000** étudiants

Données socio économiques

- Dépense moyenne par habitant:

8930 dh/an contre 9312

- Taux de chômage

15.3% contre 10.8%

- Nombre d'agriculteurs

Environ 120 000

Surface Agricole Utile

8%

- Faible tissu industriel:

4%

- La région de l'Oriental est un réservoir d'émigration: **28,3%** des RME sont de l'Oriental

Genèse

- 1989: Première rencontre
- 1990 - 94: Mise en place progressive de la délégation IRCOD dans l'Oriental
- Un outil, une méthode
- Cadre Institutionnel: Convention entre les CCIS
- 1999: Signature de la 1^{ère} convention
- 2004: reconduction pour 5 ans

Quelques thématiques de la coopération

- Appui à la structuration
Renforcement des capacités
- Développement durable :
agriculture, eau, environnement
- Développement local :
territoires, organisations et institutions
- Développement économique
jeunes, artisanat, entreprises
- Développement humain :
formation, éducation, santé, culture

1- Avertissement agricole (1994-2002)

Partenaires ORMVAM, DRAF, SRPV, ...

- 8 000 à 9 000 emplois (2 M jour. Travail)
- Les agrumes 13 000 ha (1/3 sup. irriguée)
- 120 000 tonnes de clémentines.
- Formation (15 missions formation)
- Installation des pièges
- Laboratoire Elisa
- Photothèque,...
- ORMVAM =Pôle d'excellence

2- Emballage & Conditionnement 1999- 2004

- Partenaires en plus des 2 régions, OFPPT, ESIEC,...
- 18 stations de conditionnement et 11 unités frigorifiques
- 80 000 t exportées
- Création d'une filière Technicien Supérieur
- Formation des formateurs
- 1^{ière} promotion 2002

3 -Observatoire et Service Régional d'Agriculture 2002-2009

Partenaires, en plus des deux Régions, le PAD

Service Administratif Agriculture
et Développement Rural

Centre
Observatoires
de
Ressources
Agricoles

Indication Géographiques Protégées

En plus des 2 Régions, les deux ministères
marocain et français de l'agriculture



Mouton Beni Guil

Clémentine de
Berkane





Merci pour votre attention

Le safran marocain une expérience de coopération



*Filière safran, à Taliouine (province de Taroudannt)
(FAO, M&D, CTM)*

Contexte

- **au plan local:** une forte demande d'appui à la valorisation commerciale du safran de la part des producteurs (en particulier, les jeunes producteurs)
- **au plan régional:** un réel engagement des institutions chargées de la recherche et du développement sur l'axe « produits de terroir »
- **au plan national:** une volonté de poursuivre l'effort de normalisation des produits (SNIMA) et un projet de loi relative aux signes de qualité liée à l'origine des produits
- **au plan international:** une demande croissante de produits agricoles avec une qualité certifiée (bio-ecocert, IG, AOP, AOC, sécurité alimentaire...)

Principales conclusions de l'étude

- Une première action d'appui à la filière safran
... dont les **particularités** sont:

- **une démarche concertée** entre les divers acteurs de la filière (producteurs de safran, Associations Villageoises, ODECO, ORMVA, INRA, IAV, FAO, Ministère de l'agriculture Maroc)

- **un objectif commun:** la valorisation commerciale du safran au plan national et sur le marché international

- **un programme de recherche et développement** préparé et mis en place dans le cadre d'un partenariat INRA, ORMVA, FAO M&D

Principales conclusions de l'étude

- Une première action d'appui à la filière safran
... qui a été confrontée aux **obstacles** suivants:

- **l'organisation des producteurs demeure problématique** (manque de motivation des adhérents, restructuration de la coopérative SOUKTANA, inexpérience de la coopérative TALIOUINE)

- **pas de dynamique inter-terroirs:** absence de concertation entre les groupes de producteurs de Taliouine et de Tazenakht

- **manque de clarté** dans la démarche commerciale et pas de redistribution des gains de plus-value

Principales conclusions de l'étude

► Une première action d'appui à la filière safran

... qui a obtenu des **résultats** encourageants:

- **un nouveau groupement de producteurs** (11 adhérents) a été créé en 2005 et un local a été construit et équipé (coopérative agricole TALIOUINE)

- **une démarche qualité** a été entreprise au profit des producteurs des coopératives SOUKTANA et TALIOUINE avec l'appui de l'ORMVA

- **un processus de contrôle et de certification biologique** du safran a été engagé par les 2 coopératives auprès d'ECOCERT

- **une première ouverture de marché** en France (OLIVIER & CO.) a permis à la coopérative TALIOUINE de gagner en expérience dans l'exportation

Principales conclusions de l'étude

► Les principaux constats de l'expérience d'appui commercial sont:

1

Les analyses de laboratoire et les tests des entreprises ont révélé la très bonne qualité du safran marocain

2

La très bonne qualité du safran marocain justifie le développement de la vente au détail

3

Pas de vente au détail sans maitrise du conditionnement et du packaging (perte de marché en cas de manquement)

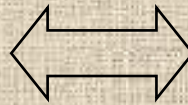
5

L'indication géographique (IG) est une garantie de qualité liée à l'origine du produit importante pour les consommateurs

4

La certification biologique (Label AB) est un sésame commercial qu'il faut savoir utiliser (cibler les acheteurs)

L'addition des coûts de production



oblige à atteindre des résultats commerciaux rapides et suffisants:

- ▶ coûts agricoles (eau, main d'œuvre, intrants)
- +
- ▶ coûts de conditionnement (stockage, emballage,...)
- +
- ▶ coûts de contrôle et certification (AB, IG)

- ▶ accords commerciaux établis avec des clients fiables , solvables et prêts à cultiver une relation de proximité avec les producteurs
- +
- ▶ vente à forte plus-value (en vrac et/ou au détail) +
- ▶ formalités d'exportation prises en charge par des professionnels

LE MARCHE INTERNATIONAL DU SAFRAN

L'offre commerciale se décline sur plusieurs échelles de prix:

vente en vrac = prix (producteur) / kg

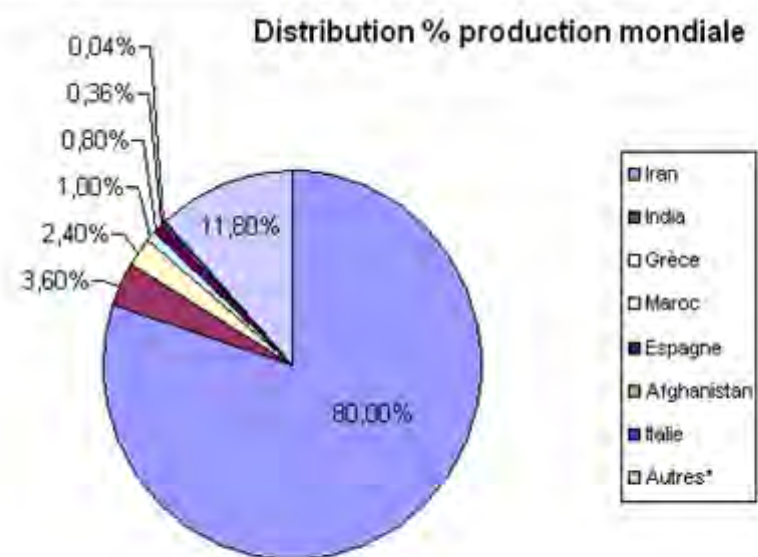
- 400 USD (Iran)
- 1000 USD (Grèce)
- 828 USD (Maroc)
- 1700 USD (La Mancha - Espagne)
- 4000 USD (Sardaigne – Italie)

vente au détail = prix / gramme

- marché local (souk de Taliouine): 12 DH/g (prix producteur)
- France et autres pays UE: 5 – 8 EUR/g (prix détaillant)
- USA: 6 – 10 USD/g (prix détaillant)

LE MARCHE INTERNATIONAL DU SAFRAN

N°	Pays producteurs	Q kg estimée	Moyenne kg pour calcul
1	Iran	200 000	200 000
2	Inde	8000 -10000	9000
3	Grèce	5000 - 7000	6000
4	Maroc	2000 - 3000	2500
5	Espagne	2000	2000
6	Afghanistan	900	900
7	Italie	100	
8	Autres*		



LE MARCHE INTERNATIONAL DU SAFRAN

Tabla 24. Exportaciones españolas de azafrán (p.a. 0910.20)

(millones de euros)

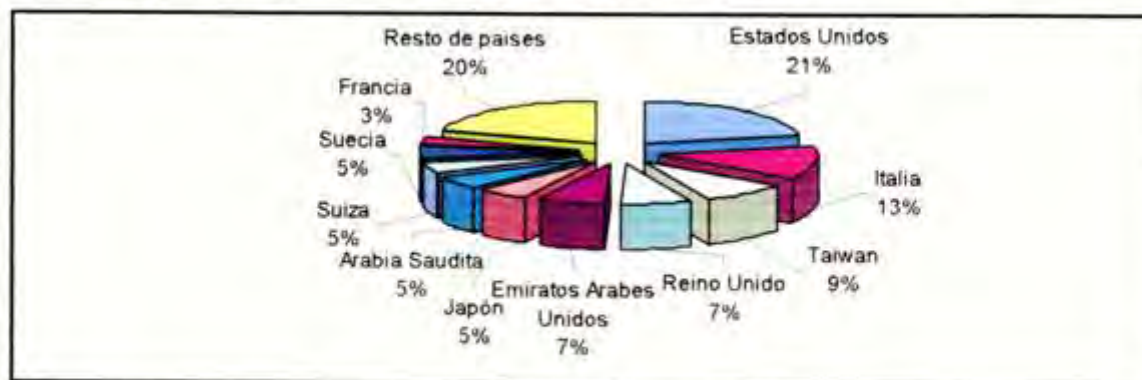
Rango	País	2002	2003	2004	Participación			Variación
					2002	2003	2004	03/04
	Total	23,138	22,086	21,275	100	100	100	-3,67
1	Estados Unidos	4.747	4.855	4.571	20,51	21,98	21,49	-5,84
2	Italia	2.212	2.928	2.729	9,56	13,26	12,83	-6,79
3	Taiwan	2.003	1.807	1.905	8,66	8,18	8,95	5,42
4	Reino Unido	1.493	1.524	1.574	6,45	6,90	7,40	3,28
5	Emiratos Árabes Unidos	2.020	1.683	1.409	8,73	7,62	6,62	-16,26
6	Japón	0.998	0.958	1.107	4,32	4,34	5,21	17,60
7	Arabia Saudita	1.592	1.325	1.049	6,88	6,00	4,93	-20,84
8	Suiza	1.171	0.993	1.042	5,06	4,50	4,90	5,00
9	Suecia	1.180	1.228	0.973	5,10	5,56	4,57	-20,72
10	Francia	0.642	0.442	0.591	2,78	2,00	2,78	33,74
13	Alemania	0.400	0.380	0.370	0,13	1,72	1,74	-2,63

Fuente: aduana.ecuivalencias.org

Oficina Económica y Comercial de España en Düsseldorf

L'Espagne est l'exportateur de safran le plus important à niveau mondial (faible production, mais forte redistribution du safran iranien, après conditionnement)

Gráfico 7. Países receptores de azafrán español en el año 2004



Fuente: aduana.ecuivalencias.org

Contexte européen

Déclin de la production de safran dans les pays européens
(Espagne, Italie, Grèce, France)

Augmentation de la demande d'épices en général
(consommation et négoce)



Mesures d'appui de la Commission
Européenne dans le cadre de 3 projets:

SAFFRON PROJECT
(2005 – 2007)

SAFFIC PROJECT
(2006 – 2010)

CROCUS BANK PROJECT
(2007-2010)

Les clefs de la valorisation commerciale du safran

Renforcement des capacités des producteurs en vue d'élargir les réseaux de vente au détail par la présentation du produit d'une façon qui mise sur la qualité et un conditionnement plus attractif



Développement du commerce électronique



Recours aux signes de qualité et d'origine (label AB, Appellation d'Origine Protégée)



Ctm Altromercato

- Ctm altromercato la plus importante centrale de commerce équitable en Italie depuis 20 ans- société coopérative à but non lucratif
- Dont les associés sont 350 magasins du monde, ONGs, salariés
- Membre de IFAT (International Federation of alternative trade) et FLO (Fair Labelling Organisation)
- 33 millions € chiffre d'affaire dont 21 millions alimentaires, 100 salariés

Critères commerce équitable CTM altromercato

- Trade not aid : Commerce “sans misérabilisme “
- Coopération internationale dialogue, transparence et parité à travers le commerce - accès au marché pour les petits producteurs
- Relation directe ,continue et durable afin de limiter les intermédiaires et de raccourcir la filière

Suite : Critères commerce équitable CTM altromercato

- Transparence dans la communication d'information et dans la gestion administrative avec les producteurs
- Prix juste fixé avec les producteurs (Prix qui garantie les couts de production et un niveau de vie décent aux producteurs)
- Absence de discrimination et d'exploitation du travail (hommes, enfants, des femmes, groupes marginalisés....)
- En fonction des besoins: Financement à l'avance jusqu'à 50% de la production.
- Priorité aux Projets avec un intérêt communautaire à haut impact social au niveau local

CTM et la coopérative de Taliouine?

- **Qualité excellente** du produit
- Organisation offrant une **haute valeur ajoutée biologique** liée à la culture de terroir
- **Filière de production /exportation** de produits d'intérêt commercial
- **Valorisation des aspects identitaires** des peuples et traditions locales
- Préférence accordée a) **de producteurs africains;** b) **Développement rural** et maintien de la population locale ; c) des structures coopératives **reposant sur une approche participative de femmes/Hommes**
- **Expérience positive de CTM** au Maroc (Huile Argane)

Intérêt commercial en Italie pour le safran

Taliouine?

- **Marché italien** : 20% en valeur du marché total italien épices et arômes concerne le safran en poudre (possibilité de différenciation)
- Demande croissante de produits typiques et certifiés (IG, AOP....)
- Consommateurs plus exigeants mais moins disposés à payer plus (*recherche gpf 2006*)
- **Gamme épice altromercato** développée depuis 15 ans - novembre 2007 certifiée bio (19 typologies) – Faire du safran de Taliouine le 1er safran fair trade en Italie

Qualité d'origine, Commerce équitable, Valeur ajoutée?

QUALITE ORIGINE

- Comparable à un CRU du vin: le lieu où un produit exprime ses meilleures caractéristiques organoleptiques
- Filière tracable: garantie de la provenance et du savoir faire local dans la production
- **Commerce équitable est un canal de distribution parfaitement adapté**
 - Public du commerce équitable-bio est fort intéressé par l'authenticité et la qualité de ce produit de terroir
 - Possible valorisation du signe d'origine AOP (ex guaraná amazonie Brésil, thé Darjeeling Inde)

Qualité bio, Commerce équitable, Valeur ajoutée?

Qualité biologique :

- La préservation durable des ressources naturelles de la région c'est à dire une méthode de production "propre" des producteurs

Contraintes : les couts élevés de certification par rapport au marché de niche des épices biologique

Synergie commerce équitable: Ctm reconnaît une prime pour la certification bio et fait partie d'un reseau d'autres centrales de commerce Équitable en Europe

Qualité Fair Trade – Impact social

- Qualité de l'Organisation sociale, respect des droits des travailleurs et standards de vie
- Autonomie et responsabilité des producteurs
- Capacité commerciale, connaissance des marchés, des lois et normes internationales,
- Processus de décisions participatif
- Projet social/de services pour la communauté
- Gestion de la filière le plus possible directe et complète par la coopérative
- = Indépendance, accès au marché, impact sur le terroir, **qualité sociale, économique et culturelle**
- = **Rentrer dans les critères des réseaux des organisations fair trade (IFAT) peut contribuer à atteindre ce type de “valeur de qualité”**

Promotion du produit et du producteur ?

- Campagnes d'info et sensibilisation (ex. Biodiversité, richesse des peuples, la dignité doit être cultivée bio, arômes de justices (épices))
- Synergies avec d'autres acteurs en Italie ex. Slow food pour la communication (terre mère), ongs, circuits chefs restaurants,
- Contrainte: est-ce que cette valeur est connue au niveau local? Comment peut-on assurer une synergie entre les acteurs?
- Participation de CTM à la 1ère édition du festival de safran de Taliouine

Démarches du projet

- Contact M&D - collection d'infos sur la coopérative et sa structure
- Evaluation échantillon de 50 gr = meilleure qualité marché / bio 33% safran
- Estimation plan développement / quantité annuelle
- Implementation principe valeur ajoutée à l'origine: conditionnement chez talouine (primaire oui)
- Etude graphique emballage
- Vérification possibilité bio future, définition fiche technique et standards qualité
- Tableau des temps - récolte produit novembre - vente janvier '08
- Visite Maroc rencontre novembre 2007 – vérification des conditions
- Définition contract écrit avec conditions
- Distribution dans 350 magasins du monde
- Supports informatifs pour les consommateurs (mise en valeur)
- Vérification / évaluation du projet par commission partenaires éthique /dept R&D et commercial et recolle feed back par les partenaires
-

Saffran de Taliouine et altromercato, un projet de collaboration pour un futur plus solidaire !!



Valeria calamaro – ctm altromercato
Nadia Bentaleb – Migrations et Développement

The international cooperation in the Mediterranean basin for an integrated rural development:

The Leader Med project and Apulia Region experience with Syria



*Annarita Antonelli, CIHEAM - IAMB
Casablanca, 8-9 November 2007*

In Syria.....

Previous experience of cooperation

Italian Cooperation project

“Technical assistance for the Improvement of olive oil quality in Syria”

Among its objectives:

- To foster Syrian olive oil promotion and improve its quality in the territory of Idleb

In Apulia.....

Apulia Leader + Programme



The LEADER MED project

is connected to the Apulia LEADER +
AXIS II TRANS-NATIONAL COOPERATION

Legal reference

Article 20, paragraph 1 of
□ **EC Reg. 1260/99**

Communication to Member States 2000/C 139/05
of 18 May 2000



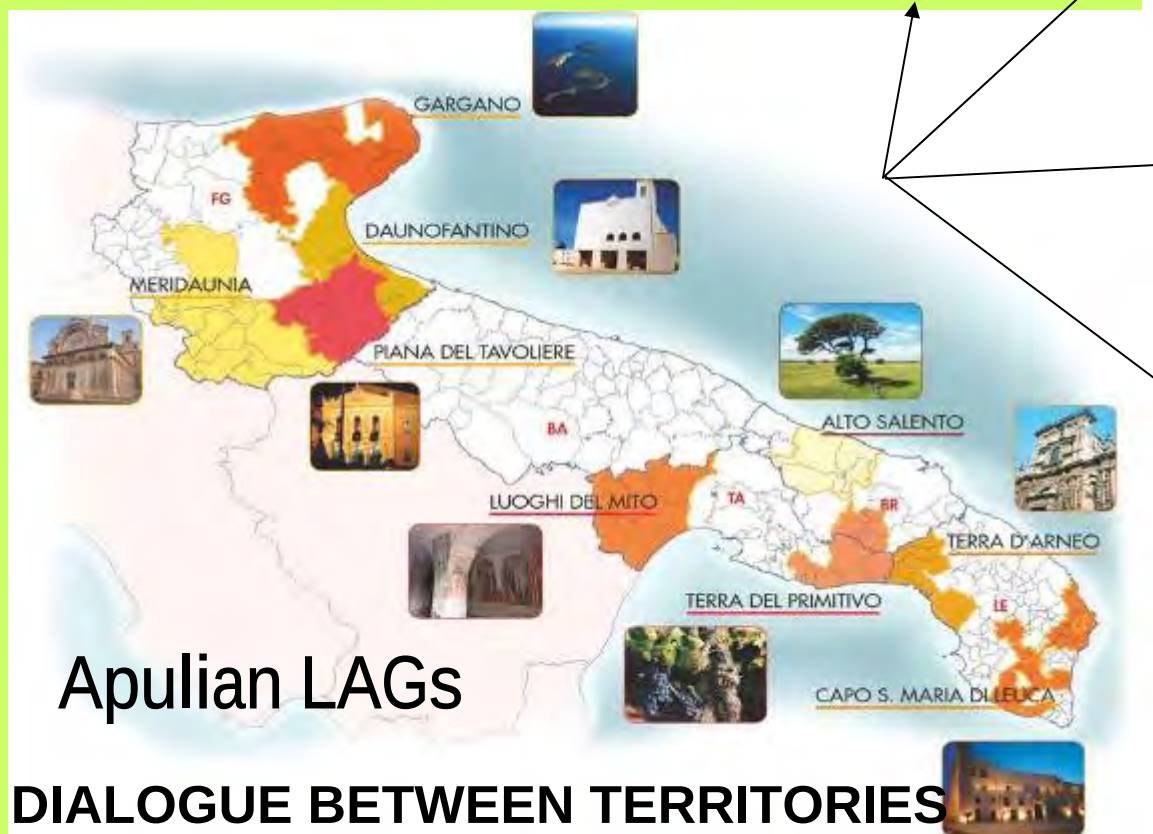
The LEADER MED project...

Born in 2005, the project aims to be ended in the year 2010 using:

- until 2008 Leader + resources
- the future 2007-2013 EU Rural development funds and Neighbourhood policy



Cooperation among Territories: LEADER Plus Program– LEADERMED Project



Malta



The LEADER MED project...

- Among its aims, to seek the **synergies** between the EU and the MTCs, the complementarities, the **mutual advantages**, the **typicalness of Mediterranean products** that could find a common enhancement on **global markets**.
- Italy, and Apulia region, for its geographical position, history and culture, can play a crucial role in relaunching the Euro-Mediterranean policy.

The Leader Med general objective

Development of Mediterranean rural areas

- improving quality of life
- better distribution of welfare
- increasing work opportunities
- increasing availability of socio-cultural services
- increasing environmental sustainability
- increasing the self confidence of the groups and of the individuals

The Leader Med specific objectives

- 1. *Harmonization of Rural development in bottom-up integrated LEADER approach and food quality standards***
- 2. *Quality label of guaranteed typical Mediterranean products and rural areas***
- 3. *Construction of the Mediterranean common area***
- 4. *Pilot projects***

The LEADER MED project organization

- For the management a **Lead LAG** of the Leader Med project was identified, namely the **Alto Salento LAG**
- It is supported by a **Management Board**
- For each Country and Pilot action is identified a LAG
- The CIHEAM-IAM Bari has been designated as a technical support structure

The LEADER MED pilot project in Syria

- Socioeconomic analysis of the territory
- Stakeholders participation
- Identification of the potentialities to be valorised and definition of a “system” around a typical product representative of the territory
- Development of a network of *positive relationships*

The LEADER MED system

Local production system:

Typical produce

Cultural activities:

*Events & activities related to
Museums, Culture, etc.*

**TYPICAL
RURAL
PRODUCT:
OLIVE OIL**

Territory & Environment:

*Cultural resources,
Arts & crafts*

Hospitality:

Hotels, restaurants, shops

THE OLIVE ROAD PILOT PROJECT

```
graph TD; A[THE OLIVE ROAD PILOT PROJECT] --> B[FORMATION OF DEVELOPMENT AGENCY (LAG)]; A --> C[CREATION OF THE PATH]; A --> D[TOOLS FOR FUTURE SUSTAINABILITY OF THE PROJECT];
```

**FORMATION OF
DEVELOPMENT AGENCY
(LAG)**

**CREATION
OF THE
PATH**

**TOOLS FOR
FUTURE
SUSTAINABILITY
OF THE PROJECT**

The partners of the Development Agency

Mixed partnership including representatives from involved institutions and private bodies

Italian Partners

- **Apulia Region**
- **LAG Terra d'Arneo**
- **LAG Alto Salento**
- **Mediterranean Agronomic Institute - Bari**



Syrian Partners

- **Ministry of Agriculture**
- **GCSAR**
- **Idleb Governorate**
- **NGO “Al Adyiet”**

The Olive Road

Identification of archeological sites and museums, activities and produce, tourist potentialities



Tools for the implementation of the activity

• Promotional material

The Olive Road
The aim of the activity is to support and involve selected rural families and rural artists in the Idlib territory through the implementation of an Olive Road following the Lessor-Mist methodology.

The main activities include:

1. A center for the testing of typical agricultural products
2. Promotional material
3. Typical restaurants involvement
4. Therapeutic map
5. Testing and thematic meetings on extra-virgin olive oil

Project Summary
The program for the "Technical Assistance for the Improvement of Olive Oil Quality in Syria" aims to train the beneficiaries of the Cooperation Agreement between Syria and Italy signed in November 2000.

The Italian Cooperation with a grant of 1,513,900 Euro funds the project.

Institutional Partners forming the Idlib Local Action Group (LAG)
OCSAR Olive Dept. - Idlib: Providing technical assistance to involved farmers.

AI Adajiyah: Association for valorization of history and traditions in support to local rural families. This local NGO is part of the Local Mist agreement with the Adajiyah LAG "Terre d'Amor" & "Alto Salento".

Ministry of Agriculture: is the institutional partner of AI Adajiyah in Lessor Mist and involved to provide the extension services to the targeted rural families.

Idlib Governorate: as the a local regional institution involved in this initiative.

The Idlib region
The Idlib region is located to north west of the Syrian Republic and covers an area of 8,100 km². It is characterized by olive trees, the evergreen trees giving the name to "Idlib the Evergreen". Cherry trees and figs are also representative of the agriculture which is the main economic sector of the region.

Olive oil is the main produce and is characterized by its special taste as well as its ancient origin as seen by the presence of olive mills. This region represents the north door to Syria.

Archaeologic background:
In the Idlib territory are present more than 280 archaeological sites. The project has chosen the main ones in order to join together the archaeological interest with the particularities of the rural activities which characterize the region.

Typical products of the territory
extra-virgin olive oil - walnuts - olives - olive wood - traditional cheese - traditional pottery - olive wood table - traditional bulbs - home made olive oil soap - short made blown glass - wheat made baskets



Legend:

- البلد القديمة (Old towns)
- البلد الجديدة (New towns)
- البلد القديمة (Old towns)
- البلد الجديدة (New towns)
- البلد القديمة (Old towns)
- البلد الجديدة (New towns)

Site	Site of interest
1. Idlib	The Rosemary/Mint Museum Tel: 022 2346 30 Cedar Hotel Tel: 022 225 500 - 2-3 Tel: 022 225 504 Bashant (Pear House) Tel: 022 234 506 Bashant The Castle Tel: 022 234 791 Production of Table Glass - Bashant Company Tel: 024 281 320 - 324 200 MS Mist New Houses Tel: 022 251 712 - 251 715 686
2. Darjash	The "Great Olive" - a temple - a tower. Archaeological site. In the nearby village of Darjash some ruins situated by farmers. Roman latrine ruins. The famous column. The temple.
3. Darjash	Bashant ruins. The famous column. The temple.
4. Faram	A very interesting Olive Road Restaurant Olive Road - Faram. Owner: Mr. Agni Alawi Tel: 022 775 081 Mob: 093 322 481
5. Kibbi Lazzam	The Olive Road.
6. Arja	Planting of Olive Road. Mr. Ismael Sadeh Tel: 022 715 115 - 094 547 100 Production of Olive Oil. Mr. Mohamed Gadi Tel: 022 715 121 - 024 340 048
7. Al Bani	Steel Tower - Ancient olive mill. Considerable ruins and locality. Mr. Ismael Al Bani Tel: 022 715 121 - 024 340 048
8. Gharbi	Steel Tower. Considerable ruins. Mr. Ismael Al Bani Tel: 022 715 121 - 024 340 048
9. Idlib	Museum Museum. Considerable ruins. Mr. Ismael Al Bani Tel: 022 715 121 - 024 340 048
10. Idlib	Production of Olive Oil. Mr. Mohamed Gadi Tel: 022 715 121 - 024 340 048
11. Idlib	The olive oil of the Olive Road. Mr. Ismael Al Bani Tel: 022 715 121 - 024 340 048
12. Idlib	Traditional "Olive" house with Lessor Mist. Owner: Mr. Ismael Al Bani Tel: 022 715 121 - 024 340 048
13. Idlib	The most important prehistoric archaeological site in the world. Owner: Mr. Ismael Al Bani Tel: 022 715 121 - 024 340 048

• Road signs

• Visitors' centre "Olive Road" at the Idleb Museum to provide information and organize initiatives

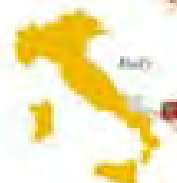
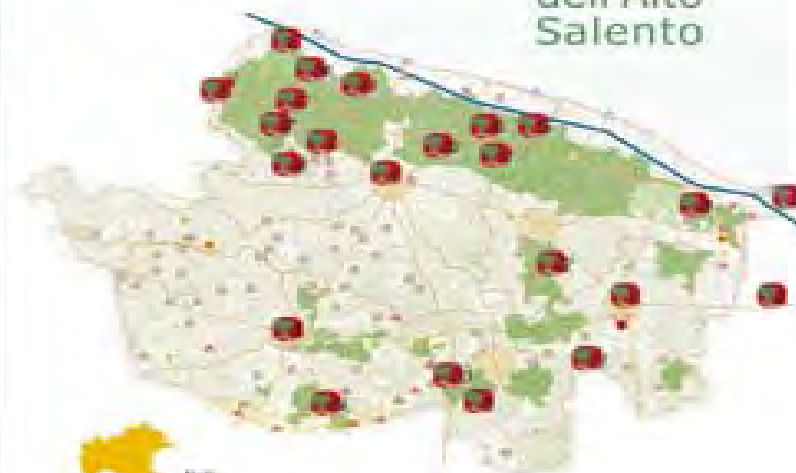


طريق الزيتون - سوريت

[illegible]

Strada
del Parco
Agrario

degli Ulivi
secolari
dell'Alto
Salento



	Museo di Storia e Arte	1	1990
	Complesso di S. Margherita	2	1990
	Museo Nazionale della Storia di Terra Comana	3	1990
	Museo della Civiltà Gariboldiana	4	1990
	Archivio Storico della Città di Agropoli	5	1990
	Parco Regionale della Costa Comana	6	1990
	Oratorio di Montebello	7	1990
	Area Archeologica di S. Maria	8	1990
	Centro Documentazione Archeologica (Museo Nazionale)	9	1990
	Parco Regionale della Costa Comana	10	1990
	Archivio Storico della Città di Agropoli	11	1990
	Museo di S. Maria	12	1990
	Museo di S. Maria	13	1990
	Museo di S. Maria	14	1990
	Museo di S. Maria	15	1990
	Museo di S. Maria	16	1990
	Museo di S. Maria	17	1990
	Museo di S. Maria	18	1990
	Museo di S. Maria	19	1990
	Museo di S. Maria	20	1990
	Museo di S. Maria	21	1990
	Museo di S. Maria	22	1990
	Museo di S. Maria	23	1990
	Museo di S. Maria	24	1990
	Museo di S. Maria	25	1990
	Museo di S. Maria	26	1990
	Museo di S. Maria	27	1990
	Museo di S. Maria	28	1990
	Museo di S. Maria	29	1990
	Museo di S. Maria	30	1990
	Museo di S. Maria	31	1990
	Museo di S. Maria	32	1990
	Museo di S. Maria	33	1990
	Museo di S. Maria	34	1990
	Museo di S. Maria	35	1990
	Museo di S. Maria	36	1990
	Museo di S. Maria	37	1990
	Museo di S. Maria	38	1990
	Museo di S. Maria	39	1990
	Museo di S. Maria	40	1990
	Museo di S. Maria	41	1990
	Museo di S. Maria	42	1990
	Museo di S. Maria	43	1990
	Museo di S. Maria	44	1990
	Museo di S. Maria	45	1990
	Museo di S. Maria	46	1990
	Museo di S. Maria	47	1990
	Museo di S. Maria	48	1990
	Museo di S. Maria	49	1990
	Museo di S. Maria	50	1990
	Museo di S. Maria	51	1990
	Museo di S. Maria	52	1990
	Museo di S. Maria	53	1990
	Museo di S. Maria	54	1990
	Museo di S. Maria	55	1990
	Museo di S. Maria	56	1990
	Museo di S. Maria	57	1990
	Museo di S. Maria	58	1990
	Museo di S. Maria	59	1990
	Museo di S. Maria	60	1990
	Museo di S. Maria	61	1990
	Museo di S. Maria	62	1990
	Museo di S. Maria	63	1990
	Museo di S. Maria	64	1990
	Museo di S. Maria	65	1990
	Museo di S. Maria	66	1990
	Museo di S. Maria	67	1990
	Museo di S. Maria	68	1990
	Museo di S. Maria	69	1990
	Museo di S. Maria	70	1990
	Museo di S. Maria	71	1990
	Museo di S. Maria	72	1990
	Museo di S. Maria	73	1990
	Museo di S. Maria	74	1990
	Museo di S. Maria	75	1990
	Museo di S. Maria	76	1990
	Museo di S. Maria	77	1990
	Museo di S. Maria	78	1990
	Museo di S. Maria	79	1990
	Museo di S. Maria	80	1990
	Museo di S. Maria	81	1990
	Museo di S. Maria	82	1990
	Museo di S. Maria	83	1990
	Museo di S. Maria	84	1990
	Museo di S. Maria	85	1990
	Museo di S. Maria	86	1990
	Museo di S. Maria	87	1990
	Museo di S. Maria	88	1990
	Museo di S. Maria	89	1990
	Museo di S. Maria	90	1990
	Museo di S. Maria	91	1990
	Museo di S. Maria	92	1990
	Museo di S. Maria	93	1990
	Museo di S. Maria	94	1990
	Museo di S. Maria	95	1990
	Museo di S. Maria	96	1990
	Museo di S. Maria	97	1990



Promoting quality.....

- **Correct production disciplinary**

in order to ensure traceability and quality of the produce and to avoid speculations

- **Distinctive stickers logos**

registered through the Ministry of Agriculture



Security sticker for Olive Road produce

Criteria selection of the activities and produce

- Importance in the rural economy of the region
- Appreciation of the role of women and youth
- Typical produce. Quality features
- Respect of hygienic basics
- Respect for the basic safety requirements



Conclusions

- Successful experience of integrated rural development
- Strong administrative support by the Ministry of Agriculture and international organizations as CIHEAM
- A process of improving quality of production has started in a context in which no rules were adopted before
- Starting point for similar initiatives in other Syrian regions



Slow Food®

What is **Slow Food?**

an international eco-gastronomic, member-supported, non-profit organization

a movement founded in 1989 to counteract fast food and fast life

a world **network** committed to changing the way food is currently produced and consumed



the Slow Food network:

more than 80,000 members in 129 countries that make up 800 convivia, as well as schools, hospitals, institutions and local authorities, together with

100 food communities, 5,000 food producers, 1,000 cooks and academics from 150 countries, that represent and participate in

Terro Madre



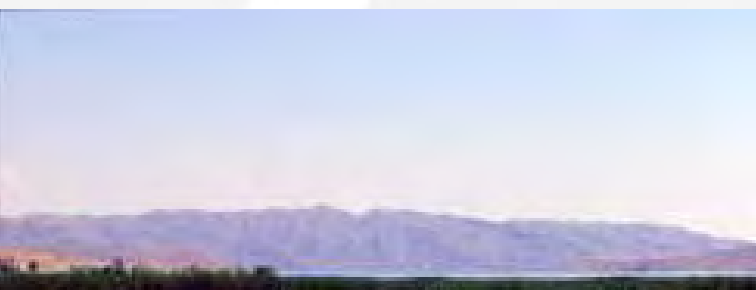
A local Slow Food chapter made up of people like you who care about what they eat

A convivium organizes activities such as tastings, classes, workshops, visits to producers, school gardens, meals at the market

Food Community

the people involved in producing and distributing food, that are closely linked to a geographic area from a historic, social and cultural point of view.

Food communities make quality products in a sustainable way.



What does **Slow Food** do?

- **Defends our right to pleasure**
- **Promotes good, clean, and fair food**
- **Supports local food**



To do so Slow Food:

- connects producers and co-producers
- educates consumers
- protects biodiversity
- organizes food events

The right **to pleasure**

Everyone has the fundamental right to share the everyday joys food has to offer and consequently the responsibility to protect the heritage of food cultures that makes this pleasure possible



What kind of **food**
is **Slow?**

good
+ clean
+ fair

= sustainable quality food

it tastes

good

and gives us

pleasure

to eat it



clean

the way it's produced respects the environment
animal welfare
and our health



those who produce it
should receive

fair

retribution and recognition
for their work



Global Results

“Our vision is not an archaic one, but rather a particularly modern one. The dignity of the local economy is the last thing that allows the realization of what is fast becoming an oxymoron: sustainable development.

Social sustainability must be sought as much with our actions at a global level as at a local level. We can do our part as an international organization as well as individual convivia and food communities.”

Why **Local**?

fresh taste: seasonal products, harvested when perfectly ripe, and locally suitable varieties, rather than those selected for their ability to withstand long-distance transportation

lower food-miles: less transport and packaging means less pollution

greater knowledge of and control over what we eat and how it is produced

ensuring the survival of traditional, sustainable production methods, indigenous breeds, species and varieties

conservation and protection of the local landscape and



Strong ties among producers, consumers, cooks,
schools, organizations, hospitals, local authorities and
Slow Food convivia create a strong
local community

Building strong and effective local communities implies:
educating consumers to become **co-producers**
promoting short production chains



Co-producer?

*ating is an
gricultural act."*

Wendell Berry

*co-producer is a consumer
who knows and understands
problems of food production:
quality, economics and
processing requirements, the
culinary aspect. It's not just
someone who consumes. It's
that they want to know."*



chain

Alternative distribution systems reducing the distance from farm to table, bringing producers closer to co-producers

Farmers' markets

Community Supported Agriculture

Buyers groups

Direct selling



Education on the Grow Way

... a way that allows children and adults to **understand food**
how it's made and where it comes from

- sensory awareness (Taste Education and Taste Workshops)
- school gardens
- producer visits
- classes and conferences



The **University** of **Gastronomic Sciences**

- first academic institution dedicated to the study of gastronomy
- multidisciplinary curriculum
- field trips

www.unisg.it





Projects, *Activities* and Events

Terra Madre Network **Meetings**

Annual, international meeting held in Turin: first edition in 2002
second edition in 2006

Regional meetings: Sweden, Brazil, Middle East and North Africa
more to be held soon



Why Terra Madre?

- To recognize the work of farmers, fishermen and breeders from all over the world, and provide the opportunity for them to meet and exchange experiences
- To promote small scale, artisan production of quality food
- To encourage a sustainable approach to food production, that opposes the standardization of taste, food multinational corporations' dominance, and the false promises of GMOs
- To highlight the interconnectedness of politics and economics in developed and underdeveloped countries
- To guarantee every person's and people's right to food sovereignty

Protecting **Biodiversity**





The Foundation was created in 2003 to support projects that defend our world's heritage of diverse crops, animal breeds and food traditions.

www.slowfoodfoundation.com



Ark of Taste

- created in 1996
- catalogues foods at risk of disappearing



Presidia

- created in 2000
- small projects designed to offer food producers direct, on-site support

Slow Food organizes events all over the world to showcase quality products, to get people to meet producers and to emphasize the importance of education. The events range from neighborhood dinners to international fairs.

Salone del Gusto, Italy

Slow Fish, Italy

Cheese, Italy

Yokohama Fair, Japan

Taste of Slow, Australia

Slow Food Nation, USA

Slow Bier, Germany

Nordic Flavour, Latvia

Le Cœur du Cœur et des Saveurs d'Origines



Campaigns and Communication

To raise public awareness

Slow Food:

- launches campaigns: Raw Milk Cheese; Fare's Fair (sustainable fish consumption)

- edits a wide range of publications: books, magazines, newsletters

- offers constantly updated news and information at www.slowfood.com



Find out more

and find Slow Food **near you**



A word cloud featuring various terms associated with the Slow Food movement. The words are arranged in a cluster, with some being larger and more prominent than others. The colors of the words include red, blue, green, purple, and brown. The words include: community, co-producers, sustainable, artisanal, traditional, eco-gastronomy, good, clean, fair, quality, pleasure, seasonal, biodiverse, small-scale, convivial, and local.

www.slowfood.com

Photos

Owen Franken

Adam Huggins

Malcolm Mac Garvin

Marcello Marengo

Alberto Peroli

José-Carlos Redon

Marcelo Rossi Scudero

Gianluca Canè

Slow Food Archives

Illustration

Areagrafica

Atelier C: Atouts, contraintes, facteurs de succès

Points à traiter :

- Identification d'atouts et contraintes des démarches de qualité liés:
 - au contexte
 - au produit et son territoire
 - à la filière et son organisation
 - au cadre et fonctionnement des institutions
 - perception et information du consommateur...
- D'où identification de facteurs clefs, points critiques et éléments à prendre en compte
 - pour le choix de la stratégie de marché (choix du signe, du marché...)
 - dans l'élaboration du cahier des charges
- D'où proposition de méthodologie d'action
- En résumé les problèmes rencontrés et solutions le cas échéant / les besoins en termes d'appui



Atelier C: Atouts, contraintes, facteurs de succès

Exposés :

- H. Devautour : Conditions d'émergence des produits de qualité
- F. Brand : Identification de produits de qualité au Liban
- Y. Tekelioglou : Produits de qualité en Turquie, le cas de la « sultanine »



Identification d'atouts et contraintes des démarches de qualité : **Contexte**

- Mondialisation
 - Exigence Qualité intérieure = export
 - Ancrage local = compétitivité mondiale
- Richesse culturelle et des traditions



Atouts et contraintes des démarches de qualité : Produit territoire

- Ressource locale
- Spécificité
- Réputation (antériorité) – Tradition
- Savoir faire très spécifique, apprentissage long, ancrage local
- Enjeu du développement local
- Contrôle de la qualité générique (raisins secs)
- Question de la qualité spécifique, typicité / normes de qualité (grades, catégories)



Atouts et contraintes des démarches de qualité : Filière et son organisation

- Il faut une **motivation** d'un groupe d'acteurs
- **Menaces** : concurrence déloyale, usurpation de notoriété
- Volonté de **créer** ou de rapatrier **de la valeur**, exploiter une ressource
- Nécessité de contrôler toute la chaîne (Clémentine de Corse)
- Montage complexe de plusieurs organisations complémentaires et coordonnées (coopératives, associations, syndicats, organismes de régulation etc.) (Turquie, Roquefort,)



Atouts et contraintes des démarches de qualité : Institutions

- Homonymies entre pays, problèmes transfrontaliers (Chypre-Grèce-Turquie, France-Suisse, France-Espagne)
- Cohérence avec les autres réglementations
- Contrôle double par le Ministère de l'agriculture (connaissance du produit et du terrain) et par l'entité responsable de la Propriété Intellectuelle



Identification d'atouts et contraintes des démarches de qualité : **Consommateur**

- Identité ← alimentation
- Consommateur compétent, connaisseur, savoir consommer
- Etiquetage vs. confiance interpersonnelle (Liban)
- Validation de la notoriété par enquête consommateur



Identification de facteurs clefs, points critiques et éléments à prendre en compte

- Mise en place de la démarche
 - Étapes,
 - Explicitation, identification des spécificités (confrontation aux imitations)
- pour le choix de la stratégie de marché (choix du signe, du marché...) :
 - Choix du signe : adapté au marché
 - Concurrence entre plusieurs signes ou plusieurs régions
- dans l'élaboration du cahier des charges
 - Traçabilité
 - Exclusion
 - Différenciation , variété, hétérogénéité permis dans un produit
 - Se limiter aux éléments centraux ou clés dans le processus



Proposition de méthodologie d'action

Exemple de la démarche mise en oeuvre au Liban :

- 1- Inventaire des produits existants "IG-isables"
- 2- Contrôle-confirimation de la notoriété auprès de consommateurs (choix de la cible)
- 3- Identification d'un "noyau" - innovateur
- 4- Organisation formelle d'un groupement
 - élaboration du CDC : expliciter l'implicite,
 - délimitation de la zone
- 5- Dépôt de la demande



Atelier D: Coopérations

Points à traiter:

- Acteurs impliqués, dans quels domaines ?
- Quelle synergie? Type d'apports
- Démarche en cours et perspectives d'action
- La démarche est elle reproductible (ou déjà reproduite) avec d'autres produits ou sur d'autres territoires ? selon quelles modalités ?
- Problèmes rencontrés et solutions le cas échéant
- Besoins identifiés en termes d'appui (selon les domaines: techniques de production-transformation, organisation, commercialisation, autres?)



Acteurs impliqués, dans quels domaines

Partenaires, objectifs et démarches variés

régions Champagne Ardenne et Oriental : coopération de 2 collectivités territoriales sur un aspect institutionnel, d'une part, et sur la mise en place d'IG d'autre part

CTM : Altro Mercato (centrale italienne de commerce équitable) et une coopérative de safran à Taliouine (Maroc) : valorisation commerciale d'une filière de petits producteurs (réseau commerce équitable et certification bio)

Région des Pouilles (Italie) et Région Idleb (Syrie) : programme Leader Med / Projet de développement rural intégré s'appuyant sur un produit à forte typicité méditerranéenne : "route de l'olivier"



Quelle synergie? Type d'apports

Plusieurs cas de figure :

Italie/Syrie : une histoire et une culture méditerranéenne ainsi qu'une collaboration antérieure d'assistance technique sur l'huile d'olive (dialogue entre territoires)

France/Maroc : volonté de préserver l'activité et l'emploi dans le milieu rural et d'affirmer une identité régionale

Italie/Maroc : accès au marché pour les petits producteurs. Démarche communautaire. Impact social pour le territoire : partage de valeurs et mise à disposition d'un savoir faire en commerce équitable ("un projet de collaboration pour un futur plus solidaire")

Des apports communs : du temps, de l'écoute dans un respect mutuel, des intervenants identifiés, une méthodologie.



Démarche en cours et perspectives d'action

Italie/Syrie : un projet pilote mené à bien.

Une analyse préalable socio-économique, identification des potentialités, mobilisation des partenaires (dont une ONG sur la valorisation de l'histoire et du tourisme archéologique).

Mise en place d'une agence de développement, création du parcours, mise en place d'instruments de pérennisation du projet. Implication des producteurs au travers de disciplines de production : valorisation de la démarche qualité par un logo distinctif octroyé par le ministère de l'agriculture.



Démarches en cours et perspectives d'action

France/Maroc : 2 projets d'IG : mouton Bni Guil des hauts plateaux de l'Oriental et Clémentine de Berkane / 2 dynamiques économiques différentes : l'un consommé à 80% localement, l'autre exporté à 80%.

Attestation d'une réputation existante, d'un terroir identifiable, d'une race ou d'une variété adaptée, d'un savoir faire dans les modes de conduite des productions, d'une qualité particulière identifiable. Analyse de l'organisation amont mais aussi aval.



Démarches en cours et perspectives d'action

Italie/Maroc : une première action d'appui qui a permis d'obtenir des résultats encourageants : un nouveau groupement de producteurs, des équipements neufs, une démarche qualité, un processus de contrôle et de certification biologique, une expérience à l'exportation en France réussie.

Constat : l'addition des coûts de production impose l'atteinte de résultats commerciaux rapides et suffisants : accords commerciaux directs, mode de présentation valorisant.

Démarche d'appui via le réseau du commerce équitable.



La démarche est elle reproductible?

Modalités ?

Italie/Syrie : succès de l'expérience de développement local intégré = point de départ pour de nouvelles initiatives dans d'autres régions de la Syrie avec l'objectif d'y développer l'approche qualité.

France/Maroc : volonté d'inscrire à l'avenir la coopération dans un cadre multilatéral en valorisant les régions comme catalyseurs d'échange de savoir faire.

Une nouvelle coopération en cours entre régions Aquitaine et Souss Massadra autour de l'huile d'Argan.

Italie/Maroc : nombreuses réussites par le commerce équitable. Cela peut-il déboucher sur des reconnaissances d'IG.



Problèmes rencontrés et solutions le cas échéant

France/Maroc : noms des IG, motivation des acteurs liée à l'émergence rapide de marges supplémentaires (sinon risque de disparition de ressources végétales et d'une race rustique) et appropriation pérenne de l'identité des produits.

Pas de ressources humaines pour assurer la conception et la mise en œuvre des conditionnements : formation à Reims et création d'une filière techniciens supérieurs.

Identification à mener sur les différents ensembles écologiques des parcours d'élevage.

Italie/Maroc : l'organisation des producteurs demeure problématique (manque de motivation, d'expérience). Pas de dynamique inter terroirs (absence de concertation entre coopératives) = manque de clarté dans la démarche. Les consommateurs sont plus exigeants mais moins d



Besoins identifiés en termes d'appui

domaines: techniques de production-transformation, organisation, commercialisation...

Ressources financières

Expertises (organoleptiques...)

Savoir faire commercial (établissement rapports de confiance) et packaging...

Volonté politique.



Le safran marocain entre tradition et marché

Étude de la filière du safran au Maroc, en particulier dans la région de Taliouine, province de Taroudannt



Duval Gil GARCIN & Sandra CARRAL

Novembre 2007

Photo : Migrations & Développement – Taroudannt, Maroc

Sommaire	Page
GLOSSAIRE	
PRÉAMBULE	1
1. INTRODUCTION	1
1.1 Contexte	2
1.2 Antécédents	2
1.3 Objectifs de l'étude	4
2. CONTEXTE INSTITUTIONNEL	4
2.1 L'engagement du Maroc dans le processus de normalisation des produits	4
2.2 Les signes distinctifs d'origine et de qualité des produits marocains	8
2.3 Le processus de contrôle et de certification des produits biologiques	9
2.4 L'indication géographique, une garantie d'origine du produit	11
3. LA ZONE GÉOGRAPHIQUE ET SES RESSOURCES SPÉCIFIQUES	13
3.1 Contexte général.	13
Carte 1/ Position du Siroua	13
Carte 2/ Terroir de Taliouine	14
Carte 3/ Terroir de Tazenakht	15
3.2 Délimitation des zones de production	19
Carte 4/ Région Souss Massa Drâa	19
Carte 5/ Sites traditionnels et nouveaux de production du safran	20
3.3 Ressources locales	22
4. PRODUIT ET MARCHÉ	27
4.1 Processus de qualification du produit	27
Tableau 1 : Historique de la démarche de certification biologique du safran	30
4.2 Spécificité, degré de différenciation du produit	41
4.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation	42
4.4 Marchés : Actuels et visés	44
Tableau 2 : Organisation de la filière safran Maroc / Acteurs marocains	48
Tableau 3 : Organisation de la filière safran Maroc / Acteurs étrangers	50
5. ACTEURS ET ORGANISATION COLLECTIVE	51
5.1 Type d'acteurs impliqués selon leur rôle et leurs objectifs propres	51
5.2 Importance du soutien externe	58
5.3 Structure et modes de coordination	59
5.4 Dispositifs de certification et de contrôle	62
5.5 Actions collectives	65
6. ANALYSE, SYNTHÈSE ET RECOMMANDATIONS	66
6.1 Perception par les acteurs	66
6.2 Impacts économique, social et environnemental	68
6.3 Coûts	70
6.4 Forces et faiblesses internes	70
6.5 Opportunités et menaces liées au contexte	71
6.6 Facteurs de réussite, facteurs d'échec	71
6.7 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs	72
6.8 Recommandations à la FAO pour les actions futures et ses lignes directrices	74

BIBLIOGRAPHIE	78
REMERCIEMENTS	80
ANNEXES	81
ANNEXE 1 : ASPECTS AGRONOMIQUES	82
1A/ Fiche Technique : « La culture du safran »	83
1B/ Fiche Technique : « L'Agriculture Biologique au Maroc »	87
1C/ Document : « L'ORMVA d'Ouarzazate »	91
1D/ Document : « Programme INRA / Safran 1 »	98
1E/ Document : « Programme INRA / Safran 2 »	101
ANNEXE 2 : ASPECTS PHYSICO-CHIMIQUES	105
2A/ Analyse d'échantillons de safran de Taliouine	106
2B/ Document : « Monographie Safran »	108
ANNEXE 3 : ASPECTS NORMATIFS ET LÉGAUX	112
3A/ Article de presse : « Aujourd'hui Le Maroc » 24 Mai 2007	113
3B/ Norme Marocaine : « NM Safran - Spécificités »	115
3C/ Certification Biologique du safran de la Coopérative Taliouine	125
3D/ Cahier des Charges AOC : « Safran de Mund »	126
3E/ Un exemple de produit de terroir normalisé et labellisé : « L'huile d'argan »	130
ANNEXE 4 : ASPECTS ÉCONOMIQUES ET COMMERCIAUX	136
4A/ Le marché international du safran : Étude ACI	137
4B/ Fiche Technique Produit : « Safran de la Coopérative Taliouine »	147
4C/ Fiche commerciale : « Safran d'OLIVIERS & CO. »	149
4D/ Questionnaire safran : Réponse de TRADIMPEX JM THIERCELIN	150
4E/ Questionnaire safran : Réponse de IN-LUSTRYS	152
4F/ Questionnaire safran : Réponse de Gérard VIVES	154
4G/ « Safran Biologique » : Dépliant M&D – Coopérative TALIOUINE	158
4H/ « Safran Biologique » : Dépliant Coopérative SOUKTANA	160
ANNEXE 5 : ASPECTS « FORMATION »	162
5A/ Master : « Valorisation et Protection des Ressources Biologiques »	163
5B/ Licence Professionnelle : « Valorisation des Produits de Terroir »	165
5C/ Formations aux métiers du Commerce et de la Gestion	167
ANNEXE 6 : ASPECTS SOCIAUX ET CULTURELS	168
6A/ La culture des Tisserandes du Siroua	169
6B/ Le 1 ^{er} . Festival du Safran de Taliouine (10 – 12 Novembre 2007)	173
6C/ Migrations et Développement, organisme de solidarité internationale	175
ANNEXE 7 : LISTE DES PERSONNES RENCONTRÉES	177
Liste des personnes rencontrées au Maroc et en France	178

GLOSSAIRE

ADS	Agence de Développement Social
AOP	Appellation d'Origine Protégée
ASTM	American Society for Testing and Materials
AUE	Association des Usagers de l'Eau Agricole
CAO	Chambre d'Agriculture d'Ouarzazate
CCISA	Chambre de Commerce, d'Industrie et de Service d'Agadir
CCISO	Chambre de Commerce, d'Industrie et de Service d'Ouarzazate
CE	Commission Européenne
CEI	Commission Electrotechnique Internationale
CFA	Coopératives de Femmes productrices d'Argan
COFRAC	Comité Français d'Accréditation
COMADER	Confédération Marocaine de l'Agriculture et du Développement Rural
CRRA	Centre Régional de la Recherche Agronomique
CSIQP	Conseil Supérieur Interministériel de la Qualité et de la Productivité
CTB	Coopération Technique Belge
CTN	Comités Techniques de Normalisation
DERD	Direction de l'Enseignement, de la Recherche et du Développement
DH	Dirham
DREF	Direction Régionale des Eaux et Forêts
ECIL	Rapport ECIL: Evaluation, Capitalisation des Initiatives Locales
EN	European norm
ENFI	Ecole Nationale Forestière d'Ingénieurs
FAO	Food and Agriculture Organization of United Nations
FLO	Fairtrade Labelling Organisations International
GRET	Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques (Paris)
GTZ	Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit Gmbh Coopération Technique Allemande pour le Développement
IAV	Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II
ICCRF	Laboratoire Interrégional de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de Marseille (France)
IG	Indication Géographique
IGP	Indication Géographique Protégée
INRA	Institut National de la Recherche Agronomique
ISO	International Organization for Standardization
LA	Label Agricole
Label AB	Label Agriculture Biologique
M&D	Migrations et Développement
MADRPM	Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et de la Pêche Maritime
MAE	Ministère des Affaires Etrangères (France)
MAMVA	Ministère de l'Agriculture et de la Mise en Valeur Agricole
MDSFS	Ministère du Développement Social, de la Famille et de la Solidarité
MEDA	Programme MEDA entre l'Union Européenne et les pays méditerranéens (Algérie, Autorité Palestinienne, Egypte, Israël, Jordanie, Liban, Maroc, Syrie, Tunisie et Turquie)
MICMNE	Ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à Niveau de l'Economie
MTAES	Ministère du Tourisme, de l'Artisanat et de l'Economie Sociale
NF	Normes Française
NM	Norme Marocaine

ODECO	Office pour le Développement des Coopératives
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
ONG	Organisation Non Gouvernementale
ORMVA	Office Régional de la Mise en Valeur Agricole
ORMVAO	Office Régional de la Mise en Valeur Agricole d'Ouarzazate
PACT	Plan d'Action Concertée pour Taroudannt
RBA	Réserve de Biosphère Arganeraie
SAFFIC	SAFFIC Project: Methodologies for implementing International Standards for Saffron Purity and Quality
SNIMA	Service de Normalisation Industrielle Marocaine
UCFA	Union des Coopératives de Femmes productrices d'Argan
UE	Union Européenne
UNESCO	United Nations for Education, Science and Culture Organization

ÉTUDE DE LA FILIÈRE DU SAFRAN AU MAROC, EN PARTICULIER DANS LA RÉGION DE TALIOUINE, PROVINCE DE TAROUDANNT

PRÉAMBULE

La présente étude de cas sur la filière safran de la région de Taliouine au Maroc a été commandée par la FAO, à Migrations & Développement. Elle a été réalisée avec l'expertise de Gil Garcin et de Sandra Carral d'Aroma Concept International (ACI).

Elle a été coordonnée par Nadia Bentaleb, directrice générale de Migrations & Développement avec l'appui de Jean-Marie Collombon, de Lahoussain Jamal et de Abderazkh El Hajri.

Elle s'appuie en particulier sur le processus de développement rural intégré engagé depuis plusieurs années par Migrations & Développement dans la zone de Taliouine, zone privilégiée de production du safran, dans la province de Taroudannt (région Souss Massa Drâa).

1. INTRODUCTION

Le Maroc est, par tradition, l'un des pays du pourtour méditerranéen les plus engagés dans le processus de valorisation des ressources naturelles. Elevage extensif (ovins, caprins, bovins et équidés, principalement), cueillette et utilisation diverse des espèces spontanées (alimentaire, médicinale, artisanale), agriculture (céréaliculture, fruiticulture, maraîchage, divers) et pêche (maritime, essentiellement) y sont pratiqués à la fois pour couvrir les besoins de subsistance d'une population relativement nombreuse (plus de 33 millions d'habitants en 2007) et jeune (1/3 de la population âgé de moins de 14 ans) et pour fournir les réseaux de commercialisation à l'export (Union Européenne, Pays Arabes, Etats Unis, Canada, Asie du Sud-est).

En marge des produits agricoles majeurs (agrumes, légumes et fruits, olives et huile d'olive, céréales) figure un ensemble varié de produits de terroir (fruits secs, dattes, plantes aromatiques et médicinales, huiles essentielles, miel, épices, condiments, champignons, huiles végétales) dont les excédents sont acheminés vers les centres urbains du pays et parfois exportés.

Au nombre des produits de terroir du Sud-Ouest du Maroc (Région Souss Massa Drâa) figurent l'huile d'argan, l'amande et le safran. Il s'agit de productions très identitaires, étroitement liées aux traditions des populations berbères et partie intégrante de leur culture. Par ailleurs, les conditions géo-climatiques très spécifiques de la plaine du Souss, située entre le littoral atlantique et l'arc montagneux du Haut-Atlas et de l'Anti-Atlas, y favorisent le développement d'une végétation spontanée à fort

taux d'endémisme, dont l'arganeraie représente l'élément majeur. En effet, l'espèce *Argania spinosa* (L.) Skeels (*Sapotaceae*), arbre qui constitue l'essentiel de la végétation spontanée du Sud-Ouest marocain (entre Safi au Nord et Guelmim au Sud et à l'Est de Taroudannt), n'existe pratiquement plus qu'à l'état de stations isolées dans les autres régions du Maroc.

1.1 Contexte

La zone de Taliouine, située dans le Siroua, zone montagneuse de l'Atlas marocain à la jointure des massifs du Haut-Atlas et de l'Anti-Atlas, apparaît comme le plus important centre de production de safran du Maroc, tant au plan quantitatif des volumes de stigmates de *Crocus sativus* L. (*Iridaceae*) produits et commercialisés qui varient entre 1000 et 3000 kg par an, qu'au plan qualitatif de leur utilisation comme épices et colorants, très appréciés au niveau national et international.

Il s'agit d'une production traditionnelle, pratiquée au Maroc depuis plusieurs siècles et qui constitue l'une des spécialités du terroir de Taliouine, également réputé pour la qualité de ses productions d'amandes, d'olives et d'huile d'olive. La culture des bulbes de safran, désigné sous le vocable arabo-berbère de « *zaafrane* » (couleur jaune), s'insère dans un système agro-pastoral de subsistance (cultures maraîchères, élevage ovin et caprin, principalement) que complète l'artisanat des tapis de laine tissés à l'échelle familiale.

De fait, la production du safran constitue l'un des principaux supports de l'économie de la zone et la vente des stigmates par les producteurs représente le principal, et parfois le seul, revenu des familles concernées (1400 familles environ). Par ailleurs, un important réseau informel de « marchands » ou de « courtiers » opère en relais entre les producteurs de stigmates et les acheteurs marocains, négociants (importateurs-exportateurs) et « épiciers » des grandes villes, Casablanca principalement, et, dans une moindre mesure Rabat, Marrakech, Fès, Tanger et autres

1.2 Antécédents

Dans ce contexte particulier d'une zone de montagne relativement isolée, l'équipe de Migrations et Développement (12 permanents au Maroc et en France) intervient depuis plus de 2 décennies en appui aux populations locales et, en synergie avec les représentants des institutions en charge du développement rural, s'attache à compenser leurs principaux handicaps : insuffisance des voies de communication entre les terroirs et entre les villages (*douars*), retards dans l'exécution des programmes d'électrification, diminution des ressources hydriques (eau potable et irrigation), manque d'infrastructures et d'équipements d'intérêt collectif (ateliers communautaires, écoles, dispensaires de santé) dans certaines zones isolées des massifs (22 Communes Rurales de la Province de Taroudannt demeuraient enclavées en 2004).

Il est important de signaler qu'à ces efforts de développement rural au profit des populations de la région du Souss Massa Drâa et, en particulier, de la zone de Taliouine, sont associés de nombreux migrants, vivant en France pour la plupart, qui participent de façon directe, soit au financement des actions de M & D, soit par la réalisation de projets privés d'intérêt local (création de maisons d'hôtes, par exem-

ple). C'est effectivement sur la participation directe des expatriés, migrants originaires de la région du Souss, que se fonde l'action de développement rural à forte composante sociale de M & D centrée sur les priorités suivantes :

- le transfert des équipements qui permettent de satisfaire aux besoins élémentaires des populations locales (routes, eau, électricité).
- le transfert des savoir-faire qui facilitent l'utilisation correcte et permanente de ces équipements par les bénéficiaires.
- la création des infrastructures adaptées à l'utilisation rationnelle de ces équipements (réseaux d'électrification autonomes, stations de pompage d'eau potable et d'irrigation, ateliers, écoles) et aux apprentissages correspondants (entretien des routes, des bâtiments, des pompes, des générateurs d'électricité, des équipements de transformation et de conditionnement, utilisation des moyens de communication).

C'est dans ce contexte particulier que se situe l'action d'appui à la production de safran biologique en faveur des familles de paysans d'un ensemble de villages situés au cœur de la zone traditionnelle de production de Taliouine. Cette opération en cours, lancée en 2004, est basée sur la création d'un groupement de producteurs de safran engagés dans une démarche qualitative en vue de l'obtention d'un label favorisant la valorisation commerciale du produit sur le marché national et international.

Elle réunit les spécificités suivantes :

- Elle se situe 1/ dans le cadre général du Programme PACT « Taroudannt 2010 » (Plan d'Action Concerté pour Taroudannt) visant au renforcement des dynamiques partenariales entre acteurs locaux pour le développement durable, appuyé par M & D et le GRET / Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques (France) et co-financé, en particulier, par l'Agence de Développement Social (Maroc), l'Union Européenne, le Ministère des Affaires étrangères et européennes (France) et l'Agence Française de Développement et 2/ dans le cadre particulier du « Projet d'appui à la filière du safran à Taliouine » financé par la FAO (2006-2007)
- Les bénéficiaires de l'appui sont, majoritairement, des producteurs traditionnels de safran (et, dans certains cas, des producteurs -négociants).
- Un effort d'organisation en groupement d'intérêt agricole et économique est proposé aux producteurs de safran désireux d'optimiser la qualité de leur produit et, par voie de conséquence, sa valorisation commerciale.
- Un processus de labellisation du safran a été engagé, à la suite d'une démarche volontaire auprès d'un organisme habilité au contrôle et à la certification (label AB de l'Agriculture Biologique)
- Un effort de financement permettant la construction et l'équipement d'un local adapté au stockage et au conditionnement du safran biologique produit par les membres du groupement a été consenti par partenaires de l'Association Migrations et Développement, incluant des migrants originaires de la zone concernée.
- En contrepartie de l'effort de financement des organismes partenaires et des migrants, les membres du groupement ont participé aux activités de construction et d'installation de l'équipement de l'atelier communautaire.

1.3 Objectifs de l'étude

L'objectif principal de cette étude de cas est le suivant :

- évaluer les atouts et les contraintes de la mise en place du processus d'obtention d'un signe de qualité liée à l'origine et aux traditions concernant la filière de production du safran au Maroc en général, et, en particulier, la production d'un groupement d'agriculteurs de la zone de Taliouine, dans la Province de Taroudannt (Maroc).

Les objectifs particuliers de l'étude sont les suivants :

- identifier les facteurs de succès (et d'échec) de l'action engagée aux divers plans économique (plus-value), social (mieux-être) et environnemental (préservation d'un écosystème dans son contexte agro-pastoral traditionnel).
- analyser le processus et les premiers effets de la procédure de qualification du produit en vue de l'obtention d'un signe de qualité défini.
- identifier les institutions et les organismes impliqués dans l'action d'appui au développement rural décrite en qualité d'acteurs de la filière et dont la participation s'avère nécessaire afin d'atteindre les résultats escomptés.
- proposer des recommandations pour l'appui à la mise en œuvre de la démarche.

2. CONTEXTE INSTITUTIONNEL

2.1 L'engagement du Maroc dans le processus de normalisation des produits et des services (agricoles, industriels et divers)

Le Maroc s'est engagé dans la démarche de normalisation des produits de l'agriculture et de la pêche maritime dès 1970.

La loi du 30 Juillet 1970 (Dahir N° 1.70.157, modifié en 1993) a posé les bases juridiques de la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et l'amélioration de la productivité.

Le décret N°2.70.314 du 8 Octobre 1970 a fixé la composition et les attributions des organismes de la normalisation industrielle.

Le décret N° 2.93.530 du 20 Septembre 1993 a précisé les dispositions officielles concernant la marque et le certificat de conformité aux normes marocaines.

Dans le cadre des « Journées de l'Economie-Gestion » réalisées à Mohammedia le 19 Mai 2007, la Direction de la Normalisation et de la Promotion de la Qualité du Ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à Niveau de l'Economie, a rappelé les principales notions suivantes :

- La normalisation a pour objet la publication et la mise en application de documents de référence appelés normes. Elle établit les spécifications de produits, définit les méthodes de mesure, d'essai et d'analyse des produits et précise les modalités de l'étiquetage et de l'emballage ainsi que les principes d'hygiène et de sécurité.
- Les normes, facilement communicables, constituent des références communes aux divers partenaires des échanges commerciaux, scientifiques et techniques. A ce titre, elles facilitent le développement des marchés, orientent le choix stratégique des entreprises et favorisent la protection des consommateurs. Par ailleurs, elles aident à la rationalisation de la production et à l'application de la réglementation.
- Les principes de la normalisation sont le consensus, la transparence, l'indépendance des comités techniques, la disponibilité des projets de normes et des documents nécessaires, l'actualisation des normes par révision périodique (5 ans) et le respect des accords internationaux.
- Les organes de la normalisation sont :
 - Le Conseil Supérieur Interministériel de la Qualité et de la Productivité (CSIQP).
 - Les Comités Techniques de Normalisation (CTN)
 - Le Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA)
- Les principales références utilisées dans la procédure d'élaboration des normes marocaines sont :
 - Les normes internationales (ISO, CEI,...)
 - Les normes régionales et étrangères (EN, NF, ASTM,...)
 - Le Codex Alimentarius (Programme mixte FAO / OMS sur les normes alimentaires)
 - Les Directives européennes
- Le statut des normes marocaines est le suivant :
 - Elles sont facultatives, en général
 - Elles sont obligatoires pour les Marchés Publics et dans certains cas des domaines de la Santé et de la Sécurité
 - Les normes de spécifications des produits et des services sont certifiables (certification nationale en conformité avec le Guide ISO / CEI 65, vérificateurs et experts confirmés, laboratoires qualifiés) et une

marque nationale de conformité peut être apposée sur les produits certifiés.

- Le bilan de la normalisation nationale est le suivant :
 - Institution de 92 Comités Techniques de Normalisation couvrant la plupart des secteurs d'activités
 - Publication de 6454 normes marocaines
 - Normes marocaines largement harmonisées avec les normes internationales
 - Homologation de normes tenant compte des spécificités marocaines : huile d'argan, produits de l'artisanat, autres.
- Les principales difficultés dans la mise en œuvre de la normalisation au Maroc sont les suivantes :
 - Participation insuffisante des professionnels et utilisateurs au processus de normalisation
 - Divergences d'intérêts qui entraînent des retards dans l'adoption des normes
 - Absence d'associations des consommateurs en mesure de jouer un rôle efficace dans le processus
 - Faible recours à la certification des produits et des services

Dans ce contexte, les perspectives de la normalisation marocaine, évoquées par la Direction de la Normalisation et de la Promotion de la Qualité, sont les suivantes :

- Accroître la production de normes nationales afin de disposer d'une collection nationale de 10 000 normes marocaines en 2010
- Adopter les normes internationales et les normes européennes harmonisées au titre des Directives Européennes
- Sensibiliser les professionnels des filières de production et de marché sur l'importance de l'application des normes et de la participation au processus de normalisation (impliquer davantage les opérateurs privés)
- Développer la certification de nouveaux produits
- Participer à la normalisation internationale des produits et des services

La filière marocaine du safran, objet de la présente étude de cas est directement concernée par le processus de normalisation explicité pour les raisons suivantes :

- Il existe deux (2) normes marocaines concernant le safran sous les désignations suivantes :

- **NM 08.1. 037-2007** / Epices et aromates – Safran (*Crocus sativus* L.) – Spécifications : 11p (voir en annexe)
 - **NM 08.1. 038-2007** / Epices et aromates – Safran (*Crocus sativus* L.) – Méthodes d'essai : 32p
- Il existe 2 normes ISO (Organisation internationale de normalisation) concernant le safran sous les désignations suivantes :
 - **ISO / TS 3632-1** :2003 (F) / Safran (*Crocus sativus* L.) - Spécifications : 8p
 - **ISO / TS 3632-2** :2003 (F) / Safran (*Crocus sativus* L.) – Méthodes d'essai : 35p
 - Il existe un **Projet de Loi N° 25-06 relatif aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires** dont la version définitive a été établie en Mars 2007 par l'autorité de tutelle et qui a été soumis à l'examen du Conseil de Gouvernement du Maroc le 27 Mai 2007. Ce projet de loi concerne la labellisation des produits agricoles et de terroir. La nouvelle loi prévoit des signes distinctifs comme LA (Label Agricole), AO (Appellation d'Origine) et IG (Indication Géographique). La publication au Journal Officiel du Décret de Loi correspondant devrait apparaître en Février/Mars 2008 (date estimée de l'entrée en vigueur des dispositions de la présente loi).

De façon schématique, la complémentarité entre les normes et les signes d'origine et de qualité au plan des produits de terroir peut être précisée de la façon suivante :

- La norme (NM, ISO) établit le profil standard d'un produit agricole à vocation commerciale (ex : le safran). Elle constitue une référence commune à tous les acteurs d'une filière (administratifs, scientifiques, techniciens, producteurs, distributeurs, négociants, consommateurs) permettant de vérifier par comparaison la nature et la qualité d'un produit.
- Les signes distinctifs d'origine et de qualité permettent d'optimiser la valorisation économique et commerciale d'un produit de terroir (ex : le safran) en lui associant une indication d'origine géographique et/ou une mention de qualité de type « label » liée à la spécificité du système de production (ex. : le label AB est lié à la pratique de l'Agriculture Biologique dans le respect des recommandations du Cahier des Charges AB de l'Union Européenne).

2.2 Les signes distinctifs d'origine et de qualité des produits marocains

Le « Projet de Loi N° 25-06 relatif aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires » en cours d'examen par le Conseil de Gouvernement contient 38 Articles répartis sur IX Chapitres.

Les objectifs de la présente loi, indiqués dans l'Article 1er sont les suivants :

1/ « Préserver la diversité des productions agricoles et halieutiques et protéger le patrimoine culturel qui leur est lié par la reconnaissance et la mise en valeur de leur origine, de leurs caractéristiques et de leurs modes de production » ;

2 / «Promouvoir le développement agricole, notamment dans les zones rurales défavorisées, par une valorisation des caractéristiques liées au terroir (...) ainsi que les modes de production et les savoir-faire humains y afférant » ;

3/ « Accroître la qualité des produits agricoles (...) et assurer une répartition plus équitable des revenus générés par leur valorisation, entre les opérateurs intervenant dans l'élaboration desdits produits » ;

4/ « Renforcer l'information des consommateurs ».

Les signes d'origine et de qualité prévus dans le Projet de Loi N° 25-06 sont les suivants :

- l'indication géographique protégée (logo + mention I.G.P.)
- l'appellation d'origine protégée (logo + mention A.O.P.)
- le label agricole (logo + mention L.A.)

La reconnaissance des signes d'origine et de qualité s'établit comme suit :

“Les indications géographiques, les appellations d'origine et les labels agricoles sont reconnus aux produits obtenus et/ou transformés dans les conditions prévues par un cahier des charges dont le contenu et les modalités d'application sont fixés conformément aux dispositions de la présente loi et de ses textes d'application » (Article 7 du Projet de Loi N° 25-06).

Les groupements professionnels (ex : les producteurs de safran groupés en association ou en coopérative) intéressés par l'obtention d'un signe d'origine et de qualité doivent présenter leur « *projet de cahier des charges, assorti de la demande de reconnaissance* » du signe correspondant, pour « *homologation par l'autorité gouvernementale compétente après avis de la Commission Nationale* ».

La Commission Nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité est « *composée notamment de membres représentant l'Etat et de membres représentant la confédération marocaine de l'agriculture et du développement rural (COMADER), les offices régionaux de mise en valeur agricole (ORMVA), l'Institut national de la recher-*

che agronomique (INRA), l'Institut agronomique et vétérinaire Hassan II (IAV- Hassan II), l'Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès, l'Institut national de recherche halieutique, la Fédération des chambres d'agriculture et la Fédération des Chambres des pêches maritimes ».

L'obtention d'un signe de qualité est liée à un processus de contrôle et de certification réalisé par l'autorité gouvernementale compétente ou par un organisme indépendant « *agréé dans les formes réglementaires, après avis de la Commission Nationale* ».

« L'utilisation d'un signe distinctif d'origine et de qualité est subordonnée aux résultats des contrôles du respect des termes du cahier des charges correspondant, effectués périodiquement par l'administration ou l'organisme de certification et de contrôle ayant certifié le produit concerné » (Article 26 du Projet de Loi N°25-06).

« La recherche et la constatation des infractions aux dispositions de la présente loi sont effectuées conformément aux procédures prévues par la loi N° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises (...) ». (Article 35). Des pénalités assorties de fortes amendes (de 5 000 à 100 000 DH selon le cas) sanctionnent les cas d'infraction à la présente loi constatés par les Services du Contrôle et de la Répression des Fraudes.

Les informations communiquées ci-dessus ont été réunies par le chargé d'étude à Rabat le 1er Octobre 2007, avec l'appui de la Direction de l'Enseignement, de la Recherche et du Développement (DERD). Elles correspondent à l'information sur les principaux aspects de la démarche légale diffusée par voie de presse à la même période (voir Annexe 3 : Article du Journal « Aujourd'hui Le Maroc » publié le 24 Mai 2007).

2.3 Le processus de contrôle et de certification des produits biologiques, levier de la démarche qualitative et de la valorisation commerciale

L'effort de mise en place d'un cadre légal et institutionnel concernant les signes d'origine et de qualité des produits agricoles et halieutiques entrepris par les autorités marocaines se situe dans un contexte particulier marqué par les aspects suivants :

- La demande croissante de produits certifiés biologiques sur le marché de l'Union Européenne incite les pays voisins (ceux du pourtour méditerranéen, notamment) à se positionner comme fournisseurs potentiels de produits agricoles de qualité et à forte plus-value. Le Maroc commence à exporter vers l'UE un ensemble de produits issus de l'Agriculture Biologique (huile d'olive, huile d'argan, produits d'herboristerie, huiles essentielles, fruits secs, etc...).
- Plusieurs organismes européens de contrôle et de certification des produits issus de l'Agriculture Biologique sont représentés au Maroc (ECOCERT, QUALITE FRANCE, NATURLAND,...) et opèrent de

façon indépendante en application du Cahier des Charges AB de l'Union Européenne. En fonction des résultats des inspections réalisées sur les sites de production au Maroc, les décisions de certification sont prises au siège européen de ces organismes.

- Le cas de l'huile d'argan constitue un exemple édifiant de la valorisation globale d'un produit de terroir dans le cadre de programmes internationaux de coopération technique :
 - Reconnue patrimoine mondial et déclarée Réserve de Biosphère Arganeraie (RBA) par l'UNESCO en 1998, la forêt d'arganier du Sud-Ouest du Maroc, unique au monde, bénéficie actuellement de mesures de conservation importantes et adaptées au contexte social et économique de la Région Souss Massa Drâa.
 - L'organisation des Coopératives Féminines d'Argan (environ 50), leur regroupement au sein d'une Fédération (UCFA / Union des Coopératives des Femmes pour la production et la commercialisation de l'huile d'Argan), comme résultat du Projet de Conservation et Développement de l'Arganeraie réalisé dans le cadre de la coopération technique maroco-allemande (Direction Régionale des Eaux & Forêts –Sud Ouest / GTZ), et leur dotation en équipements de transformation et de conditionnement adaptés, a favorisé la structuration de la filière et l'essor de la production de l'huile d'argan à usage alimentaire et cosmétique (estimée en 2002 à 3 600 tonnes par an, dont 53% provenant de la Province de Taroudannt).
- Les résultats de la démarche de qualité sont particulièrement probants : 1/ en 2005, a été élaborée, par le Comité Technique de Normalisation des corps gras, la norme marocaine NM 08.5.090 «Corps gras d'origine végétale – Huile d'argan – Spécifications » ; simultanément le SNIMA a mis en place un label national pour les huiles d'argan. La labellisation NM traduit la conformité d'un produit aux normes marocaines ainsi qu'à des exigences particulières lui conférant le caractère de Qualité Supérieure. 2/ en 2007, comme résultat du processus de contrôle et de certification biologique engagé au cours des années 90, près de 80 % de l'huile d'argan est certifiée biologique (label AB), et, si l'huile d'argan alimentaire (obtenue à partir d'amandons torréfiés) est largement commercialisée au Maroc, la majeure partie de la production d'huile d'argan cosmétique (obtenue à partir d'amandons non torréfiés) est commercialisée à l'export (vers les pays de l'Union Européenne, principalement).

- La valorisation des produits de terroir apparaît comme l'une des priorités dans les programmes d'appui au développement rural des régions économiques du Maroc. La pratique de l'Agriculture Biologique commence à être perçue au Maroc comme un élément clé du processus du développement durable largement préconisé.

2.4 L'indication géographique, une garantie d'origine du produit qui participera, à terme, à la valorisation commerciale du safran sur le marché international

Les dispositions prévues dans le cadre du Projet de Loi actuellement examiné par le Parlement marocain concernent directement la filière du safran car l'origine de cette production spécifique, en qualité de « produit de terroir », pourra faire l'objet d'un processus de contrôle et de certification opéré au niveau national. Au terme de ce processus pourra être accordé l'un des 2 signes relatifs à l'origine d'un produit : 1/ l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) ou 2/ l'Indication Géographique Protégée (I.G.P.).

Actuellement, les organismes certificateurs qui opèrent au Maroc peuvent initier, à la demande d'un organisme ou d'un groupement de producteurs, les démarches nécessaires pour l'obtention d'une AOP marocaine. Dans ce cas, une demande doit être déposée auprès du Ministère de l'Agriculture marocain par les producteurs concernés, l'organisme certificateur prenant en charge l'établissement d'un cahier des charges au contact des producteurs (information confirmée par le représentant d'ECOCERT au Maroc).

L'approche « origine » du safran marocain intervient donc en renforcement de la démarche « qualité » engagée par les producteurs de safran des terroirs de Taliouine et de Tazenakht avec l'appui des acteurs de la filière, en faveur de la valorisation du produit sur le marché international.

En synthèse, engagé depuis 1970 dans le processus de la normalisation (création de Normes Marocaines NM et harmonisation avec les Normes Internationales ISO), le Maroc dispose d'un important corpus institutionnel (Ministères de tutelle, Directions, Services, Comités, Laboratoires) opérant dans le domaine de la réglementation, de l'enregistrement, du contrôle et de la certification des produits. L'industrie, l'agriculture intensive et l'agro-alimentaire ont été logiquement les secteurs les plus concernés par ces mesures publiques favorisant la productivité des entreprises et facilitant l'accès de leurs produits au marché international.

Cependant, depuis plus de 15 ans (début des années -90) s'est construite, avec l'appui de l'Etat marocain (MAMVA, DREF, ADS...), des principaux bailleurs de fonds (UE, FAO,...) et des ONG, une proposition alternative d'appui aux activités de développement rural incluant la gestion participative des ressources naturelles (eau, sols,

végétation spontanée) et la production de biens spécifiques (produits de terroir). Dans cette dynamique ont été considérés comme prioritaires :

1/ l'organisation des populations paysannes en groupements de producteurs (associations, coopératives), en filières et en réseaux, 2/ l'appui aux activités féminines génératrices de revenus (artisanat, apiculture, cueillette et transformation des produits forestiers,...) et 3/ la pratique de l'agriculture organique et la certification des produits biologiques (label Bio).

Plusieurs résultats probants de valorisation économique des produits de terroir ayant été obtenus (normalisation de l'huile d'argan et commercialisation de l'huile d'argan certifiée biologique sur le marché européen, notamment) liés à une forte demande sur le marché international de produits de haute qualité générés dans le respect de l'environnement et des populations locales, l'Etat marocain, en accord avec ses partenaires régionaux, s'apprête actuellement à doter la dynamique « produits de terroir » d'un support légal renforcé compatible avec la réglementation de l'Union Européenne (c.f. : objectifs du Projet de Loi 25-06).

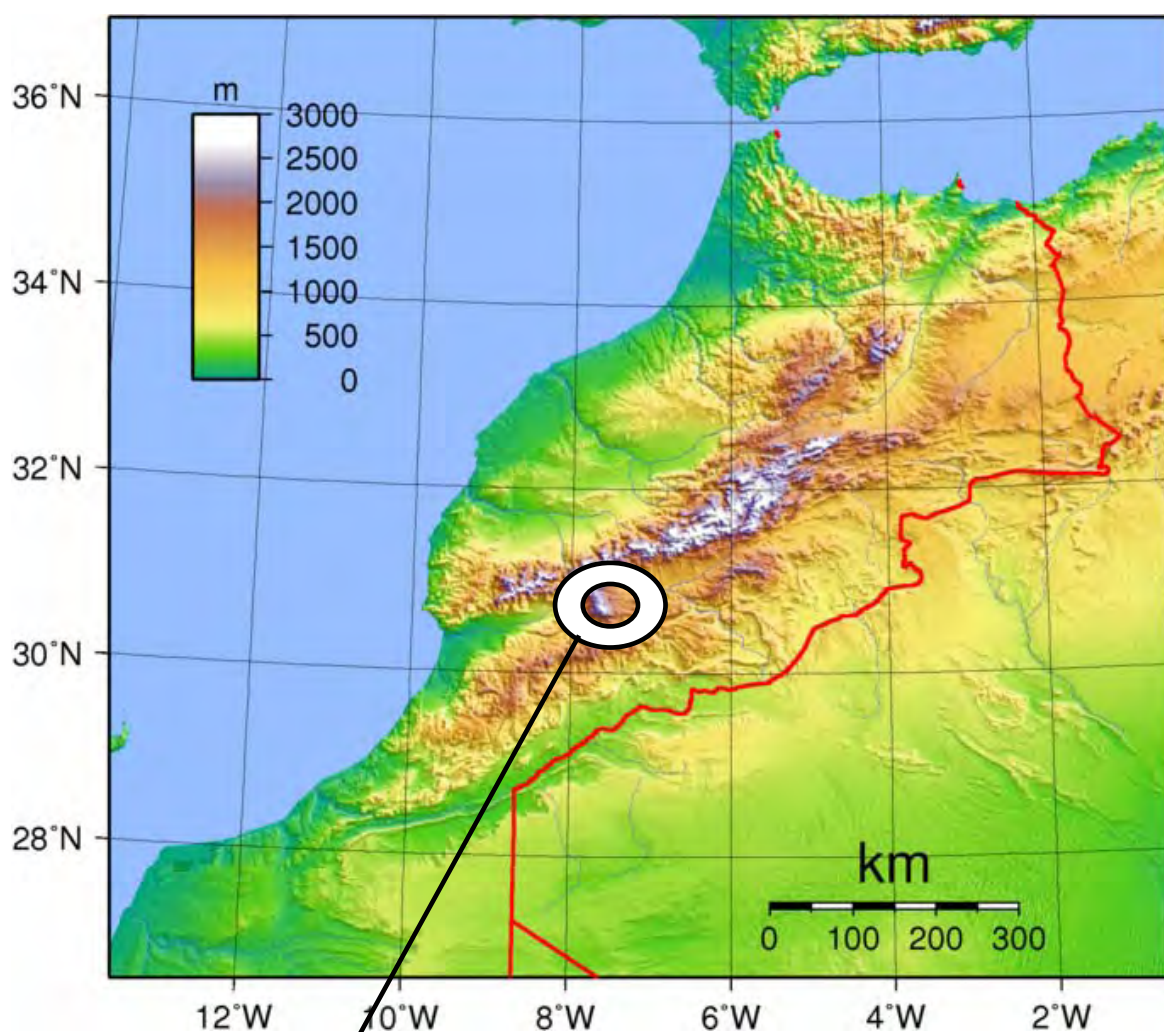
Ces dispositions faciliteront la mise en place, à l'échelle de la région de production ou d'un terroir particulier, d'un signe de qualité liée à l'origine du produit (indication géographique, appellation d'origine protégée) qui facilitera la valorisation commerciale du safran sur le marché international.

3. LA ZONE GÉOGRAPHIQUE ET SES RESSOURCES SPÉCIFIQUES

3.1 Contexte général

La zone traditionnelle de production du safran (plus de 95 % des superficies cultivées au Maroc) se situe dans la Région Souss Massa Drâa (Sud-Ouest du Maroc), dans les Provinces de Taroudannt et de Ouarzazate.

Carte 1/ Position du Siroua



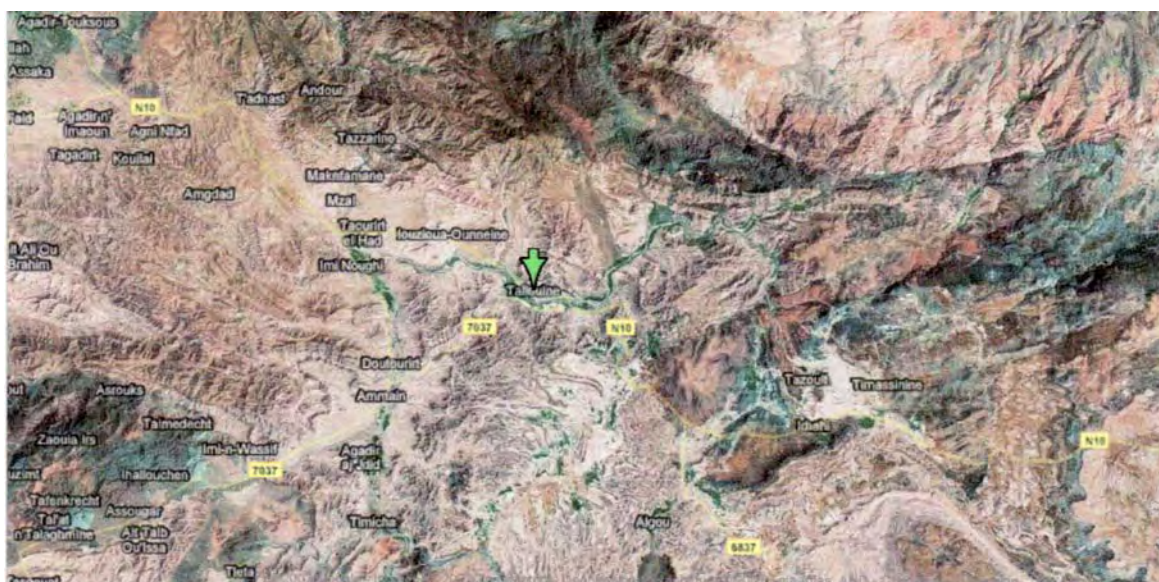
Massif du SIROUA

Principale zone de production
du Safran au Maroc (Terroirs
de Taliouine et de Tazenakht)

La zone de culture de *Crocus sativus* L. se répartit sur 2 zones principales des piémonts Sud-Est et Ouest du Massif du Siroua, massif volcanique situé à la jointure de l'Anti-Atlas et du Haut-Atlas :

- la zone de Taliouine située à l'Ouest du Siroua (à l'extrême Ouest de la Province de Taroudannt) détient la majeure concentration des cultures de *Crocus sativus* L., soit environ 500 ha. On estime à plus de 3000 le nombre parcelles de culture, étagées entre 1200 et 2400 mètres d'altitude. A l'exception de quelques parcelles en *bour* (zone non irriguée) sur l'étage montagnard, sensiblement plus humide, il s'agit de cultures irriguées, principalement, dans une zone de faibles précipitations (200 mm / an en moyenne). Le safran est produit par 1.370 familles paysannes (soit 2 parcelles par famille, en moyenne, sur une superficie d'environ 3600 m²). 7 à 8000 personnes sont donc directement concernées par la production du safran sur ce site. L'extrême complexité du relief de cette zone de montagne semi-aride explique la dispersion des sites cultivés et leur concentration autour des points d'eau (sources, puits et stations de pompage).

Carte 2/ Terroir de Taliouine



- La zone de Tazenakht (Province de Ouarzazate) située au Sud-Est du massif du Siroua offre un contexte géo-climatique et socio-économique similaire (terroir de montagne semi-aride, relief très tourmenté, zones irriguées et habitées très concentrées, élevage ovin-caprin extensif et agriculture de subsistance) où la production de safran représente, avec l'artisanat du tissage des tapis de laine selon la tradition berbère, la possibilité d'un revenu complémentaire nécessaire à l'économie paysanne. Les besoins en eau de la culture de *Crocus sativus* étant répartis hors de la période estivale, sur la période du 15 septembre au 15 avril, cette « culture de rente » pratiquée à l'échelle familiale concurrence peu les cultures vivrières pratiquées sur les mêmes sites et sols.

Carte 3/ Terroir de Tazenakht



La culture de *Crocus sativus* s'intègre dans un système agro-pastoral traditionnel de montagne basé sur l'élevage ovin et caprin pratiqué de façon extensive et la polyculture de subsistance qui inclut :

- Les céréales: orge (aliment du bétail), blé dur (semoule) et blé tendre (pain) cultivés en *bour* (sols non irrigués) et maïs sur parcelles irriguées
- Les cultures fourragères en zones irriguées (luzerne, principalement)

- Les légumes en zones irriguées : tomate, aubergine, poivron, oignon, fève, haricot, pois, navet, carotte, salade, courge, concombre.
- L'olivier (olives et huile d'olive) en zones irriguées
- L'amandier (amandes) le plus souvent cultivé en *bour*. (zone céréalière)

Traditionnellement, l'habitat se concentre autour des sources et au bord des *oueds*. en villages et hameaux (*douars*) entourés d'un anneau plus ou moins important de cultures irriguées, incluant les plantations de safran.

La création de nouveaux périmètres irrigués par pompage de nappes phréatiques et de veines aquifères de faible et moyenne profondeur (entre 10 et 40 m) a permis l'extension de ces mêmes cultures, pratiquées sur le mode traditionnel, en zones de plateaux, principalement (plateau d'Am'Kera, terroir de Taliouine).

L'aménagement des versants (murets, terrasses) témoigne d'un intense effort collectif consenti sur de nombreuses générations de paysans au profit de la conservation des sols (épierrage, lutte anti-érosion, contention des ravins) et de la gestion de l'eau (création et entretien des réseaux de *séguías*, creusement des puits).

Les principales contraintes qui s'imposent aux populations paysannes des terroirs de Taliouine et de Tazenakht sont les suivantes :

- La rareté de l'eau, liée à la baisse inquiétante du niveau des précipitations (souvent inférieur à 200 mm / an) au cours des dernières décennies. Ce problème de sécheresse est persistant et il entraîne une forte réduction des quantités d'eau disponibles sur les réseaux superficiels (*oueds*, sources) et dans les réservoirs naturels souterrains (nappes phréatiques, veines aquifères).
- La forte concentration des sols agricoles limités aux périmètres irrigués à proximité des douars et aux zones de céréaliculture en *bour* dans une région semi-aride à très faible couvert végétal spontané car située hors de l'aire naturelle de l'arganeraie.
- L'absence de mécanisation qui oblige à réaliser de façon manuelle tous les travaux agricoles, depuis la préparation du sol jusqu'à la récolte, et la plupart des travaux d'aménagement (murets, canaux d'irrigation, puits, pistes).
- La forte émigration subie par ces terroirs depuis plusieurs décennies, caractérisée par le départ d'une importante fraction d'hommes jeunes vers les bassins d'emploi des pays européens (Espagne, Portugal, France, principalement). Cette situation endémique induit un fort déficit de main-d'œuvre qualifiée que la forte participation de la population féminine aux tâches agricoles ne parvient pas à compenser.
- La dispersion de la population au sein du massif en fonction des ressources d'eau potable et d'irrigation complique l'entretien des voies de

communication (routes, pistes, sentiers) sur de très longues distances et le raccordement des douars au réseau national d'électrification.

Ces contraintes sont importantes, certes, mais elles n'ont pas directement menacé la dynamique de la filière du safran et, même, elles peuvent constituer un ensemble d'atouts en sa faveur. En effet, s'agissant d'un produit très spécifique à fort potentiel de valorisation commerciale, dont la niche commerciale est étroite et difficile à atteindre, la zone piémont du Siroua apparaît comme nettement favorisée par les aspects suivants :

- Les ressources en eau de la zone, malgré leur inquiétante diminution liée à l'aggravement de la sécheresse sur l'ensemble du Sud-Ouest marocain, sont assurées par l'importante masse géologique du massif du Siroua dont les sommets, à plus de 3000 m d'altitude, bénéficient d'un régime de précipitations (300 mm/an) nettement supérieur à celui de la zone de piémont et à celui de la vaste plaine du Souss. De fait, il s'agit principalement d'une eau exfiltrée de sols volcaniques (eau de source ou de puits semi-profonds) d'excellente qualité au plan de sa composition minérale et généralement très pure.
- La forte dispersion des sols agricoles concentrés autour des points d'eau, associée aux caractéristiques climatiques de la zone du Siroua (hiver rude, sécheresse estivale prolongée, faible pluviosité) et aux saines pratiques agricoles traditionnelles s'avère favorable à la protection des végétaux cultivés (espèces, variétés, cultivars) en général, et du safran en particulier (peu de problèmes phytosanitaires constatés sur les cultures de *Crocus sativus*).
- Le système agricole traditionnel de la zone, basé sur la complémentarité des cultures irriguées et en *bour*, l'alternance des cultures fourragères (luzerne) et de légumes, sur parcelles entourées d'arbres (oliviers et amandiers) et de défens naturels (murets de pierres sèches et barrières de branchages) et le seul apport d'intrants organiques (fumier d'ovins / caprins), est très proche du système de l'agriculture biologique selon les critères définis par l'Union Européenne, ce qui facilite l'engagement du processus de conversion, de contrôle et de certification lié à la production locale du safran, comme partie intégrante de ce système pérenne.
- Les familles paysannes, groupées au sein des *douars* relativement isolés et éloignés des centres de Taliouine et Tazenakht, maintiennent une forte tradition communautaire, favorable au partage des tâches, l'entraide selon les activités saisonnières et à l'échange des biens de consommation. Le bon fonctionnement des Associations Villageoises, attesté par la forte participation des personnes (hommes, femmes, enfants) aux projets d'intérêt collectif (aménagement des points d'eau, gestion des ressources d'eau potable et d'eau d'irrigation, notamment) et aux réunions d'information correspondantes, constitue un acquis

important qui favorise l'organisation des producteurs de safran en groupements et en réseau (coopératives, union, fédération).

- La participation des émigrés comme supports de l'économie locale est importante. Elle représente plus qu'un apport de devises dans cette région isolée. Elle intervient de façon créative et durable, en appui aux projets locaux de développement rural (entretien des routes, création de pistes, extension des périmètres irrigués, mise en place de réseaux d'électrification autonome, construction, équipement et animation d'écoles et de dispensaires). Dans le cas de la filière safran, la diaspora marocaine se doit d'avoir une influence positive au plan de la valorisation de ce produit spécifique intimement lié à une origine géographique (le Siroua) et à la culture berbère. Elle est effectivement représentée dans l'engagement de M&D sur les sites de production. Sa plus large participation au plan de la commercialisation du safran sur le marché international est attendue (intervention dans la distribution commerciale du produit, consommation par les familles marocaines établies à l'étranger).

En synthèse, les principaux sites de production du safran marocain correspondent à 2 terroirs très localisés du massif Siroua, le terroir de Taliouine et le terroir de Tazenakht, caractérisés par un fort isolement géographique et par la forte dispersion des bassins de culture, concentrés autour des points d'eau.

L'une des particularités évidentes des zones de Taliouine et de Tazenakht est qu'il s'agit de terroirs de moyenne montagne à forte identité culturelle (familles berbères groupées en villages ou *douars*) et assez éloignés des centres urbains d'Agadir (300 km) et de Taroudannt (150 km) pour apparaître comme relativement préservés au plan environnemental (peu de trafic routier, pas d'industrie polluante, pas d'utilisation agricole de produits de synthèse). Cette particularité, associée à l'impressionnante beauté contrastée des paysages de vallées (étroites, fertiles et verdoyantes), plateaux et massifs (vastes, arides et minéraux), placés entre les chaînes de l'Anti-Atlas au Sud et du Haut-Atlas au Nord, justifie le développement de l'écotourisme, encore limité à quelques itinéraires en cours d'équipement.

Dans ce contexte, la production traditionnelle de safran du Siroua dispose de nombreux atouts favorisant sa valorisation commerciale au bénéfice de l'économie paysanne et de son insertion au sein des réseaux de l'agriculture biologique, du commerce équitable et du tourisme solidaire. Une approche « origine », portée par les groupements de producteurs et soutenue par les divers acteurs de la filière, devrait prendre place au sein de la démarche « qualité » en cours. Associée ou non au label AB de l'Agriculture Biologique, une indication géographique (IG) optimiserait l'accès au marché international de cette spécialité traditionnelle intimement liée au piémont du massif du Siroua et à la culture berbère. La mise en place d'une Appellation d'Origine Protégée favoriserait, en particulier, les producteurs indépendants et/ou les groupements de producteurs qui ne sont pas engagés dans le processus de contrôle et de certification biologique. Les Associations Villageoises correspondant aux sites de production de safran pourraient intervenir efficacement dans le dispositif de mise en place de l'IG (phase préparatoire, phase d'exécution, phase de certification).

3.2 Délimitation des zones de production

Carte 4/ Région SOUSS MASSA DRÂA



A/ AIRE PRINCIPALE (> 95% des surfaces cultivées en *Crocus sativus* L.)

Les limites des zones traditionnelles de production du safran correspondent aux limites géographiques et administratives des 2 principaux terroirs traditionnels de production :

- A : Terroir de Taliouine (Province de Taroudannt)
- B : Terroir de Tazenakht (Province de Ouarzazate)

B/ AIRES SECONDAIRES (< 5% des surfaces cultivées en *Crocus sativus* L.)

Il s'agit principalement de nouvelles zones de production liées à des initiatives privées (projet d'entreprise) ou publiques (projet d'appui au développement rural).

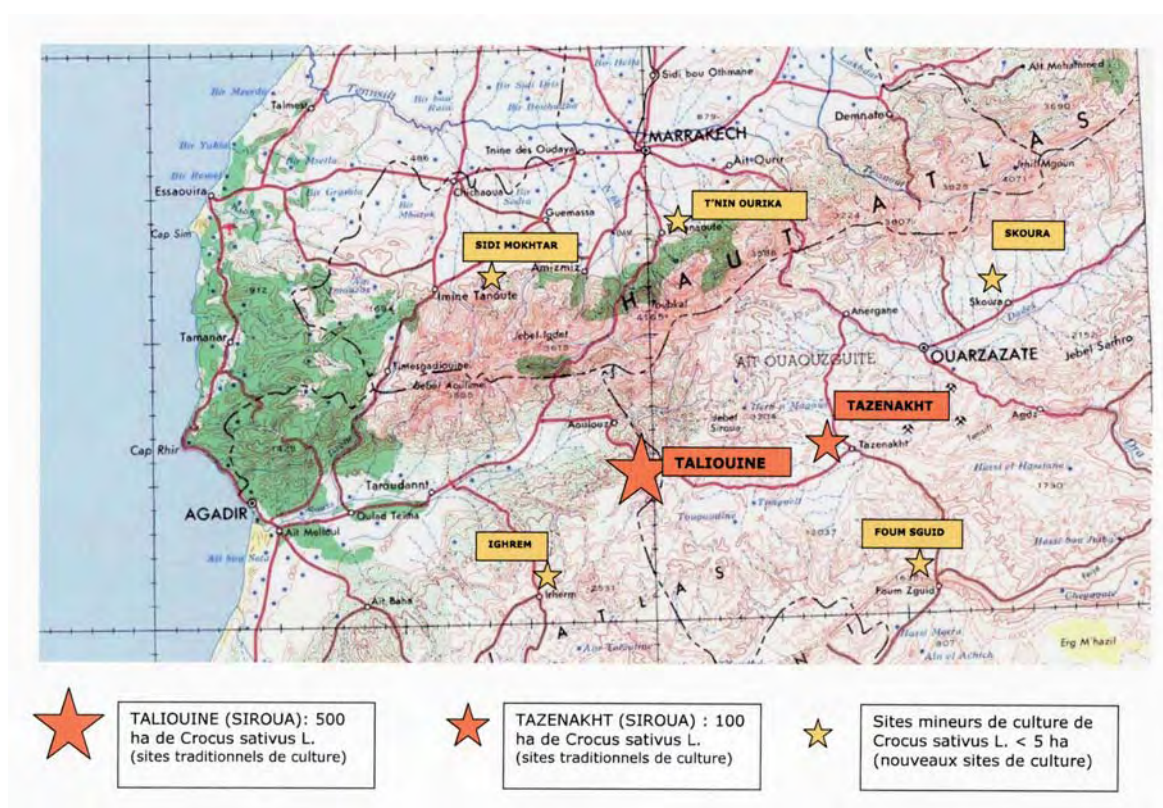
Au nombre des aires secondaires de production du safran marocain figurent 5 zones réparties sur différentes régions :

- 1- Zone de la vallée de l'Ourika à 35 km au Sud-Ouest de Marrakech, près d'Oukaimeden (« Safran de l'Ourika » : 5 kg de production soit 2 ha de culture, infos précisées sur le site web correspondant / marotte d'un éminent chirurgien marocain passionné de son terroir d'origine et de safran, il a associé les 2 sur ce projet privé à forte retombée locale favorisant l'apport de revenus saisonniers au bénéfice de plusieurs familles de cette région isolée du versant

Nord-Ouest du Haut-Atlas/ vente directe *on-line* de stigmates de safran en vrac et au détail)

- 2- Zone de Chichaoua : Près de Chichaoua vers l'Atlas, Douar Sidi Moktar : Une entreprise spécialisée dans la production du cumin tente de diversifier sa production et cultive du safran. Développement récent, appuyé par l'INRA, quelques ha / Kg de safran / An)
- 3- Zone de Debdou : Région de l'Oriental, près d'Oujda. Développement récent de type expérimental dans le cadre d'un projet de développement rural. Quelques ha / Kg de safran / An.
- 4- Zone de Chefchaouen, Région du Rif : dans le cadre du Projet MEDA de Chefchaouen, 1 développement expérimental a été entrepris à partir de cornes (bulbes) de safran de Taliouine, suite à la visite d'une délégation du Projet, incluant un groupe de paysans du Rif (action inter-massifs intéressante à suivre). Il s'agit d'un développement récent (superficie cultivée et production de safran limitées)
- 5- Autres zones: Zagora, Skoura, Fom Sguid, Tourjdal, Ighrem (zones de développement appuyé par l'ORMVA de Ouarzazate).

Carte 5/ Sites traditionnels et nouveaux de production du safran



Problèmes associés

Au plan pratique, vu le très faible encombrement représenté par la marchandise (quantitativement, toute la production annuelle de safran du Siroua tiendrait dans un seul véhicule de transport), le safran du Siroua n'a pas à souffrir de l'isolement géographique qui est, au contraire, un élément plutôt favorable (préservation d'une tradition, protection d'un savoir-faire, conservation des spécificités d'un produit).

Au plan économique, cependant, l'isolement géographique des terroirs de production du safran s'avère problématique dans la mesure où il favorise la conservation d'une pratique de marché archaïque, très localisée, centrée sur un lieu principal d'échanges (le souk de Taliouine) entre producteurs et courtiers, engagés dans une relation de dépendance nettement défavorable au producteur (obligation par les agriculteurs d'accepter de vendre leur production de safran au prix fixé par les courtiers s'il n'existe pas d'alternative de marché). De même, la multiplication des intermédiaires commerciaux résultant de cette pratique peut nuire aux intérêts des producteurs, dans la mesure où elle introduit le risque de pratiques abusives telles que la vente sous la désignation de « safran de Taliouine » d'un safran d'une autre origine ou d'un mélange de safran de diverses origines (usurpation du nom). Sur l'exemple de l'argan, dans le cadre d'un projet d'appui au développement de la filière du safran soutenu par l'Etat marocain et divers partenaires extérieurs, un appui à l'organisation des producteurs et un effort de maîtrise de la qualité et de la traçabilité du produit pourront aboutir à la mise en place d'une alternative commerciale.

Par ailleurs, cet isolement peut compliquer la tâche du personnel d'appui scientifique, technique et commercial dans le cadre d'un projet de développement rural et nuire au bon déroulement des activités de formation, transfert de compétences et d'équipement, suivi opérationnel. Là encore, il apparaît possible de positiver ces aspects en considérant la richesse de la culture locale comme une valeur disponible et en incitant les visiteurs (scientifiques, techniciens, négociants, facilitateurs, consultants) à en bénéficier.

D'une façon générale, les limites administratives, précises et strictes, servent rarement les intérêts d'une filière de production agricole, par nature dynamique et évolutive. Dans le cas de la filière marocaine du safran une limite provinciale sépare les 2 principaux sites de production. Le terroir de Taliouine qui se situe dans la Province de Taroudannt dépend des autorités de Taroudannt et d'Agadir, alors que le terroir de Tazenakht situé dans la Province de Ouarzazate dépend des autorités de Ouarzazate. Cette simple constatation incite à se référer plutôt, s'agissant de l'origine principale du safran marocain, à la désignation de « Safran du Siroua » nettement fédératrice car évocatrice d'une écorégion attractive et réputée à laquelle s'identifie un peuple berbère attaché à sa culture et à ses traditions.

Bien que cette piste n'ait apparemment pas été explorée, l'ORMVA, très impliqué dans l'appui au développement de la production de safran dans les 2 terroirs, apparaît comme le fil conducteur d'une possible réflexion collective sur ce thème : « Safran de Taliouine » ou « Safran du Siroua », vers quelle désignation doit s'orienter la demande d'une indication géographique ? Actuellement limités à des contacts informels sur la place du marché, les échanges entre les producteurs des zones de Taliouine et de Tazenakht, devront évoluer vers un programme de rencontres et de réunions de travail.

3.3 Ressources locales

Ressources matérielles :

Au nombre des ressources originales du Siroua, zone traditionnelle de production du safran, figurent :

- Les paysages volcaniques à forte diversité minérale (granite, basalte, quartz, trachyte) du Djebel Siroua qui culmine à 3304 m. Une forte activité d'accueil s'est développée sur les sites étapes d'un ensemble d'itinéraires balisés par les professionnels et les amateurs de tourisme de randonnée, au départ de Marrakech et d'Agadir.
- L'amanderaie largement répartie sur les nombreuses vallées du massif, productrice d'amandes réputées pour leur finesse et très utilisées dans la cuisine marocaine (plats cuisinés, desserts).
- L'oliveraie, limitée aux bassins irrigués de basse et moyenne altitude (entre 900m et 1600 m), productrice d'olives et d'huile d'olive obtenue dans des pressoirs traditionnels à meules de pierre et presses de bois.
- La safraneraie, limitée aux bassins irrigués de moyenne altitude (entre 1300 et 2000 m), productrice de stigmates de safran séchés après récolte des fleurs et émondage (activités manuelles uniquement).
- L'arganeraie limitée aux versants ouest du massif (zone d'Aoulouz et Agni Fed) en basse et moyenne altitude, vaste forêt spontanée productrice, par transformation des amandons du fruit d'*Argania spinosa* en huile d'argan à usage alimentaire (après torréfaction) et cosmétique (naturelle).
- La production artisanale des tapis de laine de tradition berbère de la confédération des Aït Ouazouguite (couleurs provenant de teintures végétales et motifs signifiants) de 3 types : tapis de réception de grande longueur, *hanbel* « *glaoua* » et *zanafi* (fontes de transport des grains).

Cette déclinaison des ressources du Siroua et des produits prestigieux qui en sont issus, positionne le safran comme l'un des supports saisonniers d'une activité touristique en voie de développement dans l'arrière-pays (tourisme, écotourisme et tourisme solidaire, au départ d'Agadir et de Marrakech) sur le calendrier d'animations suivant : Hiver / Récolte des olives et fabrication de l'huile d'olive (visite des oliveraies et des moulins à huile traditionnels), Printemps / floraison précoce et massive des amandiers (séjour dans les douars situés aux sources du printemps de l'hémisphère nord), été / récolte des fruits de l'arganier (visite des Coopératives féminines de production de l'huile d'argan), automne / floraison de *Crocus sativus* L. sur la période du 15 Octobre au 15 Novembre (visite des sites de récolte, participation à l'émondage des stigmates, visite des Coopératives SOUKTANA et TALIOUINE et achat de sachets de safran, participation au Festival du safran, dégustation des plats de la cuisine traditionnelle à base d'huile d'olive, d'huile d'argan, d'amandes et de safran).

M&D et les membres de son réseau sud marocain sont résolument engagés sur la voie du tourisme solidaire, favorable aux échanges créatifs et constructifs entre les populations rurales et les visiteurs. Cet engagement est cohérent de l'ensemble de la dynamique d'appui au développement rural. Il résulte des actions menées de façon successive sur une période de 20 années, comme le rappelle Lahoussain Jamal, fondateur de M&D, originaire du village d'Imggoun: « Les uns après les autres, les villages sont électrifiés et raccordés au réseau d'eau potable. Les populations sont chaleureuses ; le cadre naturel est d'une beauté rude et authentique. Tout à présent est réuni pour recevoir une nouvelle génération de touristes en quête de rencontres avec les habitants. En nous ouvrant aux autres, nous entamons une nouvelle phase de notre développement ».

M&D dispose d'un Agrément de Tourisme et est membre de l'ATES, Association pour le Tourisme Equitable et Solidaire et de la Fédération LVT (Loisirs Vacances Tourisme). L'Association entend « favoriser le développement d'un tourisme responsable dans le sud du Maroc », conduit « un ensemble de projets (équipements, promotion, formations, mise en réseau) visant à renforcer les capacités des acteurs et à prendre en charge une activité touristique respectueuse et solidaire avec le territoire et ses habitants » et propose « des circuits touristiques basés sur la rencontre avec la population berbère, l'échange et la découverte du milieu environnemental et socioculturel » incluant un encadrement des voyageurs par des accompagnateurs locaux et leur hébergement en chambre d'hôtes chez l'habitant ou dans un réseau de 20 auberges rurales. La « route du miel » et la « route du safran » figurent au nombre des itinéraires proposés à des groupes de 10 à 15 personnes.

M&D propose 3 types de séjours solidaires : Découverte, Culture, Randonnée. Le prix actuellement (octobre 2007) proposé sur le site de M&D (pour ces séjours d'une durée de 7 jours est de : 718 €, incluant transport aérien (350 €), frais d'organisation (80 €) et frais de séjour (288 €) répartis comme suit :1/ réception Marrakech (15%), 2/ accueil dans les villages (26%), accompagnement (27%), transport local (26%) et cotisation M&D (6%).

La Maison du Développement de Taliouine, récemment créée et mise en fonctionnement à l'initiative de M&D, fait office de base de services, de « centrale de réservations pour le tourisme rural » et de support de projets tels que « la création d'une coopérative berbère de services touristiques » et « la formation d'animateurs guides et de gestionnaires d'équipements ». Organisation, création d'infrastructures et support logistique sont les points de force de l'action de M&D en faveur du « tourisme solidaire » dont Abderrazak El Hajri, responsable de l'équipe M&D de Taroudannt précise la définition en ces termes « Les habitants gèrent eux-mêmes le processus et bénéficient pleinement de ses retombées financières ».

Le point de vue d'une agricultrice du village d'Aouerst, situé à 1400 m d'altitude, bénéficiaire d'un nouveau périmètre irrigué permettant le développement du maraîchage et de la culture de *Crocus sativus*, confirme le bien-fondé de cette définition : « J'espère que les auberges se rempliront. Ce sera un débouché supplémentaire pour nos légumes et pour le safran ». (Informations et citations extraites du dépliant de présentation de M&D, du *website* de M&D et du Dossier de l'Organisme Terre Solidaire « Maroc : Les migrants ouvrent les portes de l'Anti-Atlas » publié en Mai 2006).

Ressources immatérielles (histoire, culture, traditions) :

Le simple mot de safran dérivé de l'arabe «*zaafrane* » lié à la couleur « jaune », extrêmement évocateur, est riche en fables et en légendes, plus ou moins inspirées de faits historiques. Quoi qu'il en soit, l'épopée du safran est étroitement liée à l'histoire des peuples de la Méditerranée depuis plus de 3000 ans. Le point de départ ? Peut-être une île de la Mer Egée (Archipel des Cyclades) aux dires des experts. Car le plus troublant de l'histoire réside dans le fait que les recherches sur la génétique de *Crocus sativus* attestent qu'il s'agit d'un seul et unique génotype diversement cultivé en Grèce, en Iran, en Inde, au Maroc, en Espagne, en Italie, en France et ailleurs. Son arrivée au Maroc ? Peut-être, selon la tradition locale, serait-elle liée à la migration de la tribu Souktana, venue d'Arabie au 9^{ème} siècle, longeant la côte atlantique, participant à la colonisation des territoires berbères, puis à l'occupation de l'Andalousie où ils auraient introduit la culture du safran (voyage des bulbes ou cormes dans leurs bagages de conquérants ou de colons, donc). Quand, six siècles plus tard les événements historiques les ont finalement chassés du Sud de la péninsule Ibérique, les descendants de la fameuse tribu ont refait à l'envers une partie du chemin, s'arrêtant dans le Souss et s'établissant sur les versants du Siroua (la chaîne enneigée de l'Atlas leur aurait-elle rappelé la Sierra Nevada ?). Probable ou improbable, l'histoire ne manque pas d'attrait, car elle contient comme un flacon magique couleur safran, le calme des *riads* de l'Alhambra, l'abandon de Grenade par le malheureux Prince Boabdil en 1492, le reflux des anciens conquérants vers les premières côtes d'Afrique et le retour de la divine colchique dans l'un de ses terroirs de prédilection, les flancs dorés du Djebel Siroua, l'un de ses plus beaux palais d'automne. Car le safran, en qualité d'épice la plus chère au monde, alliant couleur, saveur et parfum, se doit d'ajouter à la beauté traditionnelle de ses sites de culture, qu'il enrichit de sa floraison, le luxe d'un récit entre histoire et légende. A Taliouine, comme ailleurs, mieux vaut ne pas en faire l'économie, car ce luxe communiqué en images, en paroles ou par écrit fait partie intégrante du processus de valorisation commerciale du safran. Il suffit de visiter les sites *web* des entreprises spécialisées dans son négoce pour s'en convaincre.

Quant au pouvoir évocateur des noms, on peut proposer l'idée d'une démarche concertée entre Taliouine et Tazenakht en vue de l'obtention d'un signe d'origine commun aux 2 terroirs et proposer la désignation « Safran du Siroua » liée à une indication géographique (IGP, AOP), car elle serait de bon augure commercial, porteuse d'une bonne image liée à un nom attractif évoquant un massif volcanique bien connu des naturalistes et des amateurs de randonnées. D'une façon générale, il serait intéressant d'encourager les échanges entre les groupements de producteurs des 2 terroirs afin d'apprécier dans quelle mesure ils peuvent partager des perspectives et des initiatives communes. L'ORMVA, directement associé au développement de la culture de *Crocus sativus* L. et à l'organisation des agriculteurs, pourrait être le fil conducteur de ces échanges à partir de ses centres de Taliouine et de Ouarzazate.

Enjeux sur les ressources

Ces terroirs du Siroua cumulent de nombreux atouts (grands espaces, air pur de la montagne, paysages à forte empreinte culturelle et historique, artisanat des tapis de tradition berbère à teintures végétales, couleurs et motifs signifiants, agriculture or-

ganique, cultures spécialisées, populations actives à forte capacité de savoir-faire, de savoir-produire et de savoir-négocier) à ne pas égarer sur des fausses routes génératrices de pollution physique et mentale (déversoir agricole d'intrants chimiques, déversoir d'informations inutiles entraînant la perte des repères culturels) mais à valoriser dans une démarche qualitative et identitaire. Dans ce domaine, la pratique de l'Agriculture Biologique représente un bon choix de départ car elle intervient de façon positive au sein du système agricole traditionnel et parce qu'elle fonctionne sur la base de recommandations claires et de références précises consignées dans un Cahier des Charges AB existant. Objectif : rester du côté des bonnes pratiques agricoles, artisanales et culturelles en lien avec l'écotourisme et le tourisme solidaire. Il s'agit de conserver les acquis des générations passées, d'assurer des gains nouveaux et d'éviter les pertes irréversibles.

Les principaux enjeux sur les ressources sont les suivants :

- **Conserver les acquis des générations passées**, en préservant un système agricole traditionnel (agriculture oasisienne de montagne) qui privilégie les cultures de subsistance, et dont l'originalité se fonde sur l'intégration du safran comme « culture de rente » à fort potentiel économique. Cet effort de préservation de « la safraneraie » et des jardins-vergers irrigués du Siroua s'associe à l'effort de conservation de « l'arganeraie » voisine, menacée par le surpâturage et l'extension des zones d'agriculture industrielle (légumes, agrumes, céréales).*
- **Assurer des gains nouveaux** : 1/ en validant ce système agricole à la fois traditionnel et original (avec le safran comme « clé de voûte ») comme modèle de développement durable (plusieurs siècles d'existence), 2/ en valorisant la compatibilité entre ce système et l'agriculture biologique selon les normes européennes en vue de la certification biologique de ses produits (safran, amandes, olives, en particulier), 3/ en valorisant la spécificité des produits issus de ce système agricole propre à une région, à une culture et à une tradition au moyen d'une indication géographique (IG) représentative d'un terroir (Taliouine) ou d'un ensemble de terroirs (Siroua) et 4/ en favorisant le développement d'infrastructures d'accueil communautaires (maisons et tables d'hôtes) sur un ensemble d'itinéraires d'écotourisme incluant la visite des sites de production de safran et des Coopératives SOUKTANA et TALIOUINE (appui à la commercialisation directe du safran au détail).
- **Eviter les pertes irréversibles** : 1/ en limitant l'exode rural qui prive ces terroirs d'une importante fraction de leur main d'œuvre qualifiée (hommes jeunes principalement), 2/ en favorisant la pratique de l'agriculture biologique afin d'éviter l'intrusion, au sein du système agricole traditionnel, de produits de synthèse à divers degrés de toxicité pour les utilisateurs, la faune et la flore et 3/ en utilisant l'indication géographique (IG) comme moyen de protection contre d'éventuels abus liés à la commercialisation du safran (usurpation de la désignation « safran de Taliouine » en cas de substitution partielle ou totale par du safran d'autres origines (Iran, principalement)).

* Le point de vue du naturaliste concernant les enjeux sur les ressources :

Extraits de l'ouvrage « **Carnets de voyages naturalistes au Maroc** »
de Michel Tarrier et Jean Delacre, 2007

« *Découverte, bioindication et menaces. Un état des lieux du Maroc actuel. Débat sur les enjeux écologiques au Maroc* »

Extraits de l'article « L'arganeraie victime d'elle-même ».

« **Le verger pourrait sauver la forêt..., une solution honorable !** »

« Il faut entendre ici par le mot « verger » non pas seulement la figure de l'Arganier-frutier cultivé, mais tout espace d'arbres fruitiers alternatifs et si possible autochtones (Olivier, Amandier, Dattier, Caroubier, etc...) acceptant les conditions écoclimatiques du Sud-Ouest marocain et mené selon la méthode traditionnelle non agressive, avec acceptation des « mauvaises herbes », tant thérophytes que pérennes, ainsi que d'ourlets d'arbrisseaux. Car l'observation la plus significative de l'analyse de cet inventaire est que les cultures extensives et les espaces oasiens mitoyens de l'arganeraie sont venus en renfort pour fortifier cet écosystème intrinsèquement appauvri. Nombreux sont, par exemple, les Lépidoptères qui, refoulés par la trop grande érosion des formations d'*Argania*, sont devenus transfuges des espaces cultureux voisins ou inclus, irrigués et ombragés, riches en halliers d'épineux (excellents refuges), lesquels insectes n'ont d'ailleurs fait que suivre la ressource trophique de leurs plantes-hôtes. »

« ... Et quand nous faisons l'apologie du « verger » et des jardins, voire des cultures, c'est surtout *a contrario* des méfaits du cheptel (qui là, au-moins, n'y pénètre pas) et sous-entendu qu'il convient d'écarter toutes les formes agressantes de la monoculture intensive s'appuyant sur les phytosanitaires et dont l'avidité n'accepte l'Arganier ni en orée, ni en ponctuation, mais procède par l'arrachage et le remembrement avant exploitation. L'agrochimie est apparue autour des années 50 et c'est depuis cette époque que l'herbicide a remplacé le hersage. Dans ces vergers mitoyens réside désormais l'actuel réservoir génétique de l'arganeraie, hélas en modèle réduit et voué à une certaine flore de fourvoiement et à la faunule (Passereaux, rongeurs, Amphibiens et Reptiles compris). On peut estimer que ces sites de cultures vivrières, innocemment créés par l'homme il y a quelques 8000 ans, constituent le potentiel de regain et de recolonisation de l'arganeraie environnante. Ces cultures-biotopes ont déjà une longue histoire de « marchepied » pour de nombreuses espèces. »

« ... Havres de paix et modèles d'un agro-écosystème rudéral, un plan d'encouragement de ce type de paysage agricole à aspect parcellaire serait d'une certaine faisabilité dans l'axe prometteur de la production de fruits et de légumes biologiques, d'autant plus que les terres y sont (encore) localement vierges de fertilisants et de biocides. Certains pays n'ont pas hésité face aux profits d'un tel programme. »

« ... L'enjeu est primordial : **préserver la pluralité du paysage national en s'appuyant sur des valeurs patrimoniales.** »

4. PRODUIT ET MARCHÉ

4.1 Processus de qualification du produit

Description du signe de qualité visé ou obtenu

La présente étude de cas portant plus particulièrement sur le safran produit sur le terroir de Taliouine (plus de 80% de la production marocaine), il est intéressant de constater qu'il existe actuellement dans cette zone un effort de valorisation commerciale du produit lié à une démarche « qualité » et à l'engagement d'un processus de contrôle et de certification.

En effet, les 2 principaux groupements de producteurs présents sur la zone, la Coopérative SOUKTANA (368 producteurs) et la Coopérative TALIOUINE (11 producteurs) ont manifestement identifié la certification biologique en vue de l'obtention du « label AB » de l'Agriculture Biologique comme un élément décisif d'accès au marché européen.

C'est donc dans le cadre d'une stratégie commerciale visant à favoriser l'exportation de leur produit vers les pays de l'Union Européenne (France, Allemagne, Italie, Espagne, en particulier) que les producteurs de safran de la zone de Taliouine ont décidé de s'engager dans le processus de contrôle et de certification correspondant et qu'ils se sont dirigés vers un organisme certificateur opérant sur la zone, ECOCERT SA, très actif dans la région Souss Massa Drâa, au plan de la certification de l'huile d'argan, en particulier.

Il convient de signaler qu'actuellement près de 80% de la production marocaine (donc mondiale, puisque le Maroc est le seul producteur) d'huile d'argan est certifiée biologique (dont 60% est contrôlée et certifiée par ECOCERT). Or, contrairement à l'huile d'argan, aucune initiative de certification biologique du safran n'a été prise par les producteurs marocains avant 2005.

Si dans le cas de la Coopérative SOUKTANA, la plus ancienne (créée en 1981 avec l'appui de l'ORMVA) et la plus nombreuse (368 adhérents) des coopératives de Taliouine, la stratégie « Bio » apparaît comme récente et son application au stade des préliminaires (processus de certification ECOCERT engagé en 2007 à partir d'une demande et une première inspection des sites de production réalisée, mais décision de certification en cours et certificat de conformité en attente), en revanche, elle s'avère antérieure et plus expérimentée dans le cas de la Coopérative TALIOUINE, créée en 2004, à l'initiative d'un groupe de jeunes producteurs de safran (moyenne d'âge 25 ans) désireux de rompre avec les faiblesses de la dynamique SOUKTANA : « manque de motivation des adhérents, de fonds propres, de capacité de gestion et d'autonomie par rapport à l'administration » (c.f. rapport ECIL, page 125) et de s'engager résolument sur la voie de la valorisation commerciale de leur production à partir d'une démarche « qualité ».

C'est donc sur l'expérience de la Coopérative TALIOUINE dans le domaine de la valorisation commerciale du safran au moyen d'un signe de qualité qu'a été centrée l'évaluation afin de disposer des éléments suffisants (documents, preuves d'échanges entre acteurs et partenaires, données scientifiques et techniques, pièces

justificatives) pour 1/ reconstituer un historique précis de la démarche, 2/ en appréhender les enjeux, 3/ suivre le déroulement des activités de production, de commercialisation et d'appui, 4/ rendre compte des résultats et 5/ analyser les différents aspects de cette expérience dans le but d'en dégager certaines propositions destinées à faciliter l'atteinte des résultats recherchés par les mêmes acteurs et dans le même contexte.

Au sein de la démarche « qualité » engagée, une approche « origine », en vue de l'obtention d'une indication géographique (IG) renforcerait le processus de la valorisation commerciale du safran de Taliouine. Cette approche a été identifiée par l'ensemble des acteurs de la filière comme une perspective intéressante, mais, faute de cadre légal facilitant sa mise en place au plan national, elle a été différée.

La relation entre la démarche « qualité » (en cours) et l'approche « origine » (différée) s'établit de la façon suivante : il est indispensable de vérifier le bien-fondé des pratiques locales sur les diverses étapes de la production afin d'optimiser la généralisation des bonnes pratiques au niveau d'un terroir ou d'une région (évaluation active réalisée au contact des producteurs et des nombreux acteurs de la filière qui ouvre sur l'appui à l'organisation des producteurs, notamment) avant d'utiliser une identification géographique (IG) comme moyen de valorisation commerciale d'un produit tel que le safran sur le marché international (la revendication de la qualité d'un produit liée à son origine doit succéder au constat effectif, scientifique et technique, de la répartition de cette qualité de façon homogène sur un espace donné, terroir ou région, et non le précéder avec le risque de voir apparaître quelque disparité nuisant à la qualité et, à terme, à la réputation du produit).

En ce qui concerne le safran de Taliouine et de Tazenakht, il s'agit de faire évoluer une production traditionnelle à fort empirisme vers une production traditionnelle disposant d'un niveau de maîtrise scientifique et technique suffisant pour revendiquer : 1/ la qualité du produit (aspects physico-chimiques et organoleptiques), 2/ les spécificités du produit liées à son origine (par comparaison avec le safran d'origines diverses) et 3/ une place sur le marché international (plus-value liée à la vente hors du marché local).

Évolution

L'état d'avancement de la procédure de qualification du produit est le suivant:

- Le safran en stigmates de la Coopérative Agricole TALIOUINE a été certifié biologique en 2006 par ECOCERT. Cette certification concerne une quantité maximale de 0,18 tonne (soit 180 kg) de safran séché correspondant à la récolte de l'année 2005. Le certificat de conformité n°2232MA0500z1f est daté du 14 Juillet 2006 et il mentionne la date de fin de validité suivante : 30 septembre 2006.
- Par la suite, le processus de contrôle et de certification a été interrompu, car la Coopérative TALIOUINE n'a pas renouvelé sa demande. Par conséquent, la production correspondant à la récolte de l'année 2006 (Octobre/Novembre) n'a pas fait l'objet d'une certification comme produit biologique.

Historique des événements

La démarche de valorisation du produit s'est déroulée en 3 phases :

Phase 1/ Approche « analyse de la qualité »

Phase 2/ Contrôle et certification biologique

Phase 3/ Approche « commerce équitable »

Une phase 4 / Demande d'enregistrement d'une « Indication géographique », évoquée par les principaux partenaires de l'action (INRA, ORMVA, M & D), a été différée, dans l'attente de la mise en place d'un cadre légal qui en fixe les dispositions techniques (c.f. Royaume du Maroc / Projet de Loi N°25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires).

Phase 1 : Approche « analyse de la qualité » / prélèvement d'échantillons sur plusieurs sites de la zone de production et analyse de leur qualité par un Laboratoire spécialisé.

Au cours du 2^{ème} semestre 2002 ont été prélevés 5 échantillons de safran (filaments séchés) sur divers sites de production du terroir de Taliouine. Ces échantillons ont été transmis par M&D pour analyses de qualité (couleur, saveur et arôme) au Laboratoire Interrégional de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de Marseille (France).

Les résultats de ces analyses (référence : Norme ISO) ont été les suivants :

SAFRAN DE TALIOUINE (MAROC) / Analyse de 5 échantillons + 1	
Lab. I.C.C.R.F. (Marseille, F) 03-01-2003	
Crocine (pouvoir colorant)	3 échantillons classés en Catégorie II 3 échantillons classés en Catégorie III
Observations:	pouvoir colorant moyen, correct
(la norme ISO compte 4 catégories)	
Picrocrocine (saveur)	6 échantillons classées en Catégorie I
Observations:	pouvoir gustatif excellent
(la norme ISO compte 4 catégories)	
Safranal (arôme)	6 valeurs comprises entre 27 et 35
Observations:	arôme satisfaisant
(la norme ISO indique min/max: 20/50)	

Phase 2 : Certification biologique / engagement du processus de contrôle et de certification auprès de l'Organisme ECOCERT SA, opérant dans la Région Souss-Massa-Drâa

Suite à la création de la Coopérative Agricole TALIOUINE (1^{er} semestre 2005), une demande de certification biologique du safran a été effectuée auprès d'ECOCERT (Bureau de Marrakech) au cours du 2^{ème} semestre 2005. (Voir tableau suivant)

Tableau 1 / **Historique de la démarche de certification biologique du safran par la Coopérative TALIOUINE auprès d'ECOCERT**

ACTEURS	ACTIVITES	DATES	RESULTATS
MIGRATIONS & DEVELOPPEMENT	Appui à l'amélioration de la filière safran	1 ^{er} semestre 2002	Intégration au Plan d'Action Concerté pour Taroudannt (PACT)
Coopérative Agricole TALIOUINE	Création de la Coopérative à Tassousfi (Taliouine)	1 ^{er} semestre 2005	11 producteurs de safran réunis et un atelier construit et équipé
Coopérative Agricole TALIOUINE	Dépôt de la 1 ^{ère} demande de certification du safran auprès d'ECOCERT (Bureau de Marrakech)	2 ^{ème} semestre 2005	Enregistrement de la demande et lancement du processus de contrôle et de certification
ECOCERT SA Inspecteur	Inspection réalisée à Taliouine (Production / transformation safran)	09-11-2005	Rapport d'inspection établi à Agadir (Maroc) le 24-11-2006
ECOCERT Responsable Certification	Décision de certification	08-12-2005	6 écarts constatés dont 3 suspensifs de la décision de certification
ECOCERT SA Responsable Certification	Certification de conformité au mode de production biologique / Produits pays tiers	Accordée le : 14-07-2006 à la Coopérative TALIOUINE Fin de validité : 30-09-2006	Certificat de conformité établi à Northeim (Allemagne) pour 0,18 T (180 kg) de safran (Récolte 2005)
Coopérative Agricole TALIOUINE	Non renouvellement de la demande de certification. Motif : pas de résultats commerciaux justifiant la dépense (1500 € /an)	A partir du : 01-10-2006	Pas de certificat de conformité pour la production de safran (Récolte 2006)

Coopérative TALIOUINE et MIGRATIONS & DEVELOPPEMENT	Bilan de l'opération et évolution vers une proposition globale associant 1/ l'appui à la pratique de l'Agriculture Biologique (Cahier des Charges AB), 2/ le dépôt d'une demande d'indication géographique (Cahier des Charges IG) et 3/ l'appui à la commercialisation du safran (formation des prestataires de service d'appui technico-commercial)	2 ^{ème} semestre 2007	Participation des producteurs et des équipes M&D à l'étude de cas / safran Etablissement d'une proposition d'appui scientifique, technique et commercial Décision d'abandon ou de reprise du processus de certification biologique à confirmer (concerne la récolte de safran de Novembre 2007 et les récoltes suivantes) Démarche « origine » à entreprendre avec les acteurs de la filière (publics et privés) en vue de la création d'une I.G.

Phase 3 : Approche « Commerce Equitable » / Identification des labels du Commerce Equitable (Max Havelaar, Slow Food), communication avec les distributeurs (CTM Altromercato, Z-Ethic) et visite de leurs représentants sur les sites de production (Slow Food, Z-Ethic).

Plusieurs contacts auprès des organismes du commerce équitable ont été effectués par les équipes de M&D en représentation des producteurs de safran de la Coopérative TALIOUINE. Ces contacts se sont avérés très intéressants à plusieurs niveaux : 1/ Ils ont permis aux producteurs par l'intermédiaire des facilitateurs (les 2 équipes de M&D au Maroc et en France) de discerner les enjeux de la valorisation commerciale d'un produit de terroir sur le marché européen, 2/ de mieux cerner le concept du commerce équitable, basé sur le respect mutuel entre producteurs et consommateurs dans une relation d'échange commercial et 3/ d'ouvrir un ensemble de contacts pré-commerciaux avec des facilitateurs et des clients potentiels européens incluant : l'échange d'informations sur les modes opératoires de chacun, l'analyse d'échantillons de safran et la visite à Taliouine de représentants d'Organismes du Commerce Equitable. Ces contacts ont permis d'identifier 2 labels très représentatifs de la démarche du Commerce Equitable : Label Max Havelaar et Label Slow-Food.

SLOW FOOD Fondazione Slow Food per la Biodiversita Onlus (BRA – CN Italia)
Label : Slow Food / Contacts : Luca Fabbri, Giada Talpo (Contact établi en 2007)

Slow Food est une organisation internationale à but non lucratif, financée par ses membres. M&D est en contact avec Slow Food pour collaborer à la promotion et à la commercialisation du safran produit par la Coopérative Agricole Taliouine.

Slow Food a demandé des échantillons de safran pour tester sa qualité.

Les résultats de ces analyses ont été très satisfaisants :

(Voir tableau suivant)

Cadre comparatif des analyses sur le Safran en stigmates*
(informateur: SLOW FOOD)

Mars – Avril 2007

N°	Détail	Safranal	Phenyl-éthanol
		mg/100g	mg/100g
1	En poudre (Italia)	0,48	1,87
2	Monte Peglia (Umbria)	9,87	2,94
3	Chianti (Toscana)	2,12	3,54
4	Iran	6,17	4,75
5	Navelli (Abruzzo)	6,23	3,2
6	San Gavino (Sardegna)	12,8	3,47
7	Turri (Sardegna)	14,53	3,17
8	La Mancha (Spagna)	4,74	5,38
9	Krokos Kozanis (Grecia)	1,38	1,87
10	Monreal del Campo (Spagna) 1	3,05	1,91
11	Monreal del Campo (Spagna) 2	51,6	16,1
12	Safran Iran (Slow Food)	15	7
13	Safran Maroc (Slow Food)	48,84	3,26

* sauf N°1

Commentaire du responsable de l'analyse :

« Le safran de Taliouine a une concentration de safranal élevée (molécule responsable de l'arôme) et sa concentration de phenyl-éthanol lui donne une légère note florale, rosée (qui est trop prononcée dans le safran d'Iran). Ces aspects sont importants pour la fraîcheur du produit, et en termes de qualité, le safran de Taliouine est supérieur au safran d'Italie »

Ces résultats ont poussé Slow Food à effectuer une visite dans la zone de production du safran, rencontrer M&D et les membres de la coopérative pour échanger des informations et étudier la manière d'établir un partenariat entre Slow Food et la Coopérative TALIOUINE (juin 2007).

Pour obtenir le label Slow Food, 3 points sont essentiels :

- Etre organisé en une structure (association ou en coopérative)
- Etablir une marque pour le produit et la déposer
- Etablir un cahier des charges du produit

Une fois ces 3 éléments vérifiés, il s'agit de préparer un dossier pour la Commission d'Experts de Slow Food qui aura lieu à la fin d'octobre 2007. Cette commission organisera une mission de terrain pendant la période de récolte du safran (du 15 Octobre au 15 Novembre) et finalisera le dossier avec la coopérative. La décision sur un accord avec la coopérative, sera prise par Slow Food après ces démarches.

La Coopérative TALIOUINE a été invitée à participer à l'événement « Terra Madre » en novembre 2008, en Italie (Turin), où elle pourrait promouvoir ses produits.

MAX HAVELAAR France, Montreuil, France

Label : Max Havelaar / Contacts : Karine Laroche (Contact établi en 2004)

Max Havelaar France est l'une des organisations de Fairtrade Labelling Organisations International (FLO).

Le label de commerce équitable Max Havelaar a été sollicité par un représentant de M&D auprès de Max Havelaar France, pour faciliter l'accès au marché français du safran de la Coopérative Taliouine.

Max Havelaar France a répondu que les audits se réalisent sur la base d'un cahier des charges spécifique à chaque filière. Le cahier des charges pour la filière « épices » n'existant pas, il sera nécessaire de réaliser une étude concernant les standards du commerce équitable (conditions d'achat du produit concerné, prix minimum équitable, etc.), en particulier sur les coûts de production, avant de démarrer le processus de certification et de contacter FLO-CERT GmbH (BONN, Allemagne).

FLO-CERT GmbH est un organisme indépendant de certification, qui vérifie si les standards du commerce équitable sont respectés. Il est responsable de l'inspection et de la certification de Fairtrade Labelling Organizations International (FLO).

La visite d'un inspecteur afin de vérifier tous les « critères minimum des standards », après avoir répondu à un questionnaire FLO, définira la certification ou non-certification de la coopérative (le coût de la visite étant fixé à 2000 EUR pour une organisation normale). Cette voie finalement n'a pas été retenue comme prioritaire par M&D et la Coopérative Taliouine.

CTM ALTROMERCATO / Conzorcio CTM Altromercato (VERONA – ITALIA)

(CTM : Cooperativa Terzo Mondo)

Contacts : Luca Palagi, Valentina Pontorno (Contact établi en 2007)

CTM est une institution à but non lucratif qui opère dans le secteur du commerce équitable et solidaire. Son rôle est d'importer et distribuer en Italie des produits alimentaires et de l'artisanat fabriqués dans les pays du Sud.

Suite aux contacts entrepris par M&D avec CTM, un responsable de la Coopérative de Taliouine a répondu à un formulaire d'enquête destiné à les informer sur les caractéristiques de l'organisation et certains détails de la production et de la commercialisation.

CTM a demandé une copie du certificat biologique, analyses et fiche technique du produit, et a acheté 50g de safran de Taliouine pour analyses complémentaires (2 EUR/g).

Les résultats organoleptiques ont été excellents. En conclusion, CTM est intéressé pour acheter plusieurs kg de safran en stigmates.

M&D et les producteurs de la Coopérative Taliouine ont invité CTM à participer aux activités du 1^{er} Festival du Safran (10-11-12 Novembre 2007), en fin de période de récolte.

Z-ETHIC / Rampillon (France)

(Contact établi en 2006)

Société française qui opère dans le secteur du commerce équitable. Une mission de Z-ETHIC a été organisée au Maroc afin de promouvoir un contact direct des responsables de l'entreprise avec les responsables de la coopérative.

Le produit a été ajouté à son catalogue en 2006 (il s'agit de safran en stigmates certifié AB). Il se présente à la vente en capsules (6,07 EUR / g) et en sachets (4,81 EUR / g).

AUTRES ORGANISMES CONTACTES

- **SOLIDAR'MONDE**, centrale d'achats du réseau de boutiques Artisans du Monde, a envoyé un formulaire de renseignements sommaires édité par l'EFTA (European Fair Trade Association). Objectif : figurer dans le catalogue de SOLIDAR'MONDE, mais les délais pour y parvenir risquent d'être longs.
- **ANDINES** (contact : Mme. Véronique Lacomme), dispose d'un réseau de 450 magasins et collectivités. Objectif : établir une relation durable, mais le processus de vérification de la filière nécessaire à ANDINES peut résulter encore plus long.

Lien avec d'autres démarches et labels :

L'ambition de création d'un signe distinctif d'origine, Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou Indication Géographique Protégée (IGP) au profit de la zone de production du safran de Taliouine existe de façon latente. Elle a été formulée de façon récurrente par différents intervenants au cours des diverses réunions réalisées au sujet de la valorisation des produits de terroir (INRA, IAV, Faculté des Sciences d'Agadir) mais elle est trop vague et pas assez portée par l'interprofession (plutôt informelle et très peu structurée sur cette filière spécifique qui a beaucoup d'admirateurs et peu de représentants du secteur privé en lien avec le secteur public). Or la démarche d'obtention d'une IG (AOP ou IGP) doit partir d'une revendication de la base (producteurs, négociants, industriels, consommateurs), être relayée par des scientifiques et des techniciens, et être portée par l'interprofession (1 Comité qui représente tous ces professionnels) à l'état de demande formulée et adressée aux autorités compétentes (lettre de demande + Cahier des Charges). Cette démarche, différée faute de cadre légal au plan national, pourra être envisagée à l'échelle du seul terroir de Taliouine ou des 2 terroirs du Siroua concernés (Taliouine et Tazenakht) dès l'entrée en vigueur de la Loi sur les Signes d'Origine et de Qualité, actuellement en Projet.

Entre autres antécédents d'indications géographiques enregistrées dans les pays de l'Union Européenne, pouvant inspirer la démarche « origine » des acteurs de la filière marocaine du safran figurent :

- L'AOP « *Azafrán de la Mancha* », Appellation d'Origine Protégée enregistrée par la Commission Européenne sur demande déposée par les producteurs de safran de la région Castilla-La Mancha en ESPAGNE (inscription au Registre Communautaire des Dénominations d'Origine Protégées depuis le 07 Mars 2001- Règlement (CE) n°464 / 2001).
- L'AOP « *Krokos Kozanis* », Appellation d'Origine Protégée enregistrée par la Commission Européenne sur demande déposée par les producteurs de la région Macédoine en GRECE.

- Les AOP de « *Zafferano del Aquila* » et de « *Zafferano di San Gimignano* », Appellations d'Origine Protégée enregistrées par la Commission Européenne à la demande des producteurs de la région Sardaigne en ITALIE.

Entre autres antécédents d'indication géographique enregistrée dans un pays tiers (hors Union Européenne) figure :

- L'AOP « *Safran de Mund* » ou « *Munder safran* », Appellation d'Origine Protégée enregistrée par la Commission Européenne sur demande des producteurs de safran de la Commune de Mund, dans le Canton de Valais, en SUISSE.

A titre d'exemple de synergie d'acteurs locaux associés au processus de l'inscription au Registre Communautaire des Dénominations d'Origine Protégée, dans le cas du safran de Castille La Manche, on peut citer les représentants des entités suivantes :

- o Producteurs de safran (Association Nationale des Producteurs de safran)
- o Détaillants de safran (Fédération Régionale d'Entrepreneurs de Castille-La Mancha)
- o Associations de consommateurs (Conseil Régional de Consommateurs)
- o Association Régionale d'Hôteliers
- o Université de Castille La Manche
- o Conseil d'Agriculture et Environnement
- o Conseil de Santé Publique
- o Conseil Régional des Chambres de Commerce et d'Industrie
- o Institut Technique Agronomique Provincial d'Albacete

Cet exemple de la synergie entre acteurs privés / acteurs publics liée à l'enregistrement, au contrôle et à la certification d'une Indication Géographique (AOP « *Azafrán de la Mancha* » en l'occurrence) éclaire sur l'itinéraire à suivre par les acteurs de la filière marocaine en vue de l'enregistrement, du contrôle et de la certification d'une indication géographique (AOP « Safran de Taliouine » ou AOP « Safran du Siroua »), dont la première étape serait la création d'une Association Nationale (ou Régionale) des Producteurs de Safran, et la seconde étape serait la création d'une Union des Coopératives de Producteurs de Safran (sur l'exemple de l'UCFA / Union des Coopératives Féminines de l'Argan).

Complémentarité des labels

La démarche de M&D représentant la Coopérative TALIOUINE en direction des Organismes du Commerce Equitable paraît davantage liée à l'opportunité d'un label du

commerce équitable en remplacement du label AB (suite aux hésitations des producteurs liées au coût de la certification) qu'à la recherche d'une complémentarité entre le label AB et l'un des labels du Commerce Equitable (Max Havelaar, Fair Trade Certified, Slow Food).

C'est pourtant la complémentarité entre les 2 labels qui est intéressante, l'un opérant en amont au plan de la validation du système de production (qui implique une pratique volontaire (et non involontaire, empirique) de l'Agriculture Biologique conformément au Cahier des Charges de l'AB européenne) et l'autre en aval, au plan de la valorisation commerciale du produit et comme un moyen de faire connaître aux consommateurs, par l'intermédiaire des distributeurs, que les pratiques effectuées sur l'ensemble des étapes de la production, du conditionnement et de la commercialisation sont conformes aux principes éthiques du commerce équitable.

L'approche « origine » en vue de la mise en place d'une indication géographique IG permet de réunir les avantages de la démarche « qualité » (amélioration de la qualité du safran produit dans le piémont du Siroua) et de l'approche « commerce équitable » (amélioration de la communication avec les détaillants européens) dans le cadre d'une dynamique de valorisation commerciale du safran du Siroua sur le marché international. Elle suppose 1/ un appui à la mobilisation des principaux acteurs de la filière (publics et privés) sur une action concertée et durable (à l'inscription au Registre Marocain puis au Registre Communautaire Européen des Dénominations d'Origine, succéderont le contrôle et la certification de l'Indication Géographique correspondante par un Comité de Certification opérant sous l'égide d'un Organisme de Contrôle) et 2/ un appui à l'organisation des producteurs de safran de la zone géographique concernée (développement des groupements de producteurs de safran afin d'augmenter le nombre des bénéficiaires de l'IG).

Obstacles

Deux types de difficultés sont apparus dans le déroulement du processus de qualification du produit :

- Difficulté type 1/ La décision de certification d'ECOCERT, suite aux 6 écarts constatés (dont 3 suspensifs) au cours de l'inspection réalisée sur les sites de production et consignés dans le rapport d'inspection correspondant, a conclu à la demande d'actions correctives, en attente de la certification biologique du safran de la Coopérative TALIOUINE. Or, une période de plus de 7 mois s'est avérée nécessaire pour que la Coopérative TALIOUINE, avec l'appui de M&D, effectue les actions correctives proposées et le prouve par la fourniture des documents demandés. Finalement, le certificat de conformité a pu être accordé par ECOCERT le 14 Juillet 2006.

Au nombre des écarts constatés et des demandes d'actions correctives demandées figurent :

1/ « L'absence d'engagement de l'opérateur (Le responsable de la Coopérative n'a pas signé le contrat KO5f) (le président de la coopérative doit signer le contrat KO5f et le transmettre à ECOCERT). »

2/ « La non disponibilité des états de stocks et de la comptabilité dans l'unité lors de l'inspection (les producteurs ne maintiennent aucun document financier pour leurs productions) (mettre en place un registre de comptabilité des productions en safran de producteurs de la coopérative. Ce registre doit reprendre les quantités produites ainsi que les quantités vendues par producteur) ».

3/ « Les étiquettes / factures ne respectent pas la charte graphique ECOCERT (les étiquettes ne sont pas encore préparées) (préparer et transmettre à ECOCERT une maquette d'étiquette pour vérification et validation). »

Les autres écarts portent sur des aspects agronomiques : « Absence d'enregistrement des opérations de gestion de la fertilité du sol » (cahier de suivi des apports de matières organiques) et « plans des parcelles de l'unité biologique insuffisants ».

Le point faible décelé au cours de l'inspection est le suivant : « L'absence de technicien agricole dans la coopérative pour la gestion directe de la production et le suivi technique de la production du safran... »

Ces résultats et conclusions de l'inspection réalisée par ECOCERT sur les sites de production confirment les carences de l'appui technique aux producteurs et du suivi des différentes étapes de la production. C'est précisément sur ces aspects pratiques que M&D et ses partenaires locaux devront porter leurs efforts de façon prioritaire et gagner en expérience dans le domaine de l'encadrement technique en se référant aux consignes très précises des professionnels du contrôle et de la certification. Ces spécialistes de l'Agriculture Biologique doivent être perçus comme des personnes-ressources à consulter en cas de besoin en dehors des dates d'inspection (profil : Ingénieur en Industries Agroalimentaires, plus de 5 années d'expérience professionnelle).

Par ailleurs, à la pratique de l'Agriculture Biologique correspond un Cahier des Charges AB très détaillé, créé pour éviter aux agriculteurs erreurs, fautes et manquements. Le personnel d'appui doit 1/ programmer les pratiques au cours des différentes étapes de la production et du conditionnement en fonction du Cahier des Charges AB et 2/ créer une version simplifiée de ce Cahier des Charges. AB bien adaptée au contexte local (expression directe, illustrations et fiches techniques conseillées).

D'une façon générale, il s'agit d'améliorer les bonnes pratiques paysannes (la transformation du fumier de ferme, trop souvent exposé au soleil qui le dégrade, en meules de compost ouvre sur un gain de fertilité des sols très appréciable, par exemple) et de faire écran à ceux des apports extérieurs qui peuvent affecter l'équilibre de l'agro-système traditionnel (utilisation d'intrants synthétiques à forte toxicité pour l'utilisateur, la flore et la faune, par exemple) au bénéfice direct des producteurs (leur système de production est validé, optimisé et protégé) et des consommateurs (l'absence de molécules de synthèse sur/dans les stigmates de safran est garantie).

Difficulté Type 2 / Le non- renouvellement de la demande de certification pour la période suivante (Récolte 2006) correspond apparemment plus à une absence de décision qu'à une décision motivée et collective des producteurs de safran de la coopérative. Il est directement lié, non pas à la cherté du coût de la certification (estimée à 4% seulement de la valeur sur le marché local du lot de 50 kg de safran effectivement produit en 2005), mais aux difficultés de la commercialisation du produit sur le marché extérieur, exposées ultérieurement. Au « sacrifice » de la valeur de 2 kilos de safran (1500 €, soit 15 000 dirham) en échange d'un certificat de conformité Bio (AB), doit impérativement répondre une opération commerciale génératrice d'une plus-value, faute de quoi le bon sens paysan se bloque et le producteur de safran retourne à ses tâches quotidiennes avec la déception que l'on imagine.

Compréhensible et légitime, ce blocage n'en a pas moins eu des conséquences fâcheuses, puisqu'il a abouti à la disparition des principaux points de repères dont disposait la coopérative dans sa démarche de production (l'appui/ conseil de l'organisme certificateur, le Cahier des Charges AB et le contrat établi entre la Coopérative et ECOCERT) et de valorisation commerciale (le certificat de conformité AB d' ECOCERT).

A cette perte (relative et momentanée, puisque le processus peut être repris à la demande des producteurs) s'associe le trouble généré par l'avalanche des contacts engagés auprès des nombreux partenaires potentiels du commerce équitable qui, logiquement, ouvrent sur autant de besoins d'informations, enquêtes préliminaires, formulaires à remplir et autres visites de sites effectuées ou prévues au détriment, visiblement, de l'appui technique aux activités de production, de conditionnement et de commercialisation.

Dans le doute, les producteurs n'ont pas d'autre recours que de donner à la problématique collective des solutions individuelles, soit la vente sur le marché local des lots de safran que la Coopérative n'a pas su écouler sur son canal commercial en construction, position de repli qui ne peut pas persister sans nuire au capital de confiance constitué par les différents acteurs de la filière (familles, clients potentiels, personnel d'appui).

Apports extérieurs

Divers apports extérieurs se sont avérés nécessaires en appui au processus de la qualification du produit :

- L'INRA / Institut National de la Recherche Agronomique (Centre Régional de la Recherche Agronomique d'Agadir) a été sollicité en vue de la prise en charge des activités d'appui liées aux analyses de sols (réunions de communication avec les producteurs, prélèvements de sols sur les parcelles de *Crocus sativus* L, analyses et restitution des résultats).

- L'ORMVA / Office Régional de Mise en Valeur Agricole (Centre Régional de Ouarzazate et Centre de Taliouine) a participé aux actions d'appui (participation aux réunions d'information réalisées à la Maison de Développement de Taliouine, principalement).
- M&D, dans le cadre de son Programme d'Appui co-financé par l'ADS/ Agence de Développement Social (Coordination Régionale d'Agadir) a mobilisé son équipe d'animateurs et de techniciens et pris en charge les transferts d'équipements (équipement de l'atelier de la Coopérative, matériel, ustensiles et consommables permettant le conditionnement des produits) et de compétence (déplacement des experts, visite des professionnels de la distribution commerciale) ainsi qu'une partie des coûts de certification (règlement des services ECOCERT 2005/2006).

Effets sur les autres aspects de la qualité

La démarche « analyse de la qualité » engagée au cours du processus de qualification du produit a eu un effet favorable sur la standardisation du produit à la suite des résultats d'analyses de qualité communiqués par le Laboratoire Interrégional de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes de Marseille (France) et par la Fondation Slow-Food (Italie). Les données restituées (mesures des indices de crocine, picrocrocine et safranal) étayent de façon scientifique et technique les approches organoleptiques habituellement utilisées (couleur, saveur et arôme) au cours des contacts préalables et commerciaux. Le lien entre les qualités et les défauts constatés et les pratiques de production / conditionnement commence à apparaître et à faire l'objet de commentaires techniques entre les producteurs et le personnel d'appui. Ces apports favorisent la mise en place, à court terme, d'un contrôle interne des bonnes pratiques et, par voie de conséquence, de la qualité du produit.

En particulier, c'est le séchage des stigmates après émondage des fleurs fraîches qui apparaît comme l'opération la plus sensible. Il est traditionnellement réalisé sur place, c'est-à-dire dans la cour de la maison du producteur, par exposition aux rayons du soleil du matériau végétal placé dans divers récipients (le plateau métallique du thé, un plat de céramique, un récipient de bois). Dans ces conditions, malgré les soins attentifs de la maisonnée, les chances d'optimiser la qualité des précieux stigmates s'évaporent également. Perte de couleur, stigmates trop secs et cassants, apparition d'impuretés sont autant de constats qui ouvrent sur une réflexion collective sur les bonnes pratiques en matière de séchage du safran (séchage à l'ombre, dans un lieu sécurisé et sur un support adapté).

La prise de conscience de l'importance de l'hygiène dans la manipulation des matières végétales a progressé également, à partir de constats partagés tels que la projection de clichés techniques (agrandissements de vues d'impuretés détectés dans des lots de stigmates destinés à la vente incluant : débris végétaux, poussières, fragments d'insectes). Le témoignage d'un jeune négociant local, également producteur de safran, a renforcé ces constats : il procède lui-même et de façon systématique au « nettoyage » de chaque lot après l'achat afin de garantir un produit de meilleure qualité lors de la revente. Ces preuves tangibles d'un déficit de maîtrise « à la

source » dans les opérations d'émondage, séchage et conservation du produit ont provoqué une réaction unanime et spontanée de la part des producteurs, jeunes et anciens, réunis à Imggoun (l'un des sites de production du terroir de Taliouine) lors de la visite du chargé d'étude en Septembre 2007 : « Nous voulons faire du safran propre !!! ». Cette expression est à double sens : témoignage de la fierté des producteurs et revendication de l'appui technique qui doit leur être apporté pour solutionner ce type de problème. Début d'un long voyage au pays des normes....

CI : Atouts et contraintes, forces et faiblesses

En synthèse, c'est le point de vue de l'inspecteur de l'organisme ECOCERT qui mérite d'être cité, en se référant à ses conclusions mentionnées dans son rapport d'inspection : « *Les points forts du projet sont l'éloignement de toute source de contamination, la non-utilisation des produits non-conformes dans toute la région de production et la présence et le soutien de Migrations et Développement* ».

Cette affirmation éclaire différemment la question de la qualification du produit : ici, dans le cas du safran de Taliouine, c'est le Pays Siroua lui-même en qualité d'écorégion qui doit être perçu comme une valeur à l'aune de la qualité de son environnement et de ses ressources naturelles, de la pureté de son système agricole et de l'attachement des producteurs de safran aux pratiques traditionnelles de leur terroir. Sous cet angle, les produits du terroir apparaissent comme une déclinaison de produits spécifiques (« les fruits de l'arbre Siroua »). Quant au soutien de l'ONG mentionné, il s'inscrit effectivement dans ce contexte comme facilitateur de leur récolte, sur l'exemple des ONG (Coopération Technique allemande, Coopération Technique belge, etc...) qui ont œuvré avec l'Etat marocain en faveur de la conservation de l'arganeraie et de la valorisation de l'huile d'argan.

Dans cette logique, pourquoi limiter la certification biologique au seul safran, alors que le système agricole traditionnel dans son ensemble est validé comme conforme aux principes de l'agrobiologie (non-emploi de produits de synthèse, apports organiques, rotation de cultures, cultures de légumineuses comme engrais vert) ? Les « notes explicatives » présentées en page 3 du rapport d'inspection ECOCERT (24-11-2005) éclairent sur cet aspect : « *Les producteurs de safran de la Coopérative Taliouine assurent la production selon les règles de l'agriculture biologique....* » « *Les producteurs dans la région produisent le safran sur plusieurs parcelles pour pouvoir respecter la rotation des cultures* ». « *Les cultures présentes chez tous les producteurs sont le safran, les olives, les céréales, les légumineuses et des légumes pour l'autoconsommation* ».

On peut envisager d'étendre le processus du contrôle et de la certification aux produits de l'unité agricole familiale qui s'avèrent excédentaires, et qui font déjà l'objet de transactions par lots significatifs sur le marché local : c'est le cas, en particulier, de l'amande, produit de terroir très représentatif du Siroua. On peut imaginer, dans un premier temps, d'intégrer l'amande (produite sur les mêmes sites que le safran par les mêmes familles paysannes) dans le processus de la diversification des produits de la Coopérative Agricole TALIOUINE (amande en coque, amande sans coque, huile d'amande), puis dans le processus de la certification biologique, et, à terme, dans un processus de protection de l'indication géographique (vers une AOP « Amande du Siroua » ?).

Par extension, c'est évidemment l'ensemble de la zone de production qu'il importe de valider et de faire connaître au moyen d'une indication géographique (IG), action concertée qui suppose l'engagement réel (montée aux créneaux) et en formation organisée (démarche interprofessionnelle) des nombreux acteurs de la filière.

Autrement dit, il s'agit, d'une part, d'œuvrer au plan local (en appui technique) sur les sites de production pour optimiser la maîtrise de la qualité du produit (ce que le processus de contrôle et de certification biologique permet de gérer d'une façon très précise et immédiate) et, d'autre part, de partager, au plan national et régional, l'ambition de la mise en place d'une Indication Géographique (« Safran de Taliouine » et/ou « Safran du Siroua ») tout aussi précise mais à gérer dans le temps (temps de la concertation entre acteurs, temps de l'établissement du cahier des charges, temps du processus administratif).

4.2 Spécificité, degré de différenciation du produit

Traditionnellement, la spécificité du safran produit au Maroc s'établit par comparaison avec le safran des autres pays producteurs ou plus exactement des autres régions (et terroirs) de production. Le safran du Siroua, ou plus précisément le safran de Taliouine, est considéré par les sélectionneurs, spécialistes des épices comme l'un des produits d'excellence au niveau mondial, supérieur au safran d'Iran (1^{er} producteur mondial avec une production moyenne de 200 tonnes de stigmates séchés), de Grèce et d'Italie, comparable au safran d'Espagne (le 1^{er} importateur et ré-exportateur du safran iranien) et qualitativement assez proche du safran du Cachemire, considéré comme le meilleur safran au monde (peu exporté car presque exclusivement consommé en Inde).

L'un des principaux enjeux de la démarche qualité engagée au niveau de la Coopérative TALIOUINE est de se démarquer définitivement des lots de safran indéfinis qui circulent en se jouant des frontières par le biais d'échanges croisés et de transactions surprenantes.

A titre d'exemple, citons la situation paradoxale vécue par les producteurs de safran du Cachemire qui souffrent de la forte concurrence du safran d'Iran, inférieur en qualité et prix, non seulement en Inde, mais sur leur propre marché local, comme en témoigne cette déclaration de M. Ghulam Muhammad Bhat, Président de l'Association des Producteurs de safran du Cachemire : « Le safran d'Iran n'est pas seulement vendu dans les plus grandes villes de l'Inde, mais également au Cachemire ». Ajouté aux problèmes de la guerre et de la sécheresse qui sévissent dans ces contrées, cette concurrence déloyale du safran iranien affecte les prix et prive trop souvent les paysans d'une partie des revenus tirés de la vente de leurs authentiques stigmates du *Crocus sativus* du Cachemire, l'origine la plus appréciée des connaisseurs.

Difficile d'évaluer la part de safran iranien qui évolue sur le marché marocain pour les besoins de la consommation locale ... et plus si affinité avec les stigmates de quelque lot destiné à l'exportation. Mieux vaut reconnaître l'utilité des normes en pareil cas, et conseiller aux producteurs de la Coopérative Taliouine, afin de protéger efficacement leur précieuse production, de parvenir à mettre en place, au moyen d'un

contrôle interne de la production et du contrôle indépendant d'un organisme certificateur, un système fiable de garantie de l'origine (IG « Safran du Siroua ») de l'authenticité (safran pur) et de la qualité (safran issu de l'Agriculture Biologique / safran satisfaisant aux critères des normes NF et ISO). Difficile d'imaginer qu'un lot safran de quelques dizaines de kilos réunissant ces garanties d'origine, d'authenticité et de qualité, puisse ne pas trouver preneur sur le marché européen des produits biologiques, par exemple. A condition toutefois de disposer des moyens techniques (fax, internet) et humains (prestataires de services commerciaux) pour communiquer avec les clients potentiels, adresser une offre et enregistrer une commande. C'est de la capacité des producteurs à professionnaliser leurs pratiques, que dépend la valorisation économique du produit et la pérennité de la filière.

Cahier des charges

S'agissant du processus de contrôle et de certification AB, c'est le Cahier des Charges AB de l'Union Européenne qui sert de référence officielle. Cependant la longueur du texte et sa relative complexité doivent inciter les opérateurs à produire une version simplifiée à l'usage du personnel d'encadrement, animateurs et des techniciens opérant au contact des paysans et chargés d'expliquer les « règles » et de veiller à leur application (qui inclut l'adaptation au contexte local).

Les facilitateurs du projet argan (experts, techniciens des ONG, en particulier), se sont trouvés confrontés à ce même problème et ils l'ont résolu par la création d'un Guide des Bonnes Pratiques / Argan, constitué d'un Cahier des Charges simplifié et d'un ensemble de fiches techniques décrivant le protocole de chaque étape de la production, de la transformation et du conditionnement du produit (l'huile d'argan, en l'occurrence) et permettant simultanément l'enregistrement des principales données scientifiques et techniques qui favorise la maîtrise opérationnelle. Par exemple, une fiche technique fixe les conditions de la réception des lots d'amandons livrés par chaque producteurs (volume, poids, état, etc...), constituant à la fois un registre des apports de matière première à la coopérative (co-signé par chaque fournisseur et par le responsable de la coopérative) et un moyen de traçabilité efficace.

La création d'un Guide des Bonnes Pratiques / Safran s'avère indispensable au profit de la maîtrise des opérations de production et de conditionnement.

Signalons que M&D a produit sous la désignation de « Cahier des Charges » une fiche d'enquête auprès des producteurs qui peut s'avérer utile à la collecte des données techniques et informations diverses liées au savoir-faire traditionnel des paysans des terroirs concernés.

4.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation

Connu sous la désignation de « safran de Taliouine » principalement, le safran produit dans la région du Siroua jouit d'une notoriété certaine, depuis plusieurs décennies. Il s'agit d'une référence très utilisée par l'ensemble des professionnels de la filière (producteurs, intermédiaires, négociants, détaillants, sélectionneurs, restaura-

teurs) au Maroc, sur le marché européen (dans les pays producteurs de safran : Espagne, France, Italie, Grèce) et au niveau international. A cette référence est associé l'aspect qualitatif d'un produit dont les indices de couleur, saveur et arôme sont généralement très satisfaisants.

Cette notoriété n'a pas que des avantages : elle peut être utilisée en « couverture » d'un certain nombre d'échanges commerciaux qui mêlent des lots divers provenant d'autres origines géographiques (la production de safran d'Iran apparaît comme très « soluble » dans les productions locales de pays comme l'Inde (Cachemire) et l'Espagne) et même encourager les « mauvaises pratiques » de quelques intermédiaires indécidables (ajouts de pistils de carthame, barbes de maïs, etc...), au détriment de la réputation du produit et des producteurs marocains.

D'une façon générale, il existe un vaste consensus en faveur de la protection de l'origine et de la qualité du safran marocain, et plus précisément du safran produit dans les zones de Taliouine et de Tazenakht, mais peu d'espoir de « moraliser » les pratiques commerciales, vu le nombre des intermédiaires sur la chaîne complexe des échanges.

De façon pragmatique, les vrais moyens efficaces de défense de la qualité du safran marocain et de la notoriété qui s'y attache sont 1/ la mise en place d'une indication géographique, qui suppose la mobilisation de l'ensemble des acteurs de la filière, 2/ la certification de la qualité des lots produits et commercialisés par les groupements de producteurs (Coopératives, Union) sur l'exemple de l'huile d'argan (80 % de la production certifiée biologique et commercialisée par l'Union des Coopératives de Femmes productrices d'Argane) et 3/ le respect de la norme correspondante (Norme Marocaine, Norme ISO), incluant le contrôle des lots destinés à la commercialisation par les autorités compétentes (laboratoires de contrôle de la qualité des produits et de la répression des fraudes).

Le point de vue des professionnels éclaire sur d'autres aspects sur lesquels se fonde la réputation d'un produit :

« Les laboratoires pharmaceutiques ont longtemps figuré parmi nos plus gros clients, aux côtés des liquoristes » indique M. Jean-Marie Thiercelin, Gérant de l'entreprise homonyme, (TRADIMPEX JM THIERCELIN SAS, Combs La Ville, Seine et Marne, France) spécialisée dans la distribution du safran depuis 1808 (âge d'or de la production du Gâtinais, terroir français qui a cessé de le produire vers 1920). Si les laboratoires pharmaceutiques, une clientèle qui dispose de moyens d'analyses assez performants pour évaluer la qualité du safran et éviter tout achat de lot impropre ou frelaté, continuent à utiliser du safran marocain dans leurs fabrications c'est que ses indices physico-chimiques sont attractifs (taux très élevés de safranal, composant volatile responsable de l'arôme du safran, taux élevés de caroténoïdes (crocine, carotène, licopène) responsables de la couleur orangée et de principe amer (picrocrocine) responsable de la saveur.

Interrogé sur le type d'utilisation industrielle lié à ce produit, un distributeur français de matières premières aromatiques précise qu'il est utilisé dans la fabrication d'extraits végétaux (résinoïdes, absolues) destinés à l'industrie alimentaire. Dans ce cas, c'est la qualité aromatique du produit (taux de safranal élevé), mais aussi la relative proximité de la source de production qui motive l'intérêt de l'acheteur.

« Le vrai safran de Taliouine « fonctionne » très bien au plan de son utilisation culinaire et de façon « rentable » car il suffit de l'incorporer en faibles quantités dans les liquides (sauces, jus, bouillons) pour obtenir des effets très marqués et très intéressants », assure M. Gérard Vives, cuisinier militant, spécialiste des épices et sélectionneur de safran. C'est pour « l'originalité et la puissance de ses notes » qu'il l'a sélectionné dans son « Coffret des Grands Safrans du Monde » avec 4 autres produits d'origine prestigieuse : Safran du Cachemire, « khorasan » d'Iran, « kozanis » de Grèce et « mancha » d'Espagne. Il déplore que les quantités commercialisées de safran de Taliouine dépassent de loin les quantités réellement produites dans cette zone et il considère qu'un effort sur la qualité, l'hygiène et la traçabilité pourrait permettre de « redorer le blason » de ce produit, améliorer son image et dynamiser sa consommation, au profit, non plus des trop nombreux intermédiaires, mais de l'amélioration des revenus des producteurs.

La convergence des avis des professionnels vers les notions de qualité, d'hygiène et de traçabilité doit inciter les opérateurs, qui interviennent en appui sur la filière du safran, à éviter la dispersion et à centrer leurs efforts sur la démarche qualité avec la participation des familles paysannes (en associant davantage les femmes dans le processus de production et conditionnement, contrôle et certification), la participation des « jeunes diplômés » originaires de la zone ou du moins de la région (stagiaires de la Faculté d'Agadir, notamment) et l'encadrement de techniciens agricoles spécialisés dans la pratique de l'Agriculture Biologique. Point n'est besoin, au constat de l'étendue du savoir-faire paysan local, d'apprendre aux familles d'Imggoun et d'Aouerst comment cultiver le safran mais il est urgent de structurer un service d'appui scientifique, technique et commercial et de le placer de façon permanente au service des producteurs de la Coopérative TALIOUINE.

4.4 Marchés : Actuels et visés

Le marché international du safran / Généralités

La production marocaine de safran (estimée à 2,5 tonnes / an) représente environ 1% de la production mondiale (250 t), largement dominée par la production de l'Iran (estimée à 200 tonnes /an, en moyenne, soit plus de 80% de la production mondiale). L'Inde (Cachemire) et la Grèce figurent parmi les principaux producteurs mondiaux de safran, très loin derrière l'Iran. Le total de la production de ces 2 pays représente environ 6% de la production mondiale.

Au nombre des autres pays producteurs, on peut citer l'Espagne, l'Italie, la Turquie, l'Egypte, l'Azerbaïdjan, le Pakistan et la Chine. La production française de safran, autrefois relativement importante, est actuellement limitée à quelques dizaines de kilogrammes (Quercy, Gâtinais).

Au plan commercial, les 2 principaux importateurs de safran sont l'Espagne et les Emirats Arabes Unis. L'Espagne réexporte la majeure partie du safran importé d'Iran.

Il existe actuellement de nombreux projets de développement de la production de safran, dont le *Saffron Project* (2005-2007), financé par la Commission Européenne,

qui concerne la Grèce (Macédoine), l'Italie (Sardaigne) et l'Espagne (Mancha) et le Projet Saffic (commencé en 2006), également financé par la Commission Européenne, qui opère au plan de la normalisation de la qualité du safran. (voir en annexe).

Le marché actuel du safran de Taliouine / Cas de la Coopérative SOUKTANA

Créée en 1981, avec l'appui de l'ORMVA Ouarzazate, la Coopérative SOUKTANA regroupait 368 adhérents en 2000, soit environ 27 % des producteurs de safran de la zone de Taliouine. Parmi les problèmes qu'elle a dû affronter (mentionnés dans la Fiche-Projet Safran du rapport ECIL 2000 de M&D, page 125) figurent : « 1/ le manque de motivation de ses adhérents, 2/ le manque de fonds propres lui permettant de concurrencer les collecteurs au moment de la récolte, 3/ le manque de capacités de gestion, 4/ la présence parmi ses adhérents de négociants-exportateurs et 5/ le manque d'autonomie réelle par rapport à l'Administration (ORMVAO, Centre de Ouarzazate) ». Dans ce contexte, les quantités de safran réunies par la Coopérative n'ont pas cessé de diminuer : La fiche technique sur « La culture du safran » publiée en Avril 2002 par le Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Forêts / Direction de l'Enseignement, de la Recherche et du Développement (Bulletin du Programme National de Transfert de technologie en Agriculture, réalisé à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II de Rabat, avec l'appui de l'ORMVAO), dans sa partie « Le commerce mondial du safran » (page 4) mentionne les données suivantes : « Le Maroc produit en moyenne deux (2) tonnes de safran dans la région de Taliouine. Dans cette région, une plantation bien conduite peut donner jusqu'à 6 kg / ha et un revenu de 35.000 dirham/ha. La Coopérative SOUKTANA, avec ses 342 adhérents, collecte et commercialise environ 35 kg de safran par an ».

On constate donc un écart important entre la quantité produite par les adhérents de la Coopérative (au moins le quart de la production totale de safran de Taliouine, soit environ 500 kg) et la quantité de safran collectée et commercialisée par la Coopérative SOUKTANA (7% de la production totale des adhérents).

En 2007, la Coopérative SOUKTANA semble s'être engagée dans un processus de réorganisation et de réorientation afin de retrouver la confiance des producteurs et d'améliorer ses résultats commerciaux. C'est ce que confirme le représentant d'ECOCERT interrogé à ce sujet : « La Coopérative SOUKTANA a réduit à 200 environ le nombre de ses adhérents et choisi de s'engager sur la voie de la certification biologique du safran qu'ils produisent. A sa demande, ECOCERT a réalisé en 2007 une inspection des sites de production, facilitée par la forte concentration des cultures dans les zones irriguées. Les indices relevés sont globalement positifs, mais la décision de certification est en cours et le certificat de conformité portant sur la production 2006 est en attente (non délivré à la date du 15 Octobre 2007). La production moyenne de safran étant de 2,5 kg / ha / producteur, on peut effectivement estimer à 500 kg la quantité de safran produite annuellement par les adhérents. Une partie seulement de cette production est commercialisée par le canal de la Coopérative qui ne dispose pas d'un fonds de roulement assez important pour réunir la totalité des lots en période de récolte. Le choix du système de production biologique aura certaine-

ment des effets favorables sur le volet commercial car la demande des produits certifiés biologiques est en forte croissance sur le marché européen».

Rencontré à Taliouine en Octobre 2007, l'un des représentants de la Coopérative SOUKTANA a présenté ainsi le système de commercialisation :

- « 80% de la production de la Coopérative est exportée vers les pays de l'Union Européenne.
- Le safran exporté en UE est réparti sur 4 clients, entreprises qui prennent en charge la distribution du safran sur leur propre réseau commercial. Ces entreprises sont situées 1/ en Espagne : Iles Canaries et Péninsule Ibérique, 2/ en France et 3/ en Allemagne.
- Pas de contrat écrit entre la Coopérative et ses clients mais une relation de confiance établie. Le prix du produit et les quantités offertes / commandées varient en fonction de la période (avant récolte, après récolte, en cours d'année).
- Le prix actuel du safran sur le marché de Taliouine (indice local) est de 12 dirham/ gramme, soit environ 1,10 €. »

Le marché actuel du safran de Taliouine / Cas de la Coopérative TALIOUINE

Créée en 2004 avec l'appui de l'ORMVA Centre de Taliouine et de Migrations & Développement, la Coopérative TALIOUINE réunit 11 producteurs. D'après les informations communiquées par M&D, le processus de la commercialisation est le suivant :

- Le potentiel de production de la Coopérative est estimé à 50 kg / an, soit une quantité moyenne d'environ 4,5 kg par producteur.
- L'apport des lots de safran par les adhérents de la Coopérative s'opère au cas par cas, en fonction des commandes enregistrées par M&D, en qualité d'opérateur, sur le réseau des contacts commerciaux constitué depuis 2004.
- Les quantités commercialisées à l'export par le canal M&D ont été les suivantes :
 - o 12, 825 kg de safran achetés par l'entreprise Oliviers & Co (Mane, France), spécialisée dans la vente au détail des produits de terroir (zone méditerranéenne principalement), au prix moyen de 1,50 € /gramme = 1500 € / kg
Valeur totale des transactions : 19 237,50 € (220 000 dirham)
 - o 50 grammes achetés (pour tests divers) par l'entreprise CTM Altromercato (Verona, Italie), spécialisée dans la distribution des produits du commerce équitable, au prix de 4 € / g, soit un total de 200 € (2200 dirham environ).
 - o 100 g achetés (pour tests de commercialisation) par l'entreprise Z-Ethic (Rampillon, France), spécialisée dans la distribution des

produits du commerce équitable, au prix de (4 €/g) , soit un total de 400 € (4400 dirham environ).

- o Quelques minimes quantités (environ 50 g) placées en dépôt-vente et achetées par la clientèle de 2 magasins associatifs de Marseille (France), soit un total de 200 € (2200 dirham environ).

- Les perspectives d'achat par la clientèle existante sont les suivantes :

Les achats d'Oliviers & Co sont actuellement suspendus en raison de 2 problèmes (qualité du produit et du conditionnement) constatés par le Département de contrôle de qualité sur les lots fournis par la Coopérative. La reprise des achats est possible ; elle dépend des garanties apportées par la Coopérative aux plans qualité et conditionnement du produit.

Les achats de CTM Altromercato sont conditionnés à l'établissement des accords entre CTM et la Coopérative TALIOUINE, suite à la visite par les responsables des sites de production prévue en Novembre. Les perspectives d'achat par CTM portent sur les quantités de plusieurs kg / An.

Les achats de Z-Ethic vont dépendre des résultats des tests commerciaux en cours permettant d'enregistrer l'avis des consommateurs sur : 1/ la qualité du produit, 2/ le prix du produit et 3/ le type d'emballage utilisé. La demande de Z-Ethic porte sur le safran biologique certifié par ECOCERT et l'entreprise procédera aux démarches de validation de cette certification (procédure obligatoire avant la mise sur le marché européen de produits certifiés Bio dans les pays tiers) quand le choix du type de conditionnement au détail (sachet, poterie rechargeable, autre) sera définitif.

- Au nombre des nouveaux contacts commerciaux susceptibles de connaître une suite favorable figurent :

TRADIMPEX – JM THIERCELIN SAS, 77 382 COMBS LA VILLE (France) qui achète habituellement par lots de 100 kg (safran d'Iran) serait intéressé par une offre de safran de Taliouine / récolte 2007, selon qualité (bio ou non bio) et prix (échantillon demandé sur lot disponible de 20 à 30 kg environ).

ARCADIE, 30 340 MEJANNES –LES -ALES (France), spécialisée dans la commercialisation des produits biologiques (épices, plantes aromatiques, huiles essentielles) est intéressée par le safran de la Coopérative Taliouine / Récolte 2005 certifiée biologique, selon qualité et prix (offre sur lot disponible en attente).

Fonctionnement de la filière de marché (2 tableaux) :

- au plan local
- au plan national
- au plan international

Le rapport ECIL / Evaluation & Capitalisation des Initiatives Locales (CE, MAE (F), Région PACA (F), publié par M&D en 2000, expose dans la Fiche – Projet consacrée à l'« Amélioration de la filière safran » les principales particularités du fonctionnement de la filière au plan local : « La production couvre actuellement 510 ha, répartis en plus de 3000 parcelles. Le safran est produit par 1.370 familles paysannes. ...Cependant, cette filière échappe aux producteurs. Elle se trouve entre les mains de négociants -exportateurs. Au moment de la récolte, les producteurs sont soumis à la pression des collecteurs auxquels ils résistent d'autant moins facilement qu'ils ont, en général, un fort besoin d'argent à cette période. Les collecteurs disposent d'argent liquide que leur ont remis les distributeurs, pour lesquels ils travaillent « à la commission ». Au moment de la récolte, 60 collecteurs opèrent alors dans la zone, pour le compte de 12 distributeurs. Ceux-ci revendent à des grossistes qui, après conditionnement, exportent ou revendent à des détaillants nationaux. »

Tableau 2 / Organisation de la Filière Safran – Maroc / Marché / ACTEURS MAROCAINS

ACTEURS	ACTIVITES	SITES	PERIODE	REVENU
Producteurs	-Plantation, entretien et irrigation des parcelles de culture de <i>Crocus sativus</i> L. -Vente du safran (stigmates séchés)	- Terroir de Taliouine (500 ha cultivés) - Terroir de Tazenakht (100 ha cultivés) - Divers (moins de 30 ha)	-de septembre (début de l'irrigation des parcelles de safran à Avril (fin de l'irrigation) - Vente en 2 lots (post-récolte et en fonction des besoins)	-Rendement moyen / ha : 3 kg (stigmates) -Production moyenne / famille : 1kg Prix vente locale 1€ (11 DH / g) Revenu familial moyen : 1000 € (11 000 DH)
Productrices	-Récolte des fleurs, émondage et séchage des stigmates	- Idem	- du 15 octobre au 15 novembre	- Participation au revenu familial - Salaire journalier si récolte chez d'autres producteurs (20 DH / jour)

Coopératives de producteurs et de productrices	Regroupement des lots de safran produits par les coopérateurs	Terroir de Taliouine (Coopératives SOUKTANA & TALIOUINE)	Post-récolte surtout et tout au long de l'année	- Paiement aux producteurs au prix du marché local + redistribution d'une prime selon le résultat des ventes à l'export - Marges et redistribution variables
Courtiers locaux (producteurs / marchands)	Achat des lots de safran aux producteurs	Terroirs de production (douars et marchés de Taliouine et de Tazenakht)	- Post récolte surtout, mais également tout au long de l'année	- Marges modestes (environ 3 à 5 Dirham / g) et bonnes pratiques habituelles (sélection des lots de qualité et nettoyage des lots avant revente)
Collecteurs non-locaux)	Achat des lots de safran aux producteurs, aux courtiers et divers	Terroirs de production, marchés et divers	Tout au long de l'année en fonction des opportunités commerciales	- Marges variables et mauvaises pratiques possibles
Marchands des grandes villes du Maroc (épiciers)	Achat des lots aux courtiers et autres intermédiaires	Casablanca (principalement) Marrakech, Rabat, Fès	Tout au long de l'année en fonction des besoins	- Forte plus-value (prix de revente au double du prix d'achat)
Négociants Importateurs / exportateurs marocains (entreprises spécialisées dans le commerce des épices entières ou en poudre)	Regroupement, stockage et distribution commerciale des lots de diverses origines nationales et internationales (Espagne et Iran, principalement)	Agadir, Casablanca, Marrakech Tanger, divers	Tout au long de l'année en fonction des besoins des entreprises marocaines et internationales (Export en UE, Etats Unis, Emirats Arabes Unis, Egypte, etc...)	- Forte plus value dans les 2 cas (revente du safran étranger au Maroc et revente du safran marocain à l'export)

Tableau 3 / Organisation de la filière Safran - Maroc / Marché / ACTEURS ETRANGERS

ACTEURS	ACTIVITES	SITES	PERIODE	REVENU
Négociants Importateurs / exportateurs européens et divers (entreprises spécialisées dans le commerce des épices entières ou en poudre)	Réception, stockage et distribution commerciale des lots de diverses origines nationales et internationales (Iran, surtout, Espagne, Maroc, Grèce, Cachemire)	Capitales et principaux ports des pays européens, asiatiques, américains, etc...	Tout au long de l'année en fonction des besoins du marché international (UE, ASIE, EU, etc...)	Forte plus-value dans le cas de la vente par lots et en vrac (kg)
Détaillants (entreprises spécialisées dans l'achat en vrac et la vente au détail)	Réception des lots de safran en vrac de diverses origines, conditionnement et vente au détail sous leur propre marque	Pays de forte consommation traditionnelle de safran, capitales internationales et régionales, terroirs	Tout au long de l'année en fonction des besoins du marché international (UE, ASIE, Etats-Unis, etc...)	Très forte plus-value (x 5 à 10 fois le prix d'achat) dans le cas de la vente au détail (0,3 g, 0,5 g, 1 g) en stigmates ou en poudre
Sélectionneurs (spécialistes des épices à usage culinaire)	-Sélection de lots de safran sur 3 critères : - qualité - spécificités - origine Communication avec les professionnels de l'art culinaire	Union Européenne (Italie, France, Hollande,...). Asie, Amériques	Tout au long de l'année en fonction des besoins du marché international (UE, ASIE, EU, etc...)	Participation à la valorisation économique d'un produit : Prestations de services d'expert, Honoraires de consultant
Restaurateurs (Chefs cuisiniers de renommée locale, nationale ou internationale)	Création, préparation et présentation de spécialités culinaires	Capitales internationales, villes, régions et terroirs	De façon permanente ou saisonnière selon la région	Dividendes, salaires, Prestations d'expert, honoraires de consultant
Consommateurs (Clients des restaurants et utilisateurs directs)	Dégustation et préparation de plats cuisinés à base de safran	Pays de forte consommation traditionnelle de safran	De façon régulière ou occasionnelle	Plaisir de la dégustation d'une épice rare et représentative d'un terroir

5. ACTEURS ET ORGANISATION COLLECTIVE

5.1 Type d'acteurs impliqués selon leur rôle et leurs objectifs propres

Type d'acteurs impliqués

En fonction de l'historique établi et sur la foi du Rapport ECIL, il ressort que l'Association Migrations & Développement, intervenant en appui aux familles productrices de safran en qualité d'ONG, se trouve à l'origine de l'orientation de la démarche qualitative, d'une part, et, d'autre part, de l'incitation à s'engager dans le processus du contrôle et de la certification biologique. En effet, la Fiche-Projet intitulée « Amélioration de la filière Safran » établie en 2000 au cours de la Phase III « Planification participative » du Projet ECIL « Evaluation et Capitalisation des Initiatives Locales de développement de la Province de Taroudannt au Maroc » fixe des objectifs incluant « L'amélioration de la qualité.... et l'appui à la commercialisation du safran, ...au Maroc et à l'étranger ». Elle propose entre autres activités d'appui « la réalisation d'une opération pilote de commercialisation directe du safran par le réseau européen de commerce équitable ». C'est dans ce creuset de réflexion participative au contact direct des réalités paysannes qu'est apparue, induite par la démarche qualitative, la nécessité du contrôle des pratiques afin de certifier la qualité liée à l'origine du produit, point de départ de l'identification du label AB et d'ECOCERT comme l'un des organismes certificateurs opérant au Maroc. Il est certain que des résultats obtenus au plan de la certification biologique de l'huile d'argan dans le cadre de la démarche qualitative entreprise avec l'appui de la GTZ par les Coopératives de Femmes productrices d'Argan ainsi que les résultats importants liés à l'exportation de ce produit dans les pays de l'Union Européenne, ont largement influencé ce choix : la voie ouverte était prometteuse et bien balisée ; il suffisait de s'y engager.

S'agissant d'une espèce végétale cultivée, l'approche partenariale s'est orientée vers les institutions marocaines chargées de la recherche agronomique et du développement rural à partir de leurs représentations régionales et locales (IAV Hassan II / Centre de Recherche Agronomique d'Agadir, ORMVA / Centre de Taliouine) et, conformément à la démarche participative, vers l'AUEA / Association des Usagers de l'Eau Agricole, très représentative des intérêts des producteurs de safran (culture irriguée) et l'ODECO / Office pour le Développement des Coopératives. Cependant, ni les professionnels de la commercialisation ni les consommateurs de safran n'ont été associés de façon explicite à la démarche de projet, particularité expliquée en partie par le fait que, d'une façon générale, l'interprofession demeure peu structurée au Maroc. Par ailleurs, la multiplicité des intermédiaires favorisant l'opacité des échanges, ni les producteurs de safran, ni les spécialistes des institutions, ni les opérateurs des ONG n'étaient en mesure d'identifier de façon très précise les consommateurs ciblés ou les clients potentiels au plan international.

Producteurs :

S'agissant d'un effort d'« amélioration de la filière safran » les destinataires de l'appui ont été les producteurs marocains de safran en général et ceux de la zone de Taliouine en particulier. Le « renforcement du fonctionnement de la Coopérative SOUKTANA » figurait parmi les résultats attendus de l'objectif d'amélioration de l'organisation des producteurs, avec l'ambition de voir doubler le nombre d'adhérents de la Coopérative sur la décennie 2000 / 2010.

Traditionnellement réalisée à l'échelle familiale, la culture de safran fait office de « culture de rente » au sein d'un système agricole quasiment autarcique basé sur la production des biens de subsistance et l'échange d'excédents, à proximité immédiate, avec les voisins du douar, les marchands du souk et quelques visiteurs itinérants (bergers, marchands). Dans ce contexte, le safran a valeur de monnaie locale, d'autant que son cours varie en fonction de la période de l'année et des résultats de chaque récolte automnale. Logiquement, les paysans qui génèrent cette valeur et la détiennent, sont peu enclins à exposer publiquement sur les résultats économiques de leurs activités. Malgré cette traditionnelle réserve, la frustration des producteurs, conscients d'alimenter les profits des intermédiaires, sans une contrepartie économique suffisante pour couvrir les besoins basiques des leurs (confort domestique, santé et éducation à la limite de la précarité, dans bien des cas) a fini par émerger et la voix des actifs (ceux de la jeune génération, notamment) a fini par se faire entendre. Point de départ d'un projet de développement participatif très ciblé, centré sur l'appui à la création de coopératives agricoles liées à la production des 3 produits de terroir émergents de la zone : l'huile d'olive, l'huile d'argan et le safran.

A la création de la Coopérative par 12 producteurs en 2004 (l'un d'eux, président de la Coopérative Taliouine, étant décédé de façon accidentelle en Septembre 2007), a succédé la construction et l'équipement d'un atelier polyvalent permettant, entre autres activités de transformation (huile d'olive, huile d'argan) et de conditionnement, le regroupement des lots de safran, leur conservation en chambre stérile, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité, la pesée (sur 3 balances de précision), l'emballage (capsules de plastique de 1 g), le sertissage de sachets de cellophane (1 g), l'étiquetage réglementaire et l'expédition commerciale des cartons de sachets et capsules, ou éventuellement des lots de stigmates de safran en vrac. Autant d'opérations de grande précision à réaliser dans les règles (c'est-à-dire selon les recommandations du Cahier des Charges de l'Agriculture Biologique européenne) par les producteurs (-trices) avec l'appui des techniciens et des animateurs (-trices) de l'équipe locale de M&D.

Il apparaît clairement que le guidage des opérations techniques de production et conditionnement du safran a été fortement influencé par les principes de l'Agriculture Biologique, même si leurs transferts se sont davantage opérés à l'occasion de sessions d'information et de formation que dans le cadre d'un véritable programme d'appui scientifique, technique et commercial, à mettre en œuvre.

Globalement, le processus de certification biologique du safran n'a pas provoqué de grand bouleversement dans la pratique agricole des adhérents de la coopérative pour les raisons déjà évoquées (« recevabilité » du système agricole traditionnel en tant que mode de production biologique, qualité environnementale évidente des terroirs du Siroua, qualité des ressources naturelles (sols, eau, apports organiques), prati-

ques communautaires liées à l'isolement des bassins de production et de vie). Or le passage de l'agriculture organique traditionnelle à la certification biologique suppose dans tous les cas (le cas du Siroua inclus) une phase intermédiaire dite de « conversion » ou de « transition » (sa durée est généralement de 3 ans) au cours de laquelle sont vérifiées 1/ l'adéquation entre les pratiques locales et les recommandations du Cahier des Charges AB, 2/ l'absence dans l'environnement de résidus plus ou moins toxiques liés à l'utilisation volontaire ou involontaire de produits de synthèse (traitements phytosanitaires, détergents, déchets divers, ...) et 3/ l'aptitude des producteurs concernés à gérer avec précision les particularités et les résultats de leurs activités (enregistrement des données techniques de production, gestion comptable). Même si dans le cas des pays tiers cette phase n'est pas obligatoire, dans les faits son observation s'avère nécessaire afin de bien « caler » le système agricole traditionnel sur le mode de production biologique et d'épargner aux intéressés certains désagréments ou accidents de parcours.

Faute d'une réelle mobilisation sur l'enjeu simple et fédérateur de « réussir la phase intermédiaire », soit le passage de l'agriculture organique traditionnelle à la production biologique certifiée, à partir d'activités bien ciblées (fabrication de compost pour une meilleure utilisation du fumier de ferme, récupération des emballages de plastique et autres déchets non biodégradables au sein des espaces cultivés et habités, suivi de la qualité de l'eau et des sols, création des registres techniques et des livres de compte, formation des responsables locaux de ces registres) les producteurs de la coopérative et les animateurs de M&D se sont trouvés pris au dépourvu face aux écarts constatés lors de la 1^{ère} inspection réalisée par ECOCERT sur les sites de production. Apparemment le réveil a été brutal et la réponse a tardé à se mettre en place, portant à 7 mois le délai d'obtention du certificat de conformité ECOCERT correspondant à la quantité de safran récoltée en 2005 (environ 50 kg).

Dans les faits, la mise en place du processus de contrôle et certification biologique a eu les effets suivants :

- Elle n'a pas généré d'augmentation de temps de travail agricole, mais a amené les producteurs à se réunir plus souvent entre eux et avec les autres acteurs de la filière (ce qui a visiblement été perçu non pas comme un surcroît de travail mais plutôt comme une rupture positive de leur relatif isolement).
- Elle n'a pas accru le besoin de main-d'œuvre, opérant au plan qualitatif sur les mêmes espaces cultivés au rythme d'une extension normale des surfaces cultivées (intégrée à la dynamique des nouveaux périmètres irrigués).
- Elle n'a pas nécessité le recours à des intrants particuliers.
- Elle n'a pas eu d'influence directe sur les rendements liés principalement aux pratiques agricoles des années précédentes (âge des cultures, entretien des parcelles, densité des cormes de safran).
- Elle a produit une augmentation du coût de production estimée à 3 ou 4% environ liée au coût des services de contrôle et certification, soit une marge minimale pour un indice virtuel de valorisation relativement élevé (généralement estimé entre 20 et 40 % de plus-value par rapport à un même produit non certifié biologique).

Au vu du contexte local, les changements liés à la démarche « origine » et, à terme, à la mise en place d'une indication géographique, pourraient être les suivants :

- Concertation à l'échelle du terroir de Taliouine, entre les groupements de producteurs de safran, avec la participation des producteurs indépendants (plus de $\frac{3}{4}$ des effectifs) et renaissance d'un véritable « esprit de terroir », après dissipation d'éventuels « brouillards relationnels ».
- Amorce d'une dynamique inter-terroirs, par l'intensification des échanges entre les producteurs de Taliouine et de Tazenakht, en vue de l'élargissement des réseaux existants et de la création d'une Union des groupements de producteurs de safran à l'échelle du massif du Siroua (sur l'exemple de l'Union des Coopératives Féminines de l'Argan).
- Amélioration de la représentativité des producteurs de safran, fédérés à l'échelle régionale et / ou nationale, au sein de la filière et à l'extérieur.
- Amélioration de la connectivité entre les représentants des producteurs, les divers acteurs de la filière et l'administration marocaine (institutions chargées de la recherche et du développement et autorités de l'Etat en charge de la normalisation et de la réglementation concernant les produits de terroir.
- Participation de l'ensemble des acteurs de la filière à l'établissement du cahier des charges de l'IG et à la demande de reconnaissance du signe de qualité lié à l'origine correspondant (AOP).
- Participation de l'ensemble des acteurs de la filière, au moyen de représentants désignés, à la création d'un Organisme Certificateur de l'IG sur l'exemple de l'AOP « Safran de la Mancha » (Espagne).
- Autocontrôle renforcé à l'échelle des terroirs et de la région de production, au moyen de l'application des recommandations du Guide des Bonnes Pratiques / Safran (maîtrise de la qualité et de la traçabilité du produit) et du Cahier des Charges IG (maîtrise de la qualité liée à l'origine géographique du produit).
- Augmentation du coût de production du safran d'appellation d'origine contrôlée et certifiée (AOP « Safran de Taliouine » ou « Safran du Siroua ») compensée par la plus-value liée à la certification de qualité liée à l'origine du produit.
- Optimisation de la recevabilité du produit « AOP Safran de Taliouine » ou « AOP Safran du Siroua » sur le marché international (vente en vrac et au détail dans les pays de l'Union Européenne, notamment).
- Protection accrue des intérêts des producteurs marocains de safran liée à l'existence d'un système de recherche, constatation et pénalisation des infractions sous l'autorité du Centre National de la Répression des Fraudes.

Objectifs des divers acteurs :

La valorisation commerciale liée à la vente du safran certifié biologique sur le marché international a effectivement constitué l'enjeu principal de cette action d'appui.

Les différents partenaires de l'action d'appui ont tenté d'y collaborer en fonction d'objectifs particuliers liés à des priorités diverses :

- L'amélioration de l'accès au marché et le développement de nouveaux marchés ont été l'objectif principal partagé par les producteurs de la Coopérative TALIOUINE et les équipes de M&D intervenant en qualité d'opérateurs. Il s'agit en effet de rompre avec la « fatalité » de la vente locale peu rentable qui favorise la multiplication des intermédiaires et de s'orienter résolument vers le marché européen perçu comme demandeur de safran de haute qualité.
- La différenciation du produit (« Stigmates séchés de Safran du Siroua, Maroc ») afin de le distinguer du safran d'autres origines (Iran, Inde, Grèce, Espagne, Italie, France) et d'autres caractéristiques organoleptiques, a été un objectif partagé par l'ensemble des acteurs de l'action d'appui à partir de motivations diverses (« fierté » des producteurs conscients de la qualité de leur produit et désireux de la défendre, « souci » des opérateurs de rompre avec le manque de rigueur générateur de confusion, « engagement » dans la dynamique de valorisation des produits de terroir des représentants des institutions chargées de la recherche agronomique et du développement rural). Le principal enjeu dans ce domaine est le suivant : faire apparaître le safran produit dans le Siroua comme un produit de haute qualité, différent du safran des autres origines nationales et internationales. Défendre la réputation du safran de Taliouine et empêcher l'usurpation du nom par d'éventuels fraudeurs sont des préoccupations sous-jacentes, prêtes à émerger au constat de quelque irrégularité commise en dehors de la zone de production et pouvant porter préjudice à la profession (offre sur le marché international par un intermédiaire inconnu d'un lot de « safran de Taliouine » visiblement trop important pour être authentique, par exemple).
- La préservation du savoir-faire traditionnel des producteurs de safran du Siroua (zones de Taliouine et de Tazenakht) en tant que richesse de la culture berbère & héritage des générations passées est un objectif consensuel qui mériterait d'évoluer vers une affirmation plus « technique » liée à la validation du système agricole de la safraneraie et des cultures associées (olivier, amandier, luzerne, légumes, divers) comme système de culture organique compatible avec le système de production biologique, d'une part, et, d'autre part, utilisable comme modèle de développement durable (six siècles d'existence effective). Comme dans le cas de l'arganeraie, c'est la conservation d'un écosystème unique et fragile qui est en jeu, indissociable des « bonnes pratiques traditionnelles » des paysans producteurs de safran incluant un usage agricole de l'eau précis et codifié dont dépend la survie de véritables enclaves biologiques, oasis de vie végétale et animale, refuge dynamique d'espèces interdépendantes parfois endémiques sinon du massif du Siroua, du moins de la région de l'Anti-Atlas. Certaines approches de l'IAV / Institut Agronomique et Vé-

térinaire Hassan II (Centres de Rabat et d'Agadir) et de l'ENFI / Ecole Nationale Forestière d'Ingénieurs (Salé), partenaires du Projet de Conservation Participative de l'Arganeraie, ont déjà abordé le sujet à partir de ses rivages scientifiques. Sans doute faudra-t-il sans tarder s'y attaquer « par la face Nord » et affronter résolument les réalités de la biodiversité (nouvelles contraintes, pertes, menaces) sur la base d'observations naturalistes (disparition progressive des espèces végétales et animales au sein des anciens espaces irrigués & développement de la faune, de la faunule (insectes) et de la flore dans les nouveaux périmètres irrigués) et d'évaluations précises (impact social, économique et écologique de la culture du safran dans le massif du Siroua) au profit d'une évolution globalement positive de la situation (développement de la production de safran au plan quantitatif et qualitatif, hausse de l'intérêt commercial, dans les pays de l'Union Européenne en particulier, pour le safran du Siroua et les produits connexes (huile d'argan, amandes, miel, produits d'herboristerie, pièces de tissage traditionnel).

- Le soutien de la dynamique collective liée à la tradition du safran en faveur du développement rural et du maintien de la population locale dans les étroits bassins de vie du massif du Siroua (fonds de vallées, zones irrigables des plateaux et des versants) apparaît également comme un objectif consensuel du projet d'appui à la filière, mais il est certain que M&D en était plus « porteur » que les autres partenaires, en raison de la participation des migrants originaires des zones concernées dans sa dynamique de co-développement. En particulier c'est l'amélioration des revenus des familles, la participation directe des femmes à la génération et à l'utilisation de ces revenus et la qualification professionnelle des jeunes qui sont visés de façon prioritaire à travers cette démarche.
- L'appui à la normalisation de la production (normes NM et ISO, hygiène, traçabilité, lutte contre les pratiques frauduleuses) représente un objectif induit, plus familier cependant aux partenaires scientifiques proches de l'agro-industrie tels que les représentants de l'INRA / CRRA et de l'IAV d'Agadir, en particulier, qu'aux autres participants de l'action. Il est certain que les résultats positifs liés aux efforts de normalisation de l'huile d'argan encouragent les acteurs à aborder l'approche « qualité » de la production de safran sous cet angle dès le départ, mais l'origine empirique des produits de terroir ne facilite pas forcément la diffusion des données scientifiques, techniques, administratives et légales.

Participation des producteurs :

Dans le cas de la Coopérative Taliouine, aucun des 11 producteurs de safran concernés par la visite d'inspection d'ECOCERT n'a été mis en cause individuellement quant aux écarts constatés, liés précisément à un manque d'organisation collective.

A ce niveau, il est important de souligner le rôle éducatif plus que répressif des démarches de contrôle liées à la certification biologique. En effet, à la vérification des activités de production, de transformation et de conditionnement des produits,

s'associe étroitement la communication par un expert d'un ensemble de conseils pratiques, apport précieux dans le contexte agricole d'une région relativement isolée.

Dans le cas de la Coopérative SOUKTANA, l'effort de réorientation (approche «qualité») et de réorganisation (restructuration des effectifs) a conduit, semble t'il, au départ d'un nombre important d'adhérents (150 producteurs environ) peu concernés par la certification biologique de leur produit ou même dubitatifs quant à la capacité de changement d'orientation de la coopérative. Peut-être n'y a-t-il dans ce départ rien de plus que la tentation de fuite à la vue d'une porte ouverte, liée à l'inconfort d'une situation vécue depuis de longues années sans bénéfice substantiel (achat des stigmates de safran par la Coopérative au prix du marché local (*souk* du lundi) sans redistribution d'une prime, issue de la plus-value générée par les ventes à l'export).

D'une façon générale, il est impératif de compenser le surcoût des prestations de contrôle et de certification (1500 € /An soit 16 500 dirham dans le cas de la Coopérative TALIOUINE) par un résultat positif (et rapide) lié à la commercialisation du produit. Les producteurs doivent constater un gain économique pour continuer à adhérer de façon collective à une démarche de valorisation de ce type.

Rejet de la démarche

Dans le cas de la Coopérative TALIOUINE, il apparaît que c'est la perte du principal débouché commercial, pour des raisons techniques (problèmes de conditionnement liés au sertissage défectueux des sachets de cellophane d'un lot fourni à l'entreprise OLIVIERS & Co de Mane, France) qui a entraîné la démotivation des producteurs et le non-renouvellement de la demande de certification auprès d'ECOCERT pour la récolte de safran de l'automne 2006. Sans relation directe à priori, les 2 situations ont pourtant fusionné au niveau de la perception paysanne et produit un blocage aux conséquences bien visibles :

- Récolte de safran 2005 certifiée biologique par ECOCERT (une quantité de 50 kg de stigmates séchés de safran pouvant être commercialisés sous mention AB).
- Récolte de safran 2006 non certifiée biologique (une quantité de 30 kg de stigmates séchés de safran ne pouvant pas être commercialisés sous mention AB, mais seulement comme produit « organique » sans garantie de qualité et d'origine).
- Récolte de safran 2007 indécise (abandon ou reprise du processus du contrôle et de la certification biologique ?).

On mesure bien l'incommodité de ce type de situation « entre 2 chaises » qui oblige la coopérative à séparer 2 millésimes du même produit en vue de les commercialiser sur 2 circuits différents (le lot « bio » sur le marché international des produits biologiques et le lot « non bio » sur le marché local, afin de ne pas créer de confusion vis à vis des clients étrangers).

Il est clair que seuls des résultats commerciaux favorables (vente sur le marché international du safran 2005 certifié biologique) pourrons inciter les coopérateurs à reprendre le processus de la certification. A M&D dans l'immédiat de redoubler d'efforts pour conclure les contacts commerciaux en cours par des ventes substantielles à forte plus-value (argument décisif de la participation paysanne à la démarche) sans pour autant cesser de soutenir l'effort productif et l'approche qualitative.

Dans le cas de l'IG, c'est également l'absence de résultats commerciaux intervenant en compensation du coût de la certification qui pourrait discréditer la démarche « origine » et entraîner le même type de blocage de la part des producteurs, conduisant à l'abandon du processus de contrôle et de certification. Par conséquent, afin de préparer les conditions favorables à la mise en place d'une IG au profit de la filière marocaine du safran, il apparaît indispensable de consolider les acquis au plan de la commercialisation et de développer les réseaux de vente du safran en vrac et au détail, dans les pays de l'Union Européenne notamment. Par ailleurs, il s'agit d'encourager l'organisation des producteurs indépendants en groupements, à l'échelle villageoise d'abord, puis à l'échelle des coopératives agricoles et enfin à l'échelle d'une union des coopératives de producteurs de safran. En effet, il sera plus avantageux (plus efficace, plus rapide et moins coûteux) d'engager le processus du contrôle et de la certification de qualité liée à l'origine, au contact des organismes certificateurs marocains (à créer) et européens (existants), au niveau régional (Souss Massa Drâa) et/ou éco-régional (massif du Siroua), qu'au niveau particulier des unités de production (1370 familles concernées dans le terroir de Taliouine et 300 environ dans le terroir de Tazenakht).

5.2 Importance du soutien externe

Dans ce contexte, l'importance du soutien externe se répartit entre les différents acteurs de la façon suivante :

- L'appui logistique, technique et commercial apporté aux producteurs de safran du terroir de Taliouine par M & D depuis le début de l'action et, de façon plus intensive, depuis la création de la Coopérative TALIOUINE, doit persister jusqu'à l'obtention de résultats commerciaux suffisants et durables.
- L'appui scientifique de l'INRA doit continuer à porter sur l'analyse des sols et de l'eau d'irrigation, d'une part, et, d'autre part, sur l'amélioration de la productivité des parcelles de safran au moyen de la sélection des cormes de safran et divers (sans apport de produits de synthèse). La création de parcelles expérimentales *in situ* est recommandée.
- L'appui de l'ORMVA a porté sur le conseil technique aux producteurs. Il doit privilégier l'encadrement des activités de formation et de transfert de compétences dans le domaine de l'Agriculture Biologique ainsi que le suivi des opérations de production (culture, récolte, séchage).

C'est de la capacité des acteurs à constituer une unité d'appui scientifique, technique et commercial opérant de façon permanente au service des producteurs que dépendra la réussite de l'action de valorisation économique et commerciale du safran du Siroua. C'est avec l'appui d'une équipe de jeunes diplômés intervenant comme prestataires de service et facilitateurs des opérations commerciales, en particulier, que les producteurs de la Coopérative Taliouine pourront, à moyen terme, se passer de l'appui des institutions et ONG.

Migrations et Développement est intervenu comme facilitateur des activités d'appui à la filière safran au contact permanent des familles d'agriculteurs sur les sites de production. Les initiatives lancées correspondent aux préoccupations et aux besoins exprimés par la base productive (anciens et jeunes producteurs, mères et jeunes femmes, Associations Villageoises, adhérents des coopératives agricoles) au cours de 2 décennies de coopération technique. Il sera important de conserver ce mouvement ascendant depuis les réalités de terroir vers les réalités de marché via les avis des scientifiques et les conseils des techniciens, dans la réflexion collective en vue de la reconnaissance d'une Indication Géographique. Cette réflexion s'adresse à l'ensemble des producteurs de safran de la région Souss Massa Drâa, adhérents des Coopératives et producteurs indépendants et elle doit intégrer les avis des professionnels du secteur privé (restaurateurs, négociants, détaillants) et du secteur public (spécialistes des domaines scientifiques et techniques concernés, représentants des institutions). Il revient à M&D de mobiliser les acteurs, de réunir les compétences et les moyens d'action et d'atteindre les objectifs fixés. L'appui à l'élaboration d'un Guide des Bonnes Pratiques Safran, utile à l'ensemble des producteurs serait un bon exemple d'initiative fédératrice et une façon pratique d'améliorer la traçabilité du produit (enregistrement post-récolte des résultats des producteurs de chaque douar sur une Fiche Technique type).

5.3 Structure et modes de coordination

Évolution des organisations :

Seule organisation en place en 2000, lors du lancement du programme d'appui à la filière du safran, la Coopérative SOUKTANA a été associée dès le départ à la démarche « qualité » dans le cadre des réunions d'information, notamment. L'actuel effort de réorganisation et l'engagement des producteurs dans le processus de la certification biologique au contact d'ECOCERT représentent un prolongement de cette démarche qualitative, avec des effets inattendus comme la réduction des effectifs à 200 adhérents, alors qu'une forte augmentation du nombre des adhérents (650 producteurs) était annoncée.

La création de la Coopérative TALIOUINE a correspondu à la motivation d'un groupe de jeunes producteurs (20 – 25 ans), désireux de s'engager dans une démarche d'entreprise favorisant 1/ « l'écoulement des produits agricoles (safran, huile d'olive, etc...) », 2/ « l'amélioration des conditions de vie des agriculteurs » et 3/ « la valorisation des produits de terroir ». Ces « objectifs de l'organisation » mentionnés dans le questionnaire établi à la demande de CTM Altromercato en Février 2007 sont révéla-

teurs de la priorité donnée à l'acte commercial dont dépendent les conditions de vie des familles.

La structure coopérative (un bureau exécutif élu démocratiquement par les adhérents dans le cadre d'une assemblée générale) facilite la gestion collective des tâches et la relation avec les divers acteurs de la filière. Elle ne résout pas cependant le problème de la non-qualification des producteurs dans le domaine de la commercialisation à l'export qui suppose 1/ la maîtrise de l'anglais, comme « langue des affaires », pour ne pas se limiter aux marchés des pays francophones, 2/ une capacité de communication suffisante afin de présenter correctement l'offre d'un produit et de répondre aux demandes d'informations des clients potentiels, 3/ une capacité de gestion adaptée permettant d'agir rapidement aux divers plans : de l'enregistrement des commandes de produit, des procédures administratives liés à l'expédition d'un lot de produit en fonction des besoins du client et en conformité avec la réglementation internationale, de la facturation du produit vendu et de l'encaissement de la somme correspondante.

Actuellement, c'est l'équipe de M&D à partir de ses bases de Taroudannt et de Marseille qui opère en interface entre la Coopérative TALIOUINE et les entreprises qui constituent sa clientèle potentielle (OLIVIERS & CO, CTM Altromercato, Z-Ethic, etc...). L'opérateur ne pouvant pas représenter indéfiniment les intérêts des producteurs, et comme les producteurs ne disposent pas du niveau de formation suffisant pour intervenir eux-mêmes sur les aspects commerciaux décrits, il apparaît clairement qu'un recours à des prestataires de services s'impose (techniciens et « jeunes diplômés » des domaines concernés). Par commodité, il sera préférable de faire appel dans un premier temps à des étudiants de l'Université Ibn Zohr d'Agadir, provenant de la Faculté des Sciences (Département de Biologie / Master de Valorisation et Protection des Ressources Biologiques) et de l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion, intervenant dans le cadre de stages de recherche et / ou de pratique professionnelle.

Ces jeunes professionnels opéreront en qualité de « techniciens de la valorisation commerciale des produits de terroir » au sein de l'équipe de l'opérateur, renforçant ainsi la capacité d'interface de l'opérateur entre les producteurs de la Coopérative et les clients potentiels (distributeurs-détaillants) et assurant une meilleure maîtrise des activités de regroupement et stockage, conditionnement et emballage, marketing et expédition, comptabilité et gestion.

Dans ce cadre professionnel renforcé pourront être gérés plus efficacement, en toute transparence et au double contact des producteurs et des acheteurs, les particularités des divers segments :

- Définition des modalités de regroupement des 11 lots de safran produits par les 11 adhérents de la coopérative (modalités et conditions de l'apport du produit).
- Fixation du tarif du safran de la Coopérative (prix de vente par g/, par kg, par lot) en fonction du cours local, du cours international et des particularités du produit (certification biologique, autre).

- Mise en place des accords commerciaux entre la Coopérative TALIOUINE et ses clients, à partir du Cahier des Charges AB ou autre (à définir avec chaque client)
- Définition des modalités de commercialisation (*packaging*, moyen d'expédition, délai de livraison, conditions de paiement)
- Définition des modalités de redistribution de la plus-value aux adhérents après encaissement du produit des ventes et déduction faite des charges fixes et des frais variables.

Atouts et contraintes, forces et faiblesses

En synthèse, il s'agit de prendre en compte les contraintes habituelles du marché d'exportation (normes, procédures, formalités, coûts) et les contraintes spécifiques du marché du safran (produit rare et précieux à fort besoin de traçabilité et de contrôle de qualité). Par ailleurs, il s'agit de re-définir la stratégie de valorisation commerciale (arrêt ou reprise du processus de certification biologique, obtention de l'un des labels du commerce équitable), de poursuivre l'identification des clients potentiels et de se donner les moyens de les contacter plus directement (pratiques technico-commerciales, visite d'entreprises et présentation d'échantillons et de fiches techniques incluant un descriptif du produit basé sur les résultats d'analyses) .

La force du dispositif réside dans le fait que la Coopérative TALIOUINE ne commercialise rien d'autre que les produits de ses 11 adhérents et que la qualité liée à l'origine de cette production peut être démontrée par un certificat d'agrément ECOCERT et indiquée par le label AB correspondant, alors que la majorité de ses « concurrents » sur le marché européen interviennent en intermédiaires et offrent les produits relativement indéfinis de producteurs plus ou moins identifiés.

La faiblesse du dispositif est liée au flottement de la stratégie de valorisation économique du safran qui varie en fonction des divers contacts commerciaux établis au lieu de s'ancrer fixement sur ce « point de force agricole » de la qualité du safran certifié biologique. Il s'ensuit une certaine confusion dans les tentatives de commercialisation et, faute de résultats en terme de ventes, l'abandon du seul point de repère commun aux différents acteurs, le certificat de conformité AB d'ECOCERT.

Afin d'améliorer la capacité de représentation commerciale, il sera nécessaire de renforcer l'équipe des opérateurs (avec l'accord des producteurs concernés) en y incorporant des « jeunes diplômés » désireux d'acquérir une expérience professionnelle liée à la commercialisation des produits de terroir. A moyen terme, ces jeunes professionnels pourront opérer, à la demande des adhérents de la Coopérative, en qualité de prestataires de service rémunérés sur la base d'une commission de service, à définir (% sur le résultat des ventes effectivement réalisées).

A un niveau plus général, il est important que les divers acteurs de la filière collaborent efficacement au processus de mise en place d'une Indication Géographique, en suivant les recommandations des dispositions légales prévues au Maroc (Projet de Loi) et dans les pays de l'Union Européenne (Règlement C.E.) afin de consolider au niveau national et régional les résultats des actions d'appui technique menées au niveau local.

Structure de coordination

Traditionnelle et pluriséculaire, la production marocaine du safran repose sur le principe de la transmission intergénérationnelle : 1/ de la propriété des sols cultivés, 2/ des droits (et des devoirs) d'irrigation correspondants, 3/ du matériau génétique (bulbes de *Crocus sativus* considérés comme un capital familial) et 4/ du savoir-faire (perçu comme un capital d'expérience). Cette transmission s'opère à deux niveaux étroitement liés : à l'échelle de chaque famille de producteurs et à l'échelle de chaque douar des sites de production. S'agissant d'un avoir collectif (et non d'une possession individuelle), elle s'organise d'une façon codifiée et tient compte des usages en vigueur au sein des divers lignages qui conforment la population d'un terroir paysan. Cet état de fait incite à la prudence concernant aussi bien l'organisation des producteurs que leur mode de représentation.

L'organisation des producteurs en groupements villageois (échelle douar) représentés au sein d'une coopérative de groupements villageois (échelle terroir) et d'une union des coopératives de producteurs de safran (échelle éco-régionale) semble adaptée aux réalités locales car elle préserve les liens traditionnels aux divers plans social, économique et culturel. Du reste, on peut observer que ce type d'organisation (douar-terroir-écorégion) donne d'excellents résultats dans le cas de la production de l'huile d'argan, au profit d'une arganeraie « entretenue » (à la fois utilisée et conservée) par ses habitants. C'est sans doute dans la conversion éclair du producteur individualisé en « adhérent de coopérative » qu'il faut chercher l'origine du « manque de motivation des producteurs ».

Par extension, la structure de coordination à conformer, en concertation entre les divers acteurs de la filière, doit répondre à l'objectif global de la « conservation de la safraneraie » en tant qu' agro-système traditionnel d'intérêt écologique, économique, social et culturel et non se limiter à la seule ambition de la valorisation commerciale. Cet objectif global réunit tout naturellement aux côtés des producteurs et de leurs représentations (Associations Villageoises, groupements et Coopératives, Association des Usagers de l'Eau Agricole), les représentants régionaux des organismes chargés de la recherche et du développement (ORMVA, INRA, IAV), les représentants de l'Université Ibn Zohr d'Agadir (Faculté des Sciences, Département de Biologie), les représentants du secteur hôtelier et les représentants de l'Association Nationale des Consommateurs. C'est l'ensemble des représentants du secteur privé actif (producteurs, négociants, hôteliers, consommateurs) et du secteur public concerné (spécialistes de l'environnement et de l'agriculture organique, spécialistes des analyses physico-chimiques, de la formation, de la recherche et du développement) qui constitue l'interprofession de la filière du safran.

5.4 Dispositifs de certification et de contrôle

Description du système de certification et de contrôle

Le contrôle et la certification du safran biologique de la Coopérative TALIOUINE sont effectués par ECOCERT SA, entreprise privée intervenant en qualité d'organisme

certificateur indépendant, agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (France) et accrédité par le COFRAC –Comité Français d'accréditation, selon la norme guide ISO 65 qui exige indépendance, compétence et impartialité. Cette accréditation concerne, entre autres, l'Agriculture Biologique et la Certification de Qualité des Produits.

Il est important de souligner qu' ECOCERT est le seul organisme européen à disposer d'une représentation permanente au Maroc (Bureau de représentation à Agadir).

Le rôle d'ECOCERT consiste à « donner une garantie sur le respect rigoureux de cahiers des charges applicables à des produits, des systèmes ou des services. La délivrance du certificat représente un gage de sécurité pour le consommateur ou l'utilisateur ». « En agrobiologie par exemple, ceci implique la capacité à accompagner, par un personnel qualifié, un réseau de proximité et des outils spécifiques, un très grand nombre d'acteurs de la filière, de façon à garantir conformité et traçabilité par rapport aux référentiels européen, étasunien ou japonais, selon le marché destinataire. »

ECOCERT, en tant qu'organisme de certificateur s'engage à :

- « Vérifier le respect des cahiers des charges, par des visites annuelles annoncées et des visites inopinées, pour contrôler les installations, parcelles, bâtiments, méthodes de fabrication, ingrédients, comptabilité, emballage, transport, etc... »
- « Délivrer, si ces normes sont respectées, une licence attribuée annuellement à l'opérateur, attestant de son engagement auprès d'un organisme de contrôle. »
- « Délivre après contrôle un certificat qui établit pour chaque produit ou service sa conformité au référentiel au mode de production biologique. La validité de ce certificat varie de 12 à 18 mois. »

ECOCERT intervient également en tant qu' Organisme de Formation Professionnelle, communiquant son savoir-faire dans ses domaines d'expertise : réglementation, sécurité alimentaire, traçabilité, systèmes de management (environnement, qualité, sécurité).

Système d'autocontrôle de la qualité

L'autocontrôle de la qualité du safran de la Coopérative Taliouine s'opère de la façon suivante :

- Examen minutieux des lots apportés par chaque producteur pour approbation et approvisionnement du stock. En cas de problème, le lot peut faire l'objet d'un nettoyage si possible ou, en cas de non-conformité, être écarté et rendu à son propriétaire.
- Examen microscopique (non systématique) d'échantillons de lots de stigmates, afin de détecter la présence éventuelle de particules indésirables (poussières, débris végétaux hétérogènes, fragments d'insectes)

Un protocole de contrôle interne pourra être établi et son application systématisée. La création d'un Guide des Bonnes Pratiques / Safran facilitera l'application de ce protocole de contrôle interne.

Compétences d'appui

Il s'agit à l'avenir de mieux prévoir les besoins d'appui liés aux procédures et aux exigences du système de certification, à la gestion du cahier des charges et à l'autocontrôle.

Les « jeunes diplômés » stagiaires de l'Université Ibn Zohr d'Agadir, opérant au sein de l'équipe de l'opérateur (M&D) pourront se répartir en fonction de leurs compétences la prise en charge des divers types d'appui, au contact des scientifiques de l'INRA, des techniciens de l'ORMVA et du chargé de mission d'ECOCERT. Les responsables de M & D devront veiller à la bonne réalisation des tâches dans les délais impartis.

Coûts de la certification et des contrôles

Le coût annuel du contrôle et de la certification des produits de la Coopérative Agricole TALIOUINE s'élève à 1500 euros soit 16 500 dirham (coûts / Année 2005).

En monnaie locale « safran », ce coût correspondait à 2 unités / kg de safran. La quantité totale de safran récoltée et certifiée en 2005 étant de 50 kg, on peut donc estimer que le coût de la certification ECOCERT représente environ 4% de la valeur locale du produit.

Atouts / contraintes, forces / faiblesses

En synthèse, on peut estimer que le processus de contrôle et de certification engagé avec l'appui de l'organisme certificateur ECOCERT SA à la demande des adhérents de la Coopérative TALIOUINE s'est déroulé de façon normale, dans le respect des règles correspondantes, et que les résultats de ce processus se sont avérés globalement positifs. Les écarts constatés lors de la visite d'inspection sur les sites de production (6 écarts dont 3 suspensifs de la décision de certification) sont révélateurs de la faiblesse du programme au plan du suivi des différentes étapes de la production et du conditionnement du produit et de l'appui à organisation des producteurs. L'obtention, en Juillet 2006 du certificat de conformité ECOCERT pour la production de safran 2005, prouve que ces écarts ont été compensés. Les conseils explicites de l'organisme certificateur ont été reçus, compris et mis à profit, première étape du cheminement vers les principes de l'Agriculture Biologique auxquels le système agricole traditionnel de la safraneraie du Siroua adhère spontanément et sans besoin profond de transformation. Seuls quelques aménagements très ciblés seront nécessaires pour optimiser sa validation. Il serait dommage de ne pas les entreprendre. Ce faisant, c'est une démarche de diversification de la production de la coopérative qui peut être encouragée, au vu de l'avantage qui pourrait être tiré de la certification des produits locaux associés au safran (huile d'olive, huile d'argan, amandes, huile d'amande) : compenser le coût de la certification par un potentiel de ventes multiplié

par 2 et plus, réduisant son incidence à moins de 2% de la valeur des produits de la coopérative.

5.5 Actions collectives

Au nombre des actions collectives directement liées au safran menées dans la zone de production avec l'appui des acteurs mentionnés figurent :

- Un ensemble de Journées d'Information organisées par M&D et encadrées par les ingénieurs agronomes et les techniciens de l'ORMVA a été réalisé dans les locaux de la Maison de Développement de Taliouine sur la période 2002-2006. Ouvertes à l'ensemble des producteurs de safran de la zone de Taliouine (adhérents des 2 coopératives et producteurs indépendants) et au personnel d'appui du programme (techniciens et animateurs), ces sessions ont permis de communiquer sur les aspects de qualité, conditionnement du produit, réglementation et marché.
- Une mission de terrain réalisée en Mars 2007, avec la participation de 2 experts (Ing. Mimouni et Ing. Sedki) de l'Institut National de la Recherche Agronomique (CARRA d'Agadir), a permis d'échanger avec les agriculteurs sur leur pratique culturale de *Crocus sativus* dans les villages d'Aouerst et d'Imggoun (Commune Rurale de Tassouf) en vue de la création de 2 parcelles expérimentales et d'effectuer des prélèvements de sol pour analyses.
- Une session de formation visant au renforcement des compétences des structures coopératives a été organisée par M&D en Avril 2007 au profit de 15 responsables de 5 coopératives (3 coopératives d'huile d'argan et les 2 coopératives de safran de Taliouine). Cette session, répartie sur 3 journées, a été encadrée par 2 formateurs de l'Association Planet Finance Maroc de Casablanca, active dans les domaines du micro-crédit et de l'appui au développement des nouveaux produits. Elle a porté sur la gestion financière, la gestion des stocks et les techniques de commercialisation des produits.
- Une session de formation des producteurs à l'amélioration du conditionnement du safran a été réalisée à Taliouine en Mai 2007. Elle a bénéficié également des apports de l'Association Planet Finance Maroc de Casablanca. Elle a permis de préciser l'importance de la présentation du produit dans le processus de la vente au détail (*packaging, design, image de marque*).
- Une opération d'approche commerciale a été menée par Migrations et Développement avec l'appui de la Division des Ressources Forestières de la FAO. Au nombre des contacts établis en Italie et en France figurent : 1/ Le *Consorzio CTM Altromercato* de Verone (Italie), centrale d'achat des produits du commerce équitable, intéressé par la distribution du safran marocain sur le marché italien. Une Fiche de présentation de la Coopérative Taliouine a été établie le 5 Février 2007

en réponse au questionnaire communiqué par CTM. 2/ Slow Food, Mouvement éco-gastronomique dont le siège est à Bra (Piémont, Italie) compte 80 000 adhérents dans 50 pays. L'objectif de ce mouvement est de « développer un modèle d'agriculture moins intensif et nocif, capable de préserver et d'améliorer la biodiversité et d'offrir des perspectives aux régions les plus pauvres ». Les contacts établis avec la Fondazione Slow Food per la Biodiversità-ONLUS (Florence, Italie), en vue de l'obtention du « label Slow-Food » sont très encourageants (communication d'échantillons de safran, résultats d'analyse très positifs, visite de la Coopérative Taliouine en Juin 2007, établissement d'un cahier des charges du safran (en cours), mission d'expertise Slow Food prévue en Novembre 2007 en vue de la formalisation d'un accord).

- L'organisation du 1^{er} Festival du Safran, à l'initiative de M&D avec l'appui de la population locale, visiblement très motivée, et de très nombreux partenaires au plan local (Producteurs de safran, Coopératives Agricoles de Taliouine, Associations Villageoises), régional (Conseil Régional de Souss Massa Drâa, Province de Taroudannt, ORMVA Subdivision de Taliouine, CRRA d'Agadir) national (INRA, Agence de Développement Social) et international (FAO, Ministère Français des Affaires Etrangères, Organismes du Commerce Equitable) représente un événement important qui fera date dans l'histoire du safran de Taliouine. Réparties sur 3 journées les 10-11-12 Novembre (fin de la période de récolte des fleurs de safran). Parmi les animations prévues figurent :
 - Visites des safranières et des coopératives
 - Ateliers de communication sur le thème du safran
 - Forum associatif sur le thème du Commerce Equitable

6. ANALYSE, SYNTHÈSE ET RECOMMANDATIONS

6.1 Perception par les acteurs

Compte tenu du faible laps de temps (5 ans) écoulé depuis le début de la démarche qualitative (2002) et depuis le lancement du processus de contrôle et de certification biologique du safran de la Coopérative TALIOUINE (2 ans 1/2) et de la Coopérative SOUKTANA (6 mois), les différents acteurs de l'action d'appui à la filière safran ne disposent pas des éléments d'analyse suffisants pour conclure à l'échec ou à la réussite de la démarche. Cependant, un ensemble de premières impressions se dégage du déroulement des faits :

- Les producteurs veulent continuer l'expérience en cours malgré la déception liée à la perte de leur premier important marché d'exportation.

Ils conditionnent la reprise du processus de contrôle et de certification biologique au résultat positif d'une prochaine vente à forte plus-value sur le marché international. Ils font état de leur besoin de support technique pour progresser dans les domaines sensibles de la réglementation (normes, procédures d'exportation) et de la commercialisation (identification des clients potentiels, communication des informations et des offres, expédition des produits, encaissement du produit des ventes).

- Les opérateurs de M&D sont conscients de l'importance de leur intermédiation au contact des producteurs et des clients. Ils envisagent de renforcer leur capacité d'intervention dans les domaines les plus spécialisés et ils perçoivent la nécessité de la création d'un service d'appui scientifique, technique et commercial en lien permanent avec les réalités des sites de production et des marchés spécialisés.
- Les partenaires scientifiques (INRA et IAV) considèrent que l'appui à la dynamique des produits de terroir fait partie de leur mission et ils sont disposés à s'impliquer dans des opérations d'expérimentation agromonomiques à réaliser sur les sites de production. La participation d'étudiants de la Faculté des Sciences d'Agadir (stagiaires et jeunes diplômés) apparaît comme un moyen de concilier les logiques foncièrement distantes des producteurs du Siroua et des distributeurs de produits de terroir sur le marché international.
- Les représentants de l'ORMVA (Centre de Taliouine) sont relativement réservés face aux changements profonds qu'annoncent le Projet de loi sur les signes de qualité liés à l'origine des produits et la progression de la certification biologique au profit des produits de terroir (huile d'argan, huile d'olive, safran). Ils constituent néanmoins un important réservoir de compétences situé au cœur des zones de production.

C'est dans le cadre de conventions de partenariat que doivent être précisés les apports des différents partenaires à la recherche de résultats précis et rapides contribuant directement à la valorisation économique de la production du safran. Ces conventions doivent intégrer un objectif commun : la mise en place d'une indication géographique comme moyen d'appui national et régional à la filière marocaine du safran et comme une voie de reconnaissance internationale d'un authentique produit de terroir.

La perception de l'IG par les producteurs de safran est très pragmatique : Ils la situent tout simplement hors de leur sphère de fonctionnement car elle n'est pas tangible, mais abstraite. Elle ne fait pas partie intégrante des réalités de la safraneraie telles qu'ils les vivent (enchaînement saisonnier des tâches agricoles, période d'irrigation, période de récolte, temps du regroupement et du conditionnement des lots de safran, négociation du prix avec l'acheteur, pesée et vente). Elle appartient au domaine lointain des bureaux de l'administration et figure au nombre des formalités

qu'il faut accomplir pour « être en règle » avec les autorités, hors de leur microcosme. Pour l'IG, comme pour les autres démarches administratives, les paysans ne demandent qu'à croire que cette mesure leur veut du bien et ils seront attentifs aux modalités de son arrivée dans leur quotidien (réunions sur ce sujet, documents à signer, coûts de certification) ainsi qu'aux avantages directs obtenus en retour (amélioration de l'accès au marché étranger, accélération des opérations commerciales, hausse du prix de vente, augmentation de la plus-value). N'ayant pour la plupart voyagé ni à l'étranger ni même dans les autres régions du Maroc, leur représentation de l'espace est, surtout dans le cas des producteurs les plus âgés, très différente de celle des opérateurs et intervenants (cadres des institutions chargées de la recherche et du développement, étudiants, experts). Les termes qui nous sont habituels comme « marché international » ou « Union Européenne » sont aussi peu évocateurs pour eux que les motifs des tapis berbères le sont pour des non-initiés. Par conséquent, il leur est difficile d'appréhender les enjeux liés à la mise en place d'une indication géographique à l'échelle de leur terroir ou de la région de production de safran dans son ensemble.

Dans ce contexte, il s'agit, d'une part, d'encourager la représentativité des producteurs à l'échelle de la région Souss Massa Drâa (représentation proportionnelle au nombre de producteurs et/ou à la surface cultivée en *Crocus sativus* de chacun des terroirs de production, par exemple) et, d'autre part, d'inciter les divers acteurs de la filière safran au partage de l'initiative IG. Le rôle de M&D en tant que structure relais entre les divers intervenants et en interface entre les divers acteurs et l'administration marocaine sera décisif au cours d'une seconde phase d'action d'appui qu'il serait logique d'étendre à l'ensemble du territoire de production traditionnelle du safran (Taliouine et Tazenakht).

La présence de l'ORMVA, de l'INRA et de l'IAV, partenaires de l'actuelle action d'appui, au sein de la commission nationale des signes distinctifs d'origine et de qualité des produits de terroir en cours d'institution dans le cadre du projet de loi correspondant, ajoute à la faisabilité de la mise en place d'une IG au profit de la filière safran.

6.2 Impacts économique, social et environnemental de la mise en place d'un signe de qualité

Les premiers effets induits par la démarche « qualité » et le processus de certification biologique du safran sont les suivants :

Effets économiques

- Perspectives de marché encourageantes et importantes plus-values (jusqu'à 2 € / g) potentiellement liées à la distribution du safran au détail sur les marchés spécialisés de l'Union Européenne (Italie, France).
- Accords commerciaux en préparation pouvant être conclus après les visites des professionnels européens sur les sites de production (Slow-Food, CTM Altromercato).

Impacts sur le développement rural

Au plan économique, le premier impact visible est le suivant :

- La création et l'équipement du local de la Coopérative TALIOUINE facilitent la vente directe au détail du safran en lien avec le développement de l'éco-tourisme et du tourisme solidaire dans le Siroua.

Au plan social, les premiers impacts visibles sont les suivants :

- Les réunions d'information et de formation réalisées à la Maison du Développement de Taliouine et sur les sites de production du safran avec l'appui de l'INRA, de l'ORMVA et de Planet Finance, qui ont bénéficié d'une large participation des producteurs et ont été perçues très positivement par la population des douars concernés.
- La forte participation des jeunes producteurs (et producteurs-négociants) dans le processus (approche qualité et certification biologique).
- Le bon niveau de la participation des femmes dans le processus (gestion des ressources d'eau potable et d'eau d'irrigation, participation aux réunions d'information).

Au plan culturel, les premiers impacts visibles sont les suivants :

- L'affirmation de la fierté d'être à l'origine d'un produit rare, précieux et d'une qualité appréciée.
- La forte implication de la population locale dans la préparation des festivités liées au 1^{er} Festival du Safran (10-11-12).

Impact sur l'environnement

Au plan environnemental, le premier impact visible est le suivant :

- La prise de conscience progressive par les divers acteurs de la filière de la richesse biologique de la safraneraie irriguée du Siroua et de son rôle comme refuge d'espèces typiques du Sud-Ouest du Maroc.

Impact potentiel de l'IG

- une Appellation d'Origine Protégée « Safran de Taliouine » participera 1/ à la démarche « qualité », engagée depuis le début de l'action d'appui, conformément aux recommandations du cahier des charges correspondant, 2/ au processus de valorisation commerciale en cours auprès des professionnels de la distribution et des consommateurs, 3/ au rapprochement des 2 groupements de producteurs existants au sein d'une dynamique commune permettant de défendre les mêmes intérêts (produire mieux et plus, vendre la totalité du safran produit sur le mar-

ché national et international, répartir équitablement les gains de plus-value, rémunérer les prestataires de service d'appui technique et commercial) et 3/ à la réputation d'un produit et d'un terroir associés dans une même image de tradition, d'originalité et de qualité.

- Une Appellation d'Origine Protégée « Safran du Siroua » permettra d'étendre ces avantages directs et induits sur l'ensemble du territoire traditionnel de production de safran au profit de l'ensemble des familles concernées.

6.3 Coûts

Le coût de la certification biologique, actuellement objet d'un blocage de la part des adhérents de la Coopérative Taliouine, était connu depuis le début de l'action d'appui (donnée facilement vérifiable sur place dans la mesure où l'organisme certificateur dispose d'un bureau de représentation à Agadir).

Il sera indispensable d'estimer le coût de la certification de qualité liée à l'origine (IG) afin 1/ de le comparer au coût de la certification biologique et 2/ d'inciter les producteurs indépendants et les Associations Villageoises à s'organiser afin de répartir ce coût de la façon la plus favorable (contribution des producteurs en fonction des surfaces cultivées en *Crocus sativus*, par exemple).

6.4 Forces et faiblesses internes

La compatibilité entre le système agricole traditionnel de la safraneraie irriguée du Siroua et l'Agriculture Biologique promue par l'Union Européenne représente un atout important en faveur du développement des vallées et des plateaux du Siroua.

La forte appartenance du safran à la tradition berbère locale représente une garantie de durabilité (6 siècles d'existence) et un facteur culturel de projection vers l'avenir (création du 1^{er} Festival du Safran à Taliouine en Novembre 2007).

La problématique des mauvaises pratiques d'une partie des nombreux intermédiaires commerciaux au plan local, national et international est latente. La création d'un Guide des Bonnes Pratiques / Safran sur l'exemple du Guide des Bonnes Pratiques / Argan permettra aux producteurs et aux facilitateurs de se rejoindre sur un terrain d'opérations agro-techniques défini et stabilisé, au profit de la qualité et de la traçabilité des produits.

Un effort de collaboration des acteurs publics et privés de la filière sur un objectif majeur commun : la mise en place d'une indication géographique (IG), contribuera à renforcer une dynamique collective encore très embryonnaire (faible représentation

des producteurs, manque d'union entre les coopératives, faible participation des consommateurs et des hôteliers-restaurateurs, timide participation des scientifiques)

6.5 Opportunités et menaces liées au contexte

Produit rare et précieux, le safran représente une « culture de rente » irremplaçable pour les populations des vallées de l'Atlas marocain. La haute qualité organoleptique du safran du Siroua, liée aux particularités géo-climatiques de cette écorégion et aux pratiques agricoles traditionnelles, peut être valorisée au moyen du label AB de l'Agriculture Biologique et de l'IG (Indication Géographique).

La démarche d'appui n'est apparemment ni très complexe ni très onéreuse, cependant on constate au plan local des tensions liées principalement à l'opacité des pratiques marchandes habituelles, pouvant entraîner méfiance, doute et confusion. Il est important, au stade actuel, de définir, en concertation avec les divers partenaires de l'action d'appui, une stratégie de valorisation commerciale très précise et de réunir les moyens permettant de la mettre en œuvre. Cette stratégie devrait intégrer les 3 composantes principales suivantes:

- Participation de l'ensemble des acteurs de la filière (représentants des producteurs, des consommateurs, des hôteliers-restaurateurs, des scientifiques et des techniciens des domaines concernés, et des négociants) à la mise en place d'une Indication Géographique (IG) en fonction des dispositions légales marocaines et européennes.
- Appui au processus du contrôle et de la certification biologique du safran des terroirs de Taliouine et de Tazenakht.
- Formation des jeunes diplômés intervenant comme prestataires de service d'appui commercial aux groupements de producteurs

6.6 Facteurs de réussite, facteurs d'échec

Compte tenu du contexte et des objectifs des acteurs, les principaux facteurs de réussite et d'échec par rapport aux objectifs de départ sont les suivants :

Facteurs de réussite :

- Le savoir-faire agricole des producteurs de safran dont les pratiques traditionnelles s'avèrent compatibles avec le mode de production de l'agrobiologie, promu par l'Union Européenne.
- La présence d'un organisme certificateur AB (Agriculture Biologique) et IG (Indication géographique) opérant sur la région Souss Massa Drâa de façon permanente (ECOCERT).

- L'engagement d'un Organisme Non Gouvernemental (M&D) qui est un porteur de projets très actif dans la zone et dont l'efficacité est reconnue par les représentants de l'Etat marocain.
- L'implication des principaux référents des institutions chargées de la recherche agronomique et du développement local (INRA, IAV, ORMVA).

Facteurs d'échec :

- La faible participation de l'interprofession européenne et marocaine au processus de valorisation commerciale du safran marocain.
- Le faible capital d'expérience dans le domaine spécifique de l'exportation du safran dont disposent les partenaires de l'action d'appui
- L'absence d'une stratégie commerciale définie conduisant à une exploration du secteur par tâtonnement et aboutissant à une certaine confusion au détriment des résultats commerciaux.

6.7 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs

Dans le domaine de la production du safran, les besoins et les compétences nécessaires se répartissent comme suit :

- Besoin d'animation afin de rendre plus visible la participation des femmes dans le processus (démarche « qualité » et certification biologique). La capacité d'intervention des animatrices de M&D au contact des groupes de femmes productrices de safran doit être renforcée (à prendre en compte dans la participation des stagiaires de la Faculté des Sciences de l'Université Ibn Zohr d'Agadir). Le Cahier des Charges de l'IG doit prendre en compte l'importance des apports féminins au cours des étapes successives de la production et de la commercialisation du safran (rapidité de la récolte des fleurs et de l'émondage des stigmates, hygiène du séchage et de la conservation, précision du conditionnement, participation à la vente au détail, utilisation culinaire, tinctoriale et cosmétique du safran).
- Besoin d'expérimentation *in situ* afin de faciliter le transfert des apports de l'agrobiologie au système agricole traditionnel de la safraneraie, en vue d'améliorer la productivité à long terme des parcelles cultivées et de réduire la pénibilité des tâches agricoles (création de parcelles- témoins gérées selon les principes de l'Agriculture Biologique, dont le suivi pourrait être assuré par les stagiaires du Département de Biologie de la Faculté des Sciences d'Agadir dans le cadre d'une convention INRA, ORMVA, Facultés des Sciences, M&D).

- Besoin d'outillage et de petit équipement afin d'améliorer les conditions du séchage et de la conservation du safran à l'échelle familiale au plan de la qualité des stigmates et de l'hygiène des pratiques (fourniture des matériaux et conception / fabrication des dispositifs adaptés). Intégrer des jeunes techniciens en stage de formation dans le processus d'appui.

Dans le domaine du conditionnement du safran, les besoins et les compétences se répartissent comme suit :

- Besoin de communication avec les entreprises, afin d'optimiser la présentation commerciale du produit (détail et vrac) : préciser les besoins des acheteurs (importateurs – détaillants) et consulter les catalogues des fournisseurs d'emballages (packaging). Renforcer l'expertise M&D dans ce domaine.

Dans le domaine de la commercialisation du safran, les besoins et les compétences se répartissent comme suit :

- Besoin d'appui à la définition d'une stratégie de valorisation commerciale du safran, afin de relier efficacement l'offre locale à la demande des utilisateurs potentiels. Un apport d'expertise dans ce domaine décisif apparaît comme nécessaire (repandre le processus de la certification biologique ou l'abandonner : il faut trancher dans les semaines à venir !).
- Besoin d'appui technico-commercial au contact des entreprises spécialisées dans la distribution commerciale du safran (importateurs détaillants) en application de la stratégie de valorisation commerciale définie. Un apport d'expertise permettant d'assurer, sur le marché européen notamment, un suivi permanent des contacts commerciaux apparaît comme nécessaire. Cet apport devra également favoriser la formation de jeunes techniciens du commerce, stagiaires de l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion de l'Université Ibn Zohr d'Agadir, intervenant en appui aux adhérents de la coopérative.

Dans le domaine de l'organisation paysanne, les besoins et les compétences sont les suivants :

- Besoin d'évaluation des particularités de la démarche d'appui à l'organisation des producteurs de safran, en vue de favoriser le développement des groupements et d'améliorer la participation des femmes dans le processus. Les Associations Villageoises peuvent faciliter le regroupement des producteurs des divers douars et leur rattachement aux coopératives existantes. Il serait utile d'enregistrer les avis et recommandations sur ce sujet de l'un des experts des Projets MEDA (DREF / UE) en cours d'exécution (dont le Projet Khénifra de « Développement Rural Participatif » dans le Moyen-Atlas Central/ Contact :

Unité de Gestion de Projet, Service Provincial des Eaux et Forêts de Khénifra).

- Besoin d'échanges au Maroc entre les producteurs de safran du Siroua et d'autres groupements de producteurs de « produits de montagne ». Une visite de la zone du Projet Oued Srou organisée en 2002 par M&D s'était avérée très instructive. Une visite de la même zone actuellement intégrée dans le Projet Khénifra du Programme MEDA serait profitable.
- Intérêt d'échanges avec des producteurs européens de safran certifié IG afin d'apprécier les compétences nécessaires pour effectuer les démarches vers la reconnaissance de la qualité liée à l'origine du safran marocain. La réalisation d'un voyage d'étude dans l'une des régions européennes concernées (Castille-La Mancha, Espagne ou Canton du Valais, Ville de Mund, Suisse) par une délégation d'acteurs de la filière marocaine du safran serait tout à fait souhaitable.

6.8 Recommandations à la FAO pour les actions futures et ses lignes directrices

Compte tenu 1/ de l'intérêt de la démarche de développement d'un safran de qualité, entreprise depuis plusieurs années déjà, dans la zone de Taliouine, 2/ des attentes des producteurs, 3/ de l'intérêt, au niveau du Maroc, que peut présenter un projet pilote ayant un caractère démonstratif et fédérateur, la mission d'étude M&D / ACI formule les propositions et recommandations finales suivantes pour les actions futures :

A - Recommandations d'ensemble

1/ Professionnaliser les services d'appui

- Il faut professionnaliser les services d'appui dans le domaine de la commercialisation des produits de terroir afin de 1/ définir une stratégie commerciale précise avec des objectifs clairs et des moyens d'action réels, 2/ produire des résultats commerciaux rapides, suffisants et durables et 3/ participer efficacement à la formation des techniciens du commerce et de la gestion, c'est-à-dire des « jeunes diplômés », qui, à terme, interviendront dans la dynamique comme prestataires de service. Des apports d'expertise très ciblés intervenant aux divers stades de l'évolution d'une action d'appui (préparation, lancement, déroulement, fin) devront permettre une orientation de la valorisation économique des produits adaptée au contexte local et aux réalités du marché,

un suivi des échanges et des opérations de négoce et une évaluation des résultats obtenus au terme de l'action d'appui.

2/ Prendre en compte l'environnement productif

- Il est important de prendre en compte l'environnement productif dans lequel se situe chaque produit de montagne, en évitant précisément de l'isoler de son contexte. Dans les zones traditionnelles de polyculture, les « cultures de rente » voisinent avec les cultures de subsistance qui, parfois, peuvent dégager des excédents également valorisables en qualité de « produits de terroir » (c'est le cas du safran qui voisine avec l'amande et l'huile d'amande dans le cas du Siroua, par exemple). La certification biologique pouvant porter sur l'ensemble des produits d'un groupement agricole, la récupération de son coût sera ainsi facilitée.

3/ Collaborer à la mise en place d'une Indication Géographique (IG)

- Il est indispensable de mobiliser l'ensemble des acteurs publics et privés de la filière afin de préparer les conditions favorables à la reconnaissance d'une Indication Géographique qui suppose la création d'un cahier des charges et la présentation d'une demande d'enregistrement auprès de la Commission Nationale des Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité en voie d'institution au Maroc (Projet de Loi N°25-06). La dénomination géographique correspondra soit à un lieu (« Safran de Taliouine » si la démarche concerne la production de safran du seul terroir de Taliouine) soit à une région (« Safran du Siroua » si la démarche concerne les terroirs de Taliouine et de Tazenakht). Un programme de rencontres et de réunions de travail sur le thème de l'IG entre les producteurs de safran des terroirs de Taliouine et de Tazenakht, devra être proposé et réalisé sous la coordination technique de l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole, qui opère depuis plus de 30 ans en appui au développement de la filière.

4/ Appuyer le processus de contrôle et de certification biologique

- Il est urgent d'engager une réflexion collective permettant d'analyser 1/ les raisons de l'arrêt (en 2006) du processus de contrôle et de certification biologique du safran de la Coopérative Taliouine et 2/ les raisons du démarrage (en 2007) du processus de contrôle et de certification du safran de la Coopérative Souktana, afin d'harmoniser les initiatives locales liées à la valorisation commerciale du safran produit dans le terroir de Taliouine. Il apparaît nécessaire d'apporter à l'ensemble des producteurs de safran un appui technique centré sur la pratique de l'agriculture biologique afin d'optimiser les résultats de l'agro-système traditionnel (fabrication de compost, utilisation des légumineuses en rotation de cultures, traitement des déchets à l'échelle villageoise, utilisation de produits phytosanitaires biologiques) et de parvenir à une reprise rapide du processus de contrôle et de certification biologique du safran de la Coopérative Taliouine (récolte 2007 certifiée biologique si possible).

5/ Favoriser le groupement des producteurs sur leur mode traditionnel

- Il est important de favoriser le groupement des producteurs en fonction de leur organisation sociale traditionnelle. Le système de coopérative fondé sur la participation individuelle des adhérents aux orientations et aux décisions, s'il réussit bien à réunir les paysans des fermes dispersées dans les zones de plaine et de plateaux des régions tempérées, est peut-être moins adapté aux zones arides à forte nucléarisation de l'habitat paysan où la survie dépend de l'entraide et des pratiques communautaires. Les producteurs de safran du Siroua ont exprimé leur souhait de se grouper d'abord à l'échelle de leur douar, avec l'appui des Associations Villageoises (comme points de référence de leur pratique communautaire) et, ensuite, à l'échelle du terroir comme adhérents de la Coopérative (perçue dans ce cas comme « l'entreprise » capable de les représenter efficacement vis-à-vis des clients étrangers et des divers intervenants et partenaires). Concrètement, chaque groupe villageois aura à cœur de démontrer son savoir-faire à travers des apports quantitativement et qualitativement performants et saura exprimer (à plusieurs voix) ses revendications et/ ou ses propositions (prix, volumes des ventes hors du marché local, certification biologique, autre signe de qualité) afin d'être bien représenté par l'opérateur et /ou les prestataires de service d'appui.

6/ Renforcer l'approche « genre » dans l'action d'appui

- Au vu de l'importance de la participation des femmes dans la production du safran (entretien et irrigation des cultures, récolte des fleurs, émondage, séchage et conservation des stigmates), il apparaît nécessaire de les inciter à participer davantage dans le processus de formation des groupements de producteurs ainsi qu'aux opérations collectives liées à la valorisation commerciale du safran telles que le conditionnement de détail, la réalisation des brochures d'information incluant des notes sur l'utilisation culinaire locale du safran & sur la place du safran dans la pharmacopée traditionnelle et la rencontre des consommateurs, des sélectionneurs et des acheteurs au cours des événements particuliers de la filière (Festival du safran, séminaires, journées d'information). Le rôle des animatrices dans l'action d'appui au contact direct des femmes sur les sites de production du safran doit être renforcé (nombre et moyens accrus).

7/ Améliorer le dispositif partenarial

- Sur le modèle des contrats établis dans les domaines industriels et commerciaux, les conventions établies entre les divers partenaires d'une action d'appui doivent inclure, en annexe, un programme d'activités précis et détaillé, pouvant être révisé de façon annuelle, en fonction des moyens financiers, matériels et humains disponibles. Ceci permettra d'éviter le sur-engagement et/ ou le sous-engagement de l'un ou l'autre des partenaires dans le cadre d'une action d'appui où les destinataires sont en droit d'attendre des résultats et où les partenaires sont interdépendants. Dans le cadre d'un futur projet d'appui à la filière

safran, il sera important de s'assurer qu'à chaque besoin de service identifié sur les diverses étapes du processus peut correspondre la mobilisation d'un type de compétence et des moyens d'action adaptés.

B – Recommandations spécifiques

8/ Formuler un nouveau projet d'appui

- Sur la base de cette étude de cas qui a eu le grand mérite de permettre de préciser un grand nombre d'aspects concernant l'amélioration de la qualité tout au long de la filière safran du Maroc, il conviendrait de faciliter la formulation, dans les meilleurs délais, d'un nouveau projet pilote d'appui au développement de la filière sur la zone de Taliouine. Ce projet pourrait intégrer les 7 recommandations d'ensemble exposées ci-dessus.

9/ Mettre en fonctionnement un Comité Scientifique et Technique d'appui

Le suivi de ce projet pilote pourrait être assuré par un Comité Scientifique et Technique regroupant les représentants des divers services et organisations du Maroc concernés par la filière safran, auquel pourraient se joindre des représentants d'entreprises et d'organisations extérieures au Maroc. Un tel Comité permettrait de conférer une plus grande fiabilité au projet et de lui donner une plus grande lisibilité, tant au niveau national qu'international.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages consultés :

AGRONOMIE SAHARIENNE , atouts et contraintes

Moh. REJDALI & Larbi ZAGDOUNI

Les Editions de la D.E.R.D., Rabat, 1996

L'ARGANIER, une espèce fruitière-forestière à usage multiple

O.M'Hirit, M. Benzyane, F. Benchekrout, S.M. El Yousfi, M. Bendaanoun

Editions MARDAGA, Sprimont (Belgique), 1998

CHIMIE DES SUBSTANCES ODORANTES

Paul José TESSEIRE

Editions LAVOISIER-TECHNIQUE et DOCUMENTATION, Paris, 1991

ECIL / Rapport d'Evaluation et Capitalisation des Initiatives Locales

Migrations et Développement

Editions Migrations & Développement, Taroudannt, Maroc, 2000

EQUILIBRE AGRICULTURE-ENVIRONNEMENT,

Enjeux, outils et perspectives du conseil agricole

Actes du Séminaire, Meknès, 6-7 mai 2002

FITOTERAPIA, Vademécum de prescripcion

Bernat Vanaclocha, Salvador Cañigüeral

Editions MASSON, Barcelone, 2001

MAROC, TAPIS DE TRIBUS

C.BOUILLOC, H.CROUZET, A.MAURIERES, M-F VIVIER

Editions EDISUD et Musée du Tapis et des Arts Textiles de Clermont-Ferrand, 2001

PLANTAS MEDICINALES Y DROGAS VEGETALES

Max Wichtl, Salvador Cañigüeral, Roser Vila

Editions OEMF International, Milan 1998

Documents et sites *web* consultés :

ADS News, Bulletin d'information de l'Agence de Développement Social

Partenariat & Développement, Bulletin Spécial Forum des Partenaires de l'ADS Juin 2004

www.ads.gov.ma

Archives (documentation générale et information spécifique) et rapports d'avancement

« Projet d'appui à la filière du safran à Taliouine »

Action d'appui au développement de la filière safran / période 2000-2007

Migrations & Développement (Marseille & Taroudannt)

<http://www.migdev.org>

Cahier des charges « *Munder Safran* » enregistré comme Appellation d'Origine Contrôlée selon la décision du 8 Mars 2004 de l'Office Fédéral de l'agriculture (Suisse).

Carnets de voyages naturalistes au Maroc, 2007
Michel Abdelmalek Tarrier & Jean Delacre
<http://homepage.mac.com/jdelacre/carnets/>

Enjeux de la normalisation au Maroc
Journées de l'Economie-Gestion, Mohammedia, 19 Mai 2007
Direction de la Normalisation et de la Promotion de la Qualité
Ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à Niveau de l'Economie
[www.enset-media.ac.ma/cpa/Fixe/JEG3-Normalisation Maroc.ppt](http://www.enset-media.ac.ma/cpa/Fixe/JEG3-Normalisation%20Maroc.ppt)

« Espace Qualité » N° 26 / 2005. Périodique d'information édité par le Ministère de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à niveau de l'Economie.
Dossier « L'arganier » : Normalisation et labellisation.

European Saffron White Book. Saffron Project (2005-2007)
INTERREG III C (Union Européenne / Espagne : Castille La Manche, Grèce : Macédoine Occidentale, Italie : Sardaigne)
www.europeansaffron.eu

Fiche Technique « La culture du safran », N°91, Avril 2002
Fiche Technique « L'Agriculture Biologique au Maroc », N° 82, Juillet 2001
Bulletin mensuel d'information du PNTTA / Programme National de Transfert de Technologie en Agriculture.
Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Eaux et Forêts

Institut National de la Recherche Agronomique
Brochure : « Bientôt un siècle au service de l'agriculture marocaine »
www.inra.org.ma

« Le terroir » N° 14-15 mai 2007
(Revue du Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes)
Coopération internationale. Coopération Ministère de l'Agriculture / FAO. Projets-pilotes.

Projet de Loi N° 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires. (version mars 2007)
Royaume du Maroc. Conseil de Gouvernement

Rapport de la dix-septième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
Rabat (Maroc), 23-26 Janvier 2007-10-31
Commission du codex alimentarius (FAO / OMS)
<http://www.codexafrique.org/CodexFAQ.php>

Règlement (CE) N° 510 / 2006 du Conseil du 20 Mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
L 93/ 12 – L 93/ 17

Règlement (CEE) N° 2092 / 91 du Conseil du 24 Juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Saffic Project 2006-2009 (Commission Européenne / Collectif Research Project / Grèce, Italie, Espagne, Suède)
Methodologies for implementing international standards for Saffron purity and Quality
www.saffic.eu

REMERCIEMENTS

Les auteurs de la présente étude de cas, Duval Gil Garcin et Sandra Carral, tiennent à exprimer leurs remerciements à l'ensemble des personnes rencontrées et contactées au Maroc et en France en qualité d'informateurs et/ou acteurs de la filière du safran, et, en particulier, aux membres des équipes de Migrations et Développement opérant à Marseille et à Taroudannt, ainsi qu'aux productrices et producteurs de safran du Siroua.

Ils précisent que leur travail a largement bénéficié des conseils de Nadia Bentaleb, de Lahoussain Jamal et de Abderrazak El-Hajri (M&D), ainsi que de la coordination de Jean-Marie Collombon.

Ils souhaitent remercier spécialement Emilie Vandecandelaere (FAO) pour l'ensemble de ses commentaires, en faveur de la précision de l'étude et de la définition du document.

ANNEXES

ANNEXE 1 : ASPECTS AGRONOMIQUES



TRANSFERT DE TECHNOLOGIE EN AGRICULTURE

MADREF/DERD

• Avril 2002 •

PNTTA

Fiche technique

La culture du Safran

SOMMAIRE

n° 91

Le Safran

• Techniques culturales.....	p.1
• Botanique et cycle de développement.....	p.2
• Exigences climatiques et édaphiques.....	p.3
• Le commerce mondial du safran.....	p.4

Introduction

Le vrai safran est constitué des stigmates de la fleur du bulbe safran (*Crocus sativus* L.). C'est une épice rare d'une grande valeur commerciale. Ce précieux produit est utilisé comme condiment dans la préparation des mets traditionnels et comme colorant des tissus et possède de nombreuses vertus médicinales. La conduite de sa culture diffère d'une région à une autre en fonction des conditions climatiques et édaphiques et des techniques culturales adoptées. Pour une bonne production de la safranère, le suivi de techniques culturales adéquates est primordial.

Exigences climatiques et édaphiques

Le safran est une culture d'altitude. En général, il végète normalement à des altitudes variant entre 650 et 1200 m. C'est une plante rustique, à cause de sa morphologie et sa physiologie, pouvant supporter des conditions climatiques très sévères. Le safran est une plante de jours courts et peut résister à des températures inférieures à -10 voire -15°C ou supérieures à +40°C pour plusieurs jours, pourvu que ces températures ne coïncident pas avec l'une des phases sensibles de la plante.

Le bulbe est un organe fragile craignant l'asphyxie dans les sols très argileux et imperméables et une dessiccation dans des sols très sablonneux. La plupart des études réalisées sur le safran montrent que la culture s'adapte à une large gamme de sols pourvus qu'ils soient profonds et bien drainants. Les sols à teneurs élevées en argile ainsi que les sols très légers ne conviennent pas à la culture. Le safran peut, néanmoins, tolérer des sols à teneurs relativement élevées en calcaire (parfois supérieures à 20%). Le safran est indifférent au pH du sol. Il se porte aussi bien dans des sols acides que dans des sols basiques.

Les besoins en eau de la plante, bien qu'ils soient relativement moyens (600 à 700 mm/an), les apports en eau doivent être bien répartis le long du cycle de la plante. Si dans

certaines régions humides les irrigations sont inutiles, pour les régions méditerranéennes sèches et à pluviométrie irrégulière, la culture n'est possible qu'en irrigué.

Choix du site

Le choix du site pour la plantation doit tenir compte des exigences climatiques et édaphiques de la plante (encadré p.3). Plusieurs critères sont utilisés pour l'identification du milieu favorable pour la plantation. La disponibilité en eau, un terrain moyennement profond, drainant et riche en matière organique et une exposition favorable sont des critères importants à prendre en compte dans le choix du terrain.

Travaux du sol et opérations culturales

Le safran est une plante à racines fasciculées d'une longueur moyenne variant entre 3 et 4 cm en fonction des conditions du sol et des techniques culturales adoptées. Du fait que la culture est pérenne et ne se multiplie que par voie végétative (nouveaux bulbes formés sur l'ancien bulbe), cette pérennité est sous l'influence directe de la nature du sol.

Pour une nouvelle plantation, une série d'opérations de préparation du sol pour la mise en place des bulbes sont nécessaires. Toutefois, ces opérations diffèrent d'une région à une autre en fonction du terrain et des conditions climatiques.

L'épierreage et la construction de terrasses sont des opérations obligatoires dans plusieurs régions productrices du safran à cause du relief montagneux et de la non disponibilité de terrains plats.

Un labour croisé et profond de 30 à 40 cm est nécessaire pour faciliter la préparation du terrain pour la nouvelle plantation. Ce travail est généralement réalisé à l'aide d'une charrue tirée ou manuellement à l'aide d'une sape. Un premier labour est nécessaire pour l'enfouissement de la matière organique au moins 1 à 2 mois avant la plantation. Un 2^{ème} labour est réalisé juste avant la plantation et permet l'incorporation des engrais de fond tout en

éliminant les plantes adventices. Une fois le sol est meuble, on procède à la confection des planches ou sillons de plantation. Une légère inclinaison est conçue afin de faciliter la circulation et la bonne distribution de l'eau dans la parcelle. Après plantation un à deux binages sont nécessaires pour éliminer les mauvaises herbes qui risquent de concurrencer la fleur et pour faciliter l'émergence de la fleur. Ensuite, d'autres binages sont réalisés chaque fois que cela est nécessaire pour éviter la formation d'une croûte à la surface du sol, éviter la compaction du sol autour du bulbe, réduire les pertes en eau et réduire la compétition avec les mauvaises herbes pour l'eau, les éléments minéraux et la lumière.

Plantation

Obtention du matériel végétal: Au moment du renouvellement des safranères, les bulbes sont récoltés. Avant leur plantation, les tuniques sont éliminées en ne gardant qu'une seule autour du bulbe. Seuls les bulbes ayant un diamètre de 2,5 à 3 cm, et ne montrant aucune anomalie ou blessure sont plantés. Les bulbes plus petits sont gardés en pépinière pour leur croissance.

Epoque de plantation: L'époque de la plantation est fonction des conditions climatiques de la région et de la période d'entrée et de levée de la dormance du bulbe. Au Maroc, la tradition et les chaleurs d'été imposent les plantations en fin août ou début



Programme National de Transfert de Technologie en Agriculture (PNTTA), DERD, B.P: 6598, Rabat, <http://agriculture.ovh.org>
Bulletin réalisé à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, B.P:6446, Rabat, Tél-Fax: (037) 77-80-63, DL: 61/99, ISSN: 1114-0852



Culture du Safran sous arboriculture

sont placés à une profondeur de 15 cm et à 8 cm l'un de l'autre. Dans d'autres situations, le modèle adopté consiste en la plantation en sillons larges de 25 à 30 cm en lignes jumelées. Les sillons ont une profondeur de 12 à 15 cm et les bulbes sont distants de 8 cm sur la même ligne et de 10 cm entre les lignes adjacentes. La disposition peut être aussi en quinconce. Pour une plantation annuelle à forte densité, la plantation peut être réalisée par trou ou par tranchée le long de la ligne de plantation. Chaque bulbe est placé à une profondeur de 10 à 15 cm et est distant du bulbe voisin de 2 à 3 cm.

Fertilisation

Le plus souvent, la culture du safran occupe le sol pendant plusieurs années. De ce fait, elle nécessite des sols riches en matière organique et en éléments minéraux. La fumure de fond est constituée en grande partie de fumier d'ovins ou de bovins à raison de 20 à 40 T/ha. Le fumier doit être bien décomposé et est incorporé au sol au moins 1 mois avant la plantation, pour faciliter, d'une part, la décomposition de la matière organique et, d'autre part, le développement et l'élimination des plantes adventices. Les engrais minéraux doivent être incorporés au sol à raison de 40 à 60 unités d'azote, 60 à 80 unités de phosphore et 80 à 100 unités de potassium. Ces apports doivent être effectués au moins 20 à 30 jours avant la plantation des bulbes et pour les autres années de production 20 à 30 jours avant la date probable d'apparition des fleurs. Les engrais sont apportés en une seule fois.

Irrigation et besoins en eau

Les besoins en eau de la plante sont estimés à 7.000 m³/ha/an. Au Maroc, comme les pluies sont rares, les irrigations sont indispensables pour une bonne production de safran. Les quantités et la fréquence des apports sont fonction de la nature du sol, du stade de



Plant de Safran montrant bulbes et racines détrempées et pourries

Transfert de Technologie en Agriculture

Le Safran: Exigences climatiques et édaphiques

Exigences climatiques

Le safran est une plante qui peut être cultivée dans des zones ayant une altitude allant de celle du niveau de la mer à 2000 m et ayant une latitude comprise entre 35 et 45°N. Il est cultivé sous les climats tempérés à été chaud, méditerranéen subtropical, méditerranéen tempéré, méditerranéen sec, semi-aride, etc. Les principales régions se caractérisent par des conditions écologiques spécifiques inhérentes à chaque zone de production.

En effet, certaines zones de culture sont très humides alors que d'autres sont très sèches. En Italie, par exemple, la culture du safran est pratiquée dans la région de Navelli à une altitude de 650 à 1100 m avec des précipitations de 700 mm/an dont 40 mm en été. Dans d'autres régions méditerranéennes, les précipitations sont moindres: 650 mm/an en Macédoine en Grèce avec 25 à 40 mm en été; 250 à 500 mm/an dans la région de la Mancha et Castilla en Espagne, avec 20 mm en été. Au Kashmir, les précipitations sont supérieures à 200 mm alors qu'à Taliouine au Maroc la région reçoit 300 mm de pluie par an avec de très faibles quantités en été.

Par ailleurs, la plante tolère des températures ambiantes pouvant atteindre 35 à 40°C en été et -15 à -20°C en hiver. Cependant, si les températures gélives coïncident avec des périodes critiques pour le végétal, elles peuvent occasionner des dégâts sérieux sur le bulbe. Au Kashmir, par exemple, la moyenne des minimas en janvier peut descendre jusqu'à -2°C alors que celle des maximas ne dépasse guère 25 °C. De même, à Navelli, la moyenne des minimas pour les mois les plus froids (décembre à février) montre souvent des valeurs négatives. A Castilla et à la Mancha, la température moyenne des mois les plus froids est de 5 à 7°C contre 2 à 5°C à Kozani en Grèce. Dans ce dernier cas, les températures minimas absolues peuvent atteindre -20°C en janvier et les maximas absolues +41 °C en juillet. D'ailleurs, concernant les températures élevées, la plupart des régions productrices de safran connaissent des températures moyennes supérieures à 25°C (Tableau 1).

En Espagne, la région de Alcazar de San Juan est connue par ses rendements élevés de safran (10 à 11 Kg/ha) et a une durée d'insolation moyenne de 7,67 h/jour qui est une valeur très bonne pour le développement de la culture. Le nombre de jours à risque de gelée est de 60 dont 59 coïncident avec la période végétative. Le premier jour de risque de gelée ayant lieu en fin novembre et le dernier jour en début avril. Par contre, la région de Monreal del Campo où le safran donne des rendements faibles (6 à 7 Kg/ha) a un nombre d'heures d'insolation de 6,41 h/jour qui est une valeur très insuffisante pour un développement optimal du végétal, puisque le

nombre d'heures minimal par jour nécessaires pour le safran se situerait autour de 7. Le nombre de jours de risque de gelée est de 105 dont 95 ont lieu durant la période végétative de la plante avec les premiers en octobre et les derniers en mai.

Les vents augmentent les risques d'érosion, les risques de gel ainsi que l'ETP.

Exigences édaphiques

La production de safran est faible sur les sols lourds, très calcaires ou très sablonneux. Le sol doit être profond (60-70 cm) pour éviter la compaction et permettre un bon stockage d'eau surtout dans les zones à faible pluviométrie comme c'est le cas de la plupart des zones safranières dans le monde. Les sols à texture moyenne, ayant une bonne structure, perméables, bien drainants et riches en matière organiques (1,5 à 2 %) sont les mieux adaptés et sollicités pour la culture du safran.

Le terrain doit être plat avec une légère inclinaison pour faciliter la circulation d'eau. Les sols ayant été auparavant cultivés en céréale ou en légumineuse sont aussi mieux indiqués puisque la culture de safran bénéficiera des restes des cultures et des améliorations de l'état nutritionnel et de la structure du sol.

Quant au pH du sol, le safran se porte mieux à des pH neutres mais des rendements satisfaisants ont été aussi obtenus à des pH légèrement acides (5,7 au Kashmir) ou basiques (7,6 à Krocus, Grèce; 8,2 à Taliouine, Maroc). Le safran tolère aussi les teneurs élevées en calcaires (parfois > 20 %).

A titre de comparaison, en Espagne, la région d'Alcazar de San Juan (région à haut rendement en safran) est caractérisée par un sol profond (50 à 60 cm) d'une texture argilo-calcaire et un pH de 7 à 8 alors que la région de Monreal del Campo (région à rendement faible) a des sols calciques, pauvres en matière organiques, rocailleux, peu profonds et peu drainants avec la présence d'un horizon argileux peu profond.

Pour la culture de safran il faut éviter:

- les sols à pente forte: sols difficiles à travailler et qui perdent rapidement leur eau par ruissellement entraînant aussi le déplacement du sol,
- les bas fonds, car risques de gel élevés,
- sous les arbres surtout si la densité des arbres est importante car les rayons solaires reçus par la culture du safran seront très limités et les disponibilités en eau du sol seront rapidement épuisées par les arbres,
- sur des sols ayant été cultivés pour plus de 3 ans avec des cultures comme la luzerne, la pomme de terre ou d'autres pouvant avoir des maladies communes avec le safran ■.

Tableau 1: Conditions climatiques régnant dans trois régions productrices de safran

Région	Temp. moy. Annuelle (°C)	Moy. des temp. max (°C)	Moy. des temp. min (°C)	Temp. max. absolue (°C)	Temp. min. absolue (°C)	Pluviométrie (mm/an)	ETP (mm/a)	Durée d'insolation (heures/an)	Nb. de jours à risque de gel
Alcazar de San Juan (Espagne)	14,8	21,4	8,2	40,1	-6,8	412	807	2 801	60
Monreal del campo (Espagne)	10,8	17,3	4,2	35,9	-14,1	450	660	2 340	105
Taliouine (Maroc)	-	25	1,5	-	-	230	-	-	-



Discussion avec un producteur de Safran à Taliouine



Culture du Safran en terrasse

développement et des conditions climatiques de la région. A cause de sa structure botanique, le bulbe emmagasine des teneurs élevées en eau. De ce fait, la fréquence des apports est de 1 à 2 fois par mois. Chaque irrigation apporte 350 à 500 m³ par hectare. Le nombre des irrigations dépend de la nature du sol et des précipitations enregistrées et surtout de leur répartition le long du cycle. La première irrigation est faite juste après la plantation. En général, 8 à 10 irrigations sont suffisantes pour satisfaire les besoins en eau de la culture. Les apports d'eau sont effectués entre septembre et avril. L'irrigation gravitaire est effectuée avec une submersion totale des planches ou des sillons de plantation. Les irrigations sont effectuées tôt le matin ou tard le soir pour éviter l'évaporation de l'eau.

Contrôle des mauvaises herbes

Les plantes adventices qui entrent en compétition avec les bulbes doivent être éliminées. Le désherbage est généralement manuel; cependant l'apport du paraquat (2 à 4 l/ha) comme herbicide de pré-émergence ou de post-émergence peut être envisagé. La meilleure période d'application est juin à août quand le safran est en repos végétatif. Ne pas utiliser en jours excessivement chauds.

Problèmes phytosanitaires et ennemis du safran

Dans des conditions sèches, comme c'est le cas du Maroc, les ennemis naturels de la plante sont peu nombreux. Cependant, les nématodes *Ditylenchus dipsaci* et les attaques de *Rhizoctonia sp.* sont à craindre durant les périodes humides et chaudes de l'année. Ces deux parasites peuvent causer des dégâts importants aux bulbes. Ils sont généralement contrôlables par des traitements chimiques avant ou même après la plantation.

Récolte et rendement du safran

Les fleurs apparaissent 4 à 6 semaines de la plantation. L'opération de ramassage des fleurs de safran est très délicate et exige une main d'œuvre importante. La floraison du safran est étalée sur plusieurs semaines avec un pic où plus de 60 % des fleurs émergent en même temps à la dernière semaine d'octobre. L'ensemble de la fleur est récolté. Les bulbes d'une grande taille fleurissent les premiers, alors que les petits bulbes et les plantations tardives fleurissent plus tardivement.

Les fleurs sont récoltées avant leur ouverture, tôt le matin avant l'arrivée des chaleurs du jour, afin d'éviter la fanaison des stigmates qui survient quelques heures de l'ouverture de la fleur une fois celle-ci exposée aux rayons solaires. En général, la durée de récolte ne dépasse pas 2 à 3 heures par jour. Les ramasseurs des fleurs passent sur les billons et récoltent les fleurs qui leur sont proches des deux côtés en faisant attention à ne pas endommager les fleurs encore fermées des autres bulbes. La fleur est prise à sa base

entre le pouce et l'index de la main et elle est coupée par les ongles. La récolte est ramassée dans des paniers rigides pour éviter l'entassement et la cassure des stigmates. Les paniers sont placés à l'ombre pour empêcher le dessèchement des fleurs. Le safran récolté quand les fleurs sont entièrement ouvertes est considéré de 2^{ème} qualité à cause de la perte de sa qualité organoleptique une fois exposé au soleil.

Après la récolte, les fleurs sont acheminées à la maison ou au hangar pour la séparation des stigmates (le vrai safran) des autres parties de la fleur. Cette opération est réalisée le même jour juste après la récolte. Les précautions prises lors de la récupération des stigmates conditionnent la qualité du produit. Une fois les stigmates isolés, ils sont séchés à l'ombre ou sur le feu. Après le séchage, le safran perd 4/5 de son eau. Le poids frais moyen des stigmates de 100 fleurs est légèrement supérieur à 3g et le poids sec est de près de 600 mg.

Le rendement moyen d'un hectare de safran est très aléatoire. Si dans certaines safranières, les rendements ne dépassent pas 2 à 3 kg/ha, dans d'autres où les techniques de production sont bien suivies, ces rendements peuvent facilement atteindre plus de 10 kg/ha.

La durée de stockage du safran est longue si les conditions de conservation sont optimales. La qualité du safran peut être maintenue pour plus de 3 ans. Du au fait que c'est une épice hygroscopique, le produit doit être conservé à l'abri de la lumière et de l'air. L'utilisation des conteneurs en verre colorés ou opaques, fermés hermétiquement et placés dans un endroit sec constitue une bonne méthode de préservation de la qualité du safran.

Rotation culturale

Le safran est une plante pérenne ayant un grand pouvoir d'épuisement de la fertilité du sol. En général, il est recommandé de procéder à un renouvellement de la safranière à partir de la 3^{ème} année de plantation. Dans d'autres situations, le renouvellement n'est effectué qu'après 5 à 7 ans de production. Afin de régénérer la fertilité du sol, d'autres espèces, comme les céréales, les légumes, la vesce, etc. sont cultivées sur la parcelle pour une durée de 3 à 5 ans avant d'y remettre une nouvelle plantation de safran. La durée d'exclusion dépend aussi de la durée de production de safran sur la même parcelle. Il est conseillé que la culture utilisée n'ait pas d'ennemis (maladies) en commun avec la culture du safran ■.

Prof. Ahmed Ait-Oubabou
Prof. Mohamed El-Otmami

Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II
Complexe Horticole d'Agadir

Ce travail a été réalisé dans le cadre d'une convention (n° 47/SPV/96-97) entre l'AV Hassan II et l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole du Tafilalet.

Le commerce mondial du safran

Les leaders

Le safran est cultivé dans de nombreux pays, à différentes échelles. Actuellement, le plus gros producteur mondial est le Cachemire. La forte consommation intérieure et les problèmes politiques limitent fortement l'exportation.

Le deuxième producteur est l'Iran avec environ 80 tonnes par an. La moitié, soit 40 tonnes est destinée à l'exportation.

Les traditionnels

Tout d'abord l'Espagne. Le safran fait partie de l'histoire culturelle de ce pays qui produisit au milieu du XX^e siècle jusqu'à 120 tonnes de safran. Aujourd'hui, si les réseaux de vente ont persisté grâce à l'importation du safran iranien, revendu sur le marché international comme safran espagnol, la production, elle, disparaît progressivement et n'atteint plus que trois tonnes environ.

Ensuite la Grèce. La production y persiste grâce à la coopérative agricole de Kosani mais ne dépasse pas les six tonnes.

Les émergents

Divers pays tentent de remettre en place des safranières avec plus ou moins de succès. Animés par la forte valeur ajoutée de cette culture sur une faible surface. Ailleurs, elle est favorisée sur une base de culture traditionnelle, comme au Maroc qui produit en moyenne deux tonnes de safran dans la région de Taliouine. Dans cette région, une plantation bien conduite pour donner jusqu'à 6 kg/ha et un revenu de plus de 35.000 dh/ha. La Coopérative SOUKTANA, avec ses 342 adhérents, collecte et commercialise environ 35 kg de safran par an.

Les autres

Très répandue au moyen âge en Europe, la culture du safran est remise en route dans différents pays comme la France, la Suisse ou l'Angleterre mais les productions n'ont rien de comparable en quantité avec les autres pays.

Les importateurs

Les principaux importateurs sont l'Arabie Saoudite et les Emirats du Golfe, suivis par les USA. Ces derniers importent environ 3 tonnes par an, principalement d'Espagne, d'Italie et de l'Inde. A New York, les prix varient de 1000 à 8000 dollars par kg ■.

Sources:

<http://perso.wanadoo.fr/gilles.souchon/>
ORMVA de Ouarzazate
SAFFRON (*Crocus sativus* L.) (1999)





TRANSFERT DE TECHNOLOGIE EN AGRICULTURE

MADREF/DERD

•juillet 2001•

PNTTA

SOMMAIRE

n° 82

Agriculture biologique

- L'agriculture biologique dans le monde..... p.1
- La naissance de l'agriculture biologique au Maroc..... p.1
- Diversité des produits biologiques au Maroc..... p.2
- Aspects techniques et agronomiques..... p.3
- Organisation et contraintes du secteur..... p.4
- Perspectives futures..... p.4

Introduction

L'Agriculture Biologique (AB) est un mode de production régie par une réglementation qui interdit l'utilisation des produits de synthèse (engrais, pesticides etc.) et qui encourage le recours aux moyens biologiques et physiques. Initiée en 1924 par Rudolph Steiner, la production biologique est passée, au fil des années, d'un simple mouvement de société à un mode de production qui vise la préservation de l'environnement agricole et la production d'aliments sains. Cette philosophie a fait acquérir aux produits agricoles portant le label bio une bonne réputation auprès de la ménagère des pays industrialisés, celle-ci n'hésite pas à les acheter à des prix plus chers que ceux des produits conventionnels. Les récents scandales de la dioxine et de la vache folle n'ont fait que renforcer la confiance du consommateurs vis-à-vis des produits bio.

Conscients de l'importance écologique, commerciale et socio-économique de l'AB, plusieurs pays industrialisés ont mis en place, pendant les dix dernières années, des programmes visant la promotion et le développement de ce secteur à travers les subventions, l'assistance technique et la formation. Cette prise de conscience n'est malheureusement pas encore perçue au niveau des pays en voie de développement. En Afrique, comme en Asie, très peu de pays ont officiellement parrainé la promotion de l'AB.

Le Maroc était l'un des premiers pays africains et arabes où les agriculteurs avaient lancé, depuis le début des années quatre vingt-dix, des programmes de productions biologiques. Depuis lors, le mouvement a fait une progression considérable tant sur les plans technique et commercial que sur le plan social. Aujourd'hui, avec le développement fulgurant de ce secteur à travers le monde, les opérateurs marocains et étrangers se posent la question sur la situation actuelle au Maroc et sur les potentialités du pays dans ce domaine. Le présent article a justement pour objectif de retracer l'itinéraire de ce mouvement au Maroc, de faire le point sur sa situation actuelle et de discuter des perspectives futures.

Les données présentées dans ce travail découlent d'une enquête menée par l'auteur auprès de différents opérateurs durant la campagne 1999-2000. Ces données ne sont certainement pas exhaustives mais elles reflètent une situation qui ne doit pas être loin de la réalité.

L'agriculture biologique dans le monde

La superficie réservée aux productions biologiques à l'échelle mondiale est actuellement estimée à 10,5 millions d'hectares. Les grands pays producteurs sont l'Australie (5,3 millions d'ha), l'Italie (958.687 ha) et les Etats Unis (900.000 ha). L'Afrique avec quelque 100.000 ha représente moins de 0,1% du total mondial. A l'échelle méditerranéenne, la majorité des pays du bassin ont développé, pendant les trois dernières années, des programmes ambitieux en AB. Les pays leaders dans cette région du monde sont l'Italie et la France. Quant au monde arabe, les seuls pays qui ont déclaré des superficies réservées à la production biologique sont l'Egypte, la Tunisie, le Maroc et le Liban.

La naissance de l'agriculture biologique au Maroc

D'après le témoignage de certains opérateurs, les premières productions biologiques au Maroc remontent à 1986. Elles ont porté au début sur la culture de l'olivier à Marrakech et celle des agrumes dans la région de Ben Slimane. Cette dernière tentative avait apparemment échoué alors que celle de Marrakech avait bien réussi et du coup a été étendue à d'autres spéculations. L'objectif de ces premières productions, comme d'ailleurs celui de toutes les autres qui vont suivre, est l'exportation sur le marché européen. Celle-ci n'a réellement démarré qu'en 1990, elle a commencé par les agrumes avant d'être étendue aux cultures maraîchères, puis aux plantes médicinales, aromatiques et à d'autres produits exotiques.

De Marrakech, lieu de naissance de l'AB au Maroc, le mouvement a rapidement gagné d'autres régions du royaume. Il s'est d'abord propagé vers le sud, plus exactement vers Agadir où les maraîchers de la région ont exporté les premières tomates biologiques en 1992. Plus



tard, la même expérience a été lancée dans la région d'El Jadida. A partir de 1998, la gamme des produits maraîchers destinés à l'exportation comportait déjà une dizaine de légumes auxquels est venu s'ajouter d'autres produits comme l'huile d'olive et les plantes médicinales.

Entre 1990 et 1994, les horticulteurs étaient particulièrement actifs dans le développement du secteur bio au Maroc, à en juger par la rapide extension des superficies qu'ils avaient affectées à la production de fruits et légumes et qui est passée de quelques hectares en 1990 à plus de 300 ha en 1999. A partir de 1998, une autre catégorie d'opérateurs est apparue sur le terrain, il s'agit des commerciaux et des coopératives de paysans du monde rural qui, à titre privé ou avec l'aide de certaines ONG, avaient lancé des opérations de commercialisation des produits biologiques ramassés dans les forêts. Depuis lors, de vastes étendues dans les forêts d'arganier et de celles du Moyen Atlas ont été soumises à la certification réglementaire et font actuellement l'objet d'une exploitation commerciale.

Sur le plan social, l'avènement de l'Agriculture Biologique au Maroc a suscité également l'intérêt de plusieurs autres composantes de la société civile. En effet, en plus des producteurs et des commerciaux, des scientifiques, des journalistes et des industriels se sont également

Programme National de Transfert de Technologie en Agriculture (PNTTA), DERD, B.P. 6598, Rabat, <http://agriculture.ovh.org>

Bulletin réalisé à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, B.P.6446, Rabat, Tél-Fax: (037) 77-8063

attelés, chacun dans son domaine, à promouvoir les valeurs écologiques, sanitaires et commerciales de ce mouvement. Cette mouvance a culminé récemment par la création de deux organisations non-gouvernementales qui regroupent les amateurs et les professionnels du secteur.

Diversité des produits biologiques au Maroc

Deux types de produits biologiques sont actuellement disponibles au Maroc: les produits des plantes sauvages et les produits des plantes cultivées. Les espèces concernées pour ces deux types de productions sont présentées dans le tableau 1.

Superficies et régions de production

D'après notre enquête, la superficie totale exploitée pour les deux types de productions citées ci-dessus est estimée à environ 12.300 ha. La répartition en fonction des espèces est présentée dans le tableau 2.

Huit régions principales sont concernées par la production biologique. Les plantations cultivées sont localisées à Rabat, Azzemour, Fès, Taza, Béni Mellal, Marrakech, Agadir et Taroudant. Les plantes médicinales et aromatiques se retrouvent au niveau de presque toutes les régions, avec cependant une spécificité de la région de Marrakech pour la verveine, Taroudant (Taliouine) pour le safran et Fès pour le câprier. La vallée de Souss-Massa ressort comme la principale région maraîchère, en raison de son climat subtropical propice pour les productions hors-saison. Certaines régions côtières (Azzemour et Rabat) sont également qualifiées pour ce genre de production.

Les productions fruitières émanent de deux régions essentielles: Marrakech et Agadir. Les autres régions fruitières du royaume telles que Meknès, Azrou, Midelt et Errachidia sont encore exclues du paysage agro-biologique actuel. Ces régions présentent cependant un potentiel énorme qui reste à être exploité.

Importance économique et commerciale

Sur le plan économique et commercial, le marché mondial du bio représente actuellement 20 Milliard de dollars. Celui de l'Europe est estimé à 6 Milliard de dollars. Les récentes études de l'IFOAM (Fédération Internationale de l'Agriculture Biologique) ont démontré que la progression de ce marché est de 10 à 20% par an. En plus, les produits bio sont vendus 20 à 30% plus chers que les produits conventionnels. En Europe et dans certains pays américains, il n'y a pas que la ménagère habituelle qui s'intéresse aux aliments bio mais aussi les firmes multinationales, telles que Swiss Air, MacDonald, Lufthansa, Danone, et NESTLE.

L'entrée de ces grandes compagnies dans ce marché promet, d'après certains experts de l'IFOAM non seulement un "boom" dans le secteur mais une sorte de "Big Bang".

La progression que connaît le marché du bio à l'échelle mondiale et l'importance des prix offerts par rapport au conventionnel offrent, d'après les études de la FAO, de grandes opportunités d'export pour les pays en voie de développement, en particulier pour certains produits comme les fruits tropicaux et subtropicaux, les produits d'hors-saison et les produits exotiques et médicinaux. Plusieurs pays en voie de développement ont, depuis plusieurs années, entamé l'exportation de certains produits agricoles bio sur les marchés européens et américains à des prix très intéressants. Certains pays africains, comme le Cameroun, le Sénégal et le Mozambique exportent le café, le coton et les fruits tropicaux (banane, avocat, ananas etc.). D'autres sont spécialisés dans deux ou trois produits comme la Tunisie qui exporte essentiellement l'huile d'olive, les dattes et le jojoba. Quant à l'Egypte, elle a non seulement développé l'export sur l'Europe et les Etats Unis mais aussi son propre marché qui absorbe actuellement 40% de la production nationale.

Au Maroc, bien que les exportations sur les marchés européens ont commencé dès 1990, elles restent encore très faibles en comparaison avec ses potentialités. En 1999 les exportations de fruits et légumes ont été de l'ordre de 2100 tonnes, celles des huiles d'argan environ 10.000 litres et celles des plantes médicinales 600 tonnes. L'évolution des exportations pendant les 5 dernières années est présentée dans la figure 1. Pour l'an 2001, et d'après les enquêtes menées auprès des producteurs de la région de Souss-massa, les exportations atteindront 2000 tonnes pour les produits maraîchers, ce qui va constituer une augmentation de plus de 300% par rapport à 1999.

Les cultures biologiques sont-elles rentables ?

Cette question constitue un souci permanent pour les producteurs. Elle a fait l'objet de plusieurs études en Europe et ailleurs, mais pas au Maroc. Cependant, la majorité des analystes s'accordent à affirmer que, dans l'état actuel des choses, les cultures biologiques sont relativement plus rentables que les cultures conventionnelles. Cette rentabilité dépend bien entendu des spéculations, des rendements à l'hectare et des circuits de commercialisation empruntés. Pour certains produits, le marché est, paraît-il, déjà saturé, c'est le cas par exemple de la carotte et des cultures faciles. Pour d'autres, le rendement à l'hectare est déterminant. Quelle que soit la culture, les rendements sont d'une façon générale faibles pendant la phase de reconversion, mais peu après et au fur et à

mesure que l'environnement agrobiologique de la parcelle se stabilise, et que le producteur raffine ses interventions agronomiques, les rendements doivent théoriquement s'améliorer. Même si les rendements en bio n'atteignent jamais ceux des cultures conventionnelles, la hausse des prix offerts au niveau du marché peuvent dans beaucoup de cas compenser la baisse des rendements. En plus, sur le plan agronomique il existe actuellement des approches et des techniques bien adaptées au concept du bio et qui permettent de réaliser des rendements très importants.

Les circuits commerciaux

Les circuits de commercialisation dans le marché du bio est une affaire d'une importance capitale. Il est certainement plus difficile de pénétrer le marché du bio que le marché du conventionnel mais, il n'est pas impossible comme le laissent penser certains opérateurs. Dans le monde entier, ce sont des sociétés spécialisées qui contrôlent la commercialisation des produits bio auprès des grandes surfaces, petits magasins, hôtels, restaurants et même auprès de la ménagère. Au Maroc, les producteurs travaillent directement avec ces sociétés sur la base d'un contrat. Cette collaboration se fait selon plusieurs formules en fonction des produits concernés et des moyens du producteur. Elle peut porter uniquement sur le volet commercial comme elle peut s'étendre aux volets technique et réglementaire. A ce titre, certaines sociétés se chargent, en plus de la commercialisation du



Tableau 1: Principaux types de productions biologiques au Maroc

Types de production	Espèces fruitières	Espèces maraîchères	Espèces aromatiques, médicinales et condimentaires
Cultivée	Oranger, clémentinier, olivier, pommier, prunier, vigne, noyer	Tomate, poivron, melon, aubergine, carotte, courgette, haricot	câprier, safran, verveine, henné, geranium, rosa, lavande, jasmin, citronnelle, menthe poivrée
Non cultivées	Arganier	Néant	Romarin, thym, sauge, cumin, origan, coriandre, laurier rose, eucalyptus, fenouil, lavande, marjolaine, basilic, pin, camomille, citronnelle, aneth, violet, oseille, armoise, matricaire, sarriette, angélique, hysope, bigaradier
Total	8	7	24

Remarque : Les productions céréalières (maïs, blé, etc.), industrielles (betterave sucrière, oléagineux etc.) et légumineuses (pois chiche, petit pois etc.), tout comme les productions animales ne sont pas encore touchées par le mouvement bio. Or, il existe des opportunités extraordinaires dans ces domaines.

produit sur le marché européen, des frais de certification et de l'assistance technique. Les fruits et légumes exportés sur le marché européen obéissent à la loi des quotas en vigueur pour les produits conventionnels. Quant aux autres produits, les commandes sont faites directement par des sociétés étrangères auprès des producteurs marocains sur la base des offres faites par ces derniers.

Et le marché national ?

A l'instar de ce qui a été accompli dans certains pays en voie de développement, tels que l'Egypte et la Grèce, et parallèlement aux efforts déployés dans la conquête des marchés étrangers, il est devenu impératif pour le Maroc de développer son propre marché national. Ce marché, existe; à mon sens, il est simplement "dormant". Il ne sera probablement jamais aussi important que celui des exportations mais il pourra absorber, néanmoins, une bonne partie de la production nationale. Avec une bonne politique de développement et une stratégie de marketing appropriée, il est très envisageable de promouvoir les produits bio auprès des couches sociales aisées qui se font des soucis sur la santé des aliments qu'ils mettent dans leur assiette et qui peuvent se permettre de payer 10 à 20 % de plus pour les produits bio. Pour certains produits, même le marocain moyen peut être intéressé par le label bio, car en définitif et, contrairement à plusieurs autres concepts socioculturels, la consommation du bio n'est pas totalement étrangère aux habitudes marocaines. La ménagère marocaine a depuis des années développé le réflexe de se tourner vers le "Beldi" qui n'est rien d'autre qu'une sorte de production bio, qui est peut être mal faite, non certifiée mais qui n'est pas très loin du vrai bio. Il est bien connu dans nos traditions que les produits "beldi" sont préférés aux produits conventionnels non-seulement en raison du goût mais aussi de leur qualité sanitaire. Cet état de fait socioculturel démontre que le marocain moyen est déjà sensibilisé à la qualité sanitaire des aliments et qu'il n'hésitera pas à cultiver davantage cette conscience pour la faire évoluer vers le concept du bio tel qu'il est universellement reconnu et adopté.

En plus, sur le plan agronomique, la production des fruits et légumes Beldi suit des itinéraires similaires à ceux prônés par le concept biologique, par conséquent il ne serait pas ridicule de penser à instaurer un label bio, et donc un marché national, sur la base du concept Beldi moyennant les mécanismes réglementaires actuellement en vigueur. Dans tous les cas, il me semble tout à fait légitime de penser que le marocain du troisième millénaire, tout comme le citoyen européen ou américain, n'hésiterait pas à consommer les produits bio pourvu qu'ils soient disponibles, d'une bonne qualité et à des prix abordables.

Aspects techniques et agronomiques

La gestion agronomique des cultures biologiques obéit à des principes qui respectent l'environnement et favorise l'amélioration de la fertilité des sols. Les engrais synthétiques et les pesticides étant interdits, seuls les produits naturels et les techniques non-polluantes sont autorisés. Pour les agriculteurs qui sont habitués à l'utilisation massive des engrais et des pesticides, cette nouvelle donne, peut causer désarroi et confusion au début de l'opération de reconversion, mais une fois cette période dépassée, l'agriculteur s'habitue à un nouveau mode de gestion et apprend progressivement à maîtriser la manipulation des moyens biologiques et

ransfert de Technologie en Agriculture

physiques pour nourrir et protéger ses cultures.

Les agriculteurs qui se convertissent en bio sont appelés à fournir des efforts considérables pendant la phase de conversion qui dure deux à trois ans. Pendant cette phase, ils doivent entamer non seulement un changement des techniques de production mais aussi un changement dans leurs façons d'agir et de réagir: Les interventions "agressives" contre les ennemis et les parasites doivent être substituées par des interventions "douces" qui privilégient la tolérance à l'éradication totale.

Au niveau de la parcelle, la transition du conventionnel au bio s'accompagne souvent par une diminution des rendements, mais au terme de cette phase les cultures doivent théoriquement retrouver leur potentiel de production. Dans certains cas, cette amélioration n'arrive pas ou tarde à venir, ce qui pousse certains producteurs à qualifier le système bio de peu performant en comparaison avec le conventionnel.

Cet argument n'est pas toujours vrai car l'expérience des pays européens et américains a démontré que les rendements en cultures biologiques peuvent atteindre les mêmes niveaux que ceux escomptés dans les cultures non biologiques pourvu que la nutrition et la protection sanitaire soient bien maîtrisées. Même au Maroc, là où la gestion raisonnée a été couplée aux innovations technologiques (micro-irrigation, fertilisation, lutte biologique etc) les rendements ont été très importants. C'est le cas par exemple de la tomate où les rendements à l'hectare en culture sous-serre ont atteint 80 tonnes/ha. Pour les autres cultures les rendements restent encore faibles mais ils s'améliorent d'une année à une autre au fur et à mesure que les techniques de production sont mieux maîtrisées.

La fertilisation est probablement l'une des pratiques agronomiques qui posent actuellement le plus de problèmes, surtout pour les cultures maraîchères et fruitières qui ont des exigences nutritionnelles très importantes. La question traditionnellement posée par les débutants c'est comment satisfaire les besoins des cultures sans avoir recours aux engrais minéraux pour atteindre des rendements aussi élevés qu'en cultures conventionnelles. La fertilisation en culture biologique est basée sur l'apport de la matière organique sous forme de fumier, d'engrais verts ou d'engrais naturels tels que la farine des os, les roches minérales ou les algues. Dans les pays développés tous ces moyens sont combinés, alors que dans les pays en voie de développement, notamment au Maroc, la majorité des agriculteurs se contentent du fumier et négligent la pratique des engrais verts et le recours aux engrais naturels autorisés par la réglementation. Cela est peut être dû à la cherté des produits ou simplement à la non-disponibilité de ceux-ci sur le marché. Dans tous les cas, cette négligence explique en grande partie la faiblesse des rendements enregistrés dans certaines exploitations arboricoles et maraîchères.

En matière de protection phytosanitaire, l'agriculteur est appelé à gérer l'état sanitaire de ses cultures sur la base de principes qui interdisent le recours aux pesticides de synthèse. Pour les maladies et ravageurs, il doit utiliser des moyens biologiques et physiques non-polluants. En combinant les mesures préventives avec l'utilisation des auxiliaires et des bio-pesticides à base de végétaux ou de microorganismes (bactéries,

Table 2: Superficies réservées aux productions biologiques au Maroc (situation arrêtée au 30/01/2001)

Types of production	Superficies (ha)	Régions de production
Plantation sauvage		
Arganier	5000	Essaouira, Agadir, Taroudant, Azrou
Plantes Médicinales, aromatique et condimentaires	2000	
Plantation cultivée		
Agrumes	250,00	Morakech, Taroudant, Béni Mellal
Olivier	240,00	Azemmour, Agadir, Morakech
Câprier	100,00	Fès
Vigne	130,00	Meknes
Noyer	20,00	Morakech
Bananiér	10,00	Rabat (Skhirat)
Autres arbres fruitiers	10,00	Morakech, Taroudant et Meknes
Maraichage	300,00	Agadir, Taroudant, Morakech
Fraisier	0,50	Azemmour
Plantes Aromatiques et Médicinales	30,00	Agadir, Rabat, Morakech
Total	8.290,50	
En conversion		
Plantation non cultivée	4000	Agadir, Essaouira, Azrou
Plantation cultivée	200	Agadir, El Jadida, Taounate
Total	4200	
Total général	12.290,50	



champignons, levures), les dégâts causés par la faune pathogène ne sont pas complètement écartés mais ils peuvent être maintenus à des niveaux économiquement acceptables. Quant aux mauvaises herbes, la stratégie suivie en culture biologique consiste à diminuer leur incidence agronomique à travers le désherbage manuel, mécanique ou thermique sans pour autant prôner leur éradication totale en raison des effets bénéfiques qu'elles peuvent exercer sur le sol.

Sur le plan qualitatif, les experts du bio assurent que du point de vue commercial il est pratiquement impossible de distinguer entre les produits biologiques et les produits conventionnels si ce n'est par le label. C'est pour dire que les produits biologiques n'ont rien à envier aux produits conventionnels, lorsque la production est faite selon les règles de l'art.

Organisation du secteur

Au Maroc, bien que les professionnels de ce secteur soient encore peu nombreux, ils sont relativement bien organisés en comparaison avec d'autres secteurs. Deux associations ont vu le jour depuis 1998 : L'Association des Professionnels de la Filière Biologique (APFB) dont le siège est à Casablanca et l'association Maghrebio dont le siège est à Marrakech. Les deux associations regroupent non seulement des producteurs mais aussi des conserveurs, des commerciaux, des scientifiques, des exportateurs, des conseillers, des agents de certification, bref tous les intéressés par le mouvement bio.

Ces deux associations ont fait preuve d'un dynamisme exemplaire pendant les deux dernières années. L'APFB, joue actuellement le rôle du porte-parole des producteurs et contribue efficacement à la promotion du secteur sur le plan technique, agronomique et commercial. Quant à Maghrebio, elle a le mérite d'être ouverte à une large frange de la société civile et intègre dans ses rangs aussi bien les amateurs que les professionnels.

Les instances officielles se sont également mises à l'œuvre récemment. Une cellule à la DPVCTRF du Ministère de l'Agriculture travaille depuis quelques mois sur la réglementation nationale en matière d'Agriculture Biologique. Sur ce point, le Maroc a accusé un retard de plusieurs années en comparaison avec des pays voisins comme la Tunisie et l'Égypte. L'absence d'une telle réglementation a des répercussions néfastes sur la production, la commercialisation et l'exportation des produits biologiques. L'un des aspects contraignants est observé au niveau de la certification et de l'inspection. Jusqu'à nos jours, ces deux activités clés pour la production biologique sont effectuées exclusivement par des sociétés étrangères.

Sur le plan académique, l'IAV Hassan II a lancé depuis 1997 des activités de formation, de recherche et de développement en Agriculture Biologique. Un cours d'initiation est dispensé aux élèves ingénieurs en 5^{ème} année Horticulture. En plus, chaque année, et depuis 1999, trois candidats de l'IAV achèvent leur formation de troisième cycle en se spécialisant en Agriculture Biologique à l'Institut Agronomique de Bari (Italie). La recherche dans ce domaine n'est pas encore bien développée mais des programmes ont été initiés dans les deux campus de l'IAV à Rabat et à Agadir. Ces activités seront couronnées en octobre 2001 par l'organisation d'un *symposium international sur l'Agriculture Biologique* qui sera précédé par un cours international sur le même thème. Plus d'informations concernant ces deux activités sont disponibles dans le site Internet www.biomaroc.ma, un portail créé par l'IAV Hassan II en janvier 2001.

Les Contraintes du secteur

L'Agriculture Biologique est confrontée à plusieurs contraintes, les plus importantes à mon avis sont d'ordre institutionnel, réglementaire, agronomique et commerciale.

Sur le plan institutionnel, il est devenu impératif que le Ministère de l'Agriculture accorde à cette nouvelle activité agricole l'importance qu'elle mérite. La mise en place d'une cellule ou d'un Département spécialisé dans ce domaine est devenue une nécessité. Ce Département pourrait jouer l'interlocuteur avec les professionnels, rassembler les données et les statistiques relatives aux produits bio et tracer la stratégie nationale à suivre sur le moyen et le long terme. Il n'y a pas de pays qui s'est lancé dans l'Agriculture Biologique et qui ne dispose pas de structures institutionnelles spécialisées dans ce domaine. Les grands pays producteurs et exportateurs ont des cellules de suivi et de communication même au niveau des ambassades.

Ce secteur doit également profiter de certaines facilités et subventions, au moins pour l'importation des inputs (bio-pesticides, engrais organiques etc.) qui sont généralement beaucoup plus chers que les produits conventionnels. Les charges pendant les années de conversion sont lourdes, par conséquent l'état doit intervenir pour alléger ces charges par des subventions. Mais le besoin pour une réglementation nationale est probablement le plus urgent. Tant que cette réglementation n'ait pas vu le jour et qu'elle ne soit pas reconnue par les instances européennes, les procédures et les coûts de certification et d'inspection resteront un handicap majeur pour le développement de ce secteur.

Sur le plan commercial, les associations de professionnelles, en collaboration avec les instances officielles, doivent se pencher incessamment sur l'identification et le développement d'un LOGO pour le Maroc. Les produits marocains ont beaucoup à gagner d'avoir leurs propres identités à l'instar de ce qui est en vigueur dans les autres pays.

Sur le plan agronomique, la plupart des producteurs, n'ayant jamais reçu de formation spécialisée dans ce domaine, ne maîtrisent pas encore les techniques de production biologique, par conséquent il y a un besoin énorme pour l'assistance technique, le transfert de technologie et la formation.

La non-maîtrise des techniques de production n'est cependant pas le seul facteur technique limitant de l'Agriculture Biologique au Maroc. Le manque d'intrants spécifiques (fertilisant organiques, bio-pesticides etc.), la cherté de ce qui est disponible sur le marché et la complication des procédures d'homologation de nouveaux produits sont d'autant plus contraignants que même les plus avertis des producteurs n'arrivent pas à adopter une gestion intégrée comme il se doit.

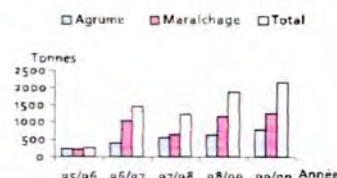
Perspectives futures

En comparaison avec des pays comme la Grèce, la Tunisie et le Chili qui n'ont pas le même potentiel agricole que le Maroc et qui ont fait des progrès considérables en AB, on constate que les productions biologiques dans notre pays sont encore très faibles. Aujourd'hui l'essentiel de nos productions proviennent de végétations spontanées non-cultivées, les surfaces cultivées sont encore limitées et la gamme des produits peu diversifiée. Les potentialités agricoles de plusieurs régions marocaines ne sont pas encore bien exploitées.

Les régions côtières et celles du sud sont bien connues par leur climat favorable à la production



Figure 1: Exportation de fruits et légumes biologiques au Maroc



de fruits et légumes en hors-saison. Ce créneau est encore très porteur dans le marché du bio en Europe et ailleurs. Une grande partie de la demande européenne est satisfaite par des pays de l'Amérique latine qui sont défavorisés par leur éloignement. Les exportations marocaines en légumes primeurs ne représentent actuellement que 0,02% du tonnage exporté annuellement. Quant aux produits fruitiers, le Maroc est bien placé pour fournir des produits comme l'huile d'olive, les câpres, les dattes et les fruits secs qui sont traditionnellement produits dans des zones agro-écologiques facilement convertibles au bio. Le marché des fruits exotiques est également intéressant. La demande du marché européen en ces produits n'est satisfaite qu'en partie par des productions de l'Amérique latine et de certains pays africains qui sont loin de l'Europe. Pour certains produits comme la banane, qui est sérieusement menacée par l'ouverture des frontières en l'an 2010, voir même avant, le marché du bio peut constituer une soupape intéressante car la demande européenne en banane certifiée bio n'est pas encore satisfaite. La production des pêches et des raisins précoces est un autre créneau qui est prometteur.

Les autres régions du Maroc, où le climat n'est pas aussi clément que dans les régions côtières, disposent elle aussi d'un atout agro-écologique considérable. Dans ces régions, très souvent les systèmes de productions sont encore traditionnels, ce qui est de nature à faciliter leur reconversion en système de production biologique. A ce titre, l'exemple des petites exploitations traditionnelles chinoises, spécialisées dans la production du thé, est révélateur. Des études menées par la FAO ont montré que la conversion de ces petites exploitations au Bio a donné d'excellents résultats sur le plan socio-économique.

Quant aux plantes médicinales et sous-produits de la forêt, il existe plusieurs opportunités qui n'ont pas encore été exploitées.

Dr. Lahcen KENNY et Dr. Abdelhak HANAFI

Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II
Complexe Horticole d'Agadir

Tél/Fax: (048) 24 70 02, E-mail: Kenny@mtds.com

Remerciements: Mlle Aminia Ait Elmoddane ainsi que Mrs. Moka Daoud, Jean Pierre Papan, Abdelkrim Mekouf, Mohammed Khajji, Mohammed Bouccia, Jalil Belkamel, et Abdelkrim Aitim sont chaleureusement remerciés pour l'aide précieuse qu'ils ont bien voulu nous apporter lors de la réalisation de l'enquête.

1C/ Document : « L'ORMVA d'Ouarzazate »

Terre et Vie No 9, Août 1994

<http://www.terrevie.ovh.org/a19.htm>

L'OFFICE REGIONAL DE MISE EN VALEUR AGRICOLE D'OUARZAZATE

Connue pour son agriculture saharienne, caractérisée par la diversité et la spécificité des productions agricoles et la sévérité des conditions de mise en valeur des ressources naturelles, la région de Ouarzazate a pu profiter des services de l'ORMVA qui n'a ménagé aucun effort, depuis sa création, pour adapter la politique agricole nationale et les innovations technologiques au contexte socio-économique de la région ainsi qu'aux aspirations des agriculteurs.

1/ CREATION ET MISSIONS DE L'OFFICE REGIONAL DE MISE EN VALEUR AGRICOLE DE OUARZAZATE

L'office régional de Mise en valeur Agricole de Ouarzazate a été créé par décret Royal n° 829-66 du 22 Octobre 1966 tel qu'il a été modifié par Dahir portant loi n° 1-74-388 du 2 Septembre 1975, en tant qu'organisme public doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la MIE en nature Agricole.

La réalisation des études et les équipements hydro-agricoles, la gestion des ressources en eau à usage agricole, le soutien à la production agricole, la vulgarisation et la formation professionnelle des agriculteurs sont, entre autres, autant de missions dont l'office s'est vu investi pour le développement de l'agriculture dans sa zone d'action.

2/ PRESENTATION DE LA ZÔNE D'ACTION DE L'ORMVA

S'étendant sur une superficie totale de 55.000 Km² la zone d'action de l'ORMVAO englobe le territoire de la province de Ouarzazate et ceux des cercles de Taliouine et Fom Zguid relevant respectivement de la province de Taroudant et de la province de Tata.

Elle est située dans le domaine présaharien qui s'étend depuis les sommets du haut Atlas jusqu'aux vastes plateaux sahariens. Les oasis et les vallées qui les traversent constituent les seules ressources en terrains agricoles avec environ 75.000 ha de SAU, soit à peu près 1,36 % de la superficie totale. Le climat de la région est de type

continental a aridité accentuée, caractérisé par des amplitudes thermiques prononcées et des précipitations extrêmement variables dans le temps et dans l'espace se traduisant tantôt par des sécheresses prolongées tantôt par de violentes crues des oueds.

La pluviométrie moyenne annuelle est de 120 mm. Elle varie de 300 mm au nord sur les chaînes de l'Atlas à 50 mm à M'hamid dans le bas Draâ.

Les ressources en eau, rares et irrégulières, sont constituées par la réserve de la retenue du barrage Mansour Eddahbi, les résurgences et les nappes phréatiques. Les apports annuels moyens au niveau du barrage Mansour Eddahbi sont estimés à 394 Mm³ pour un volume régularisable de 250 Mm³. Sur le plan démographique, la population de la zone compte actuellement 780.000 habitants, concentrés au niveau des agglomérations urbaines et le long des ceintures des terrains agricoles formées autour des cours d'eau. son taux d'accroissement annuel moyen est de 2 %.

La micropropriété et le morcellement excessif, conséquence d'une forte densité démographique agricole, caractérisent les exploitations agricoles de la région. La taille moyenne de celles-ci est de 0,9 ha composé de 9 parcelles.

C'est dans ces conditions et ce contexte physique et humain, que l'ORMVA de Ouarzazate allie le déficit à la persévérance afin d'assurer le développement d'une agriculture compétitive dans cette contrée du Maroc. Ainsi d'importants travaux d'équipement et d'aménagement des périmètres ont été entrepris et ont vu le jour parallèlement aux efforts d'encadrement des agriculteurs et de préservation de l'environnement.

3/ INTERVENTIONS ET REALISATION DE L'ORMVAO

sur le plan hydraulique, un important dispositif d'irrigation a été mis en place dans la zone pour répondre à un double objectif : régulariser l'irrigation et protéger les communautés du Draâ moyen contre les crues. Il s'agit du barrage Mansour Eddahbi, mis en eau en 1972, d'une retenue de 560Mm³ régularisant 250Mm³.

La valorisation de cet équipement a nécessité l'édification dans la vallée du Draâ d'une infrastructure constituée de cinq barrages de dérivation sur l'oued Draâ et de 400 Kms de canaux modernes. Ce réseau se juxtapose au réseau traditionnel déjà existant, compte tenu de la complexité du système de distribution des eaux. Ces équipements permettent l'irrigation de Draâ moyen sur une superficie de 26.000 ha.

Parallèlement à ces équipements hydrauliques, l'ORMVAO intervient dans les périmètres de petite et moyenne hydraulique éparpillés dans la zone et qui comptent environ 40.000 ha. Les interventions entreprises à ce niveau portent essentiellement sur l'aménagement de barrages d'épandage d'eau de crues ainsi que le revêtement de Séguia, l'aménagement des stations de pompage, de Khetaras et des sources d'eau. Par ailleurs, une importance capitale a été accordée aussi bien par les responsables locaux que par les bailleurs de fonds aux projets ayant trait à la protection du milieu et à la préservation de l'environnement dans la région ; il s'agit en particulier de la protection des terrains de cultures contre les crues et la lutte contre la désertification.

4/ SYSTEMES DE PRODUCTION ET LEURS NIVEAUX D'INTENSIFICATION

Entre autres particularités du secteur agricole de la région, la diversité et la spécificité des productions agricoles aussi bien végétales (safran, roses à parfum, henné, palmier) qu'animales (la prolificité de la race ovine d'man) sont des traits marquants de l'agriculture oasienne de la région.

L'impact de l'équipement des périmètres, de l'encadrement technique et de la promotion de nouvelles cultures n'a pas tardé à prendre de l'ampleur. Les résultats se manifestent à travers l'intensification des cultures et la compétitivité des systèmes de production.

Les agriculteurs de la région pratiquent en général un système de production mixte à vocation d'arboriculture et d'élevage. La mise en culture des terrains plantés des palmiers dattiers est associée à un élevage sédentaire dominé par la race D'man au niveau des oasis. En haute montagne, cet élevage devient extensif et transhumant et joue un rôle très important en raison de l'abondance des terrains de parcours, alors que les terres cultivées sont très limitées et exploitées en priorité pour l'arboriculture fruitière.

En manière d'intensification des productions agricoles, et outre l'amélioration des conditions d'irrigations, la généralisation de l'utilisation du matériel génétique amélioré de fertilisants appropriés et de matériel agricole adapté demeure le souci majeur des services de mise en valeur, tout en réfléchissant leur rationalisation et leur mise à la disposition des agriculteurs.

En effet, et bien que l'utilisation de matériels génétiques améliorés soit encore timide dans la zone, leur rythme d'introduction ces dernières années a enregistré une augmentation sensible témoignant des efforts consentis à l'amélioration des conditions d'irrigation et à la vulgarisation.

La phoeniciculture bénéficie également d'un programme de plantation en vitroplants indemnes de bayoud et aux dattes de bonne qualité en vue de reconstituer les palmeraies dans le Cadre du Plan National de Développement du Palmier dattier. Cette opération en est à sa cinquième année et a touché environ 31 ha.

Dans le domaine d'amélioration génétique du cheptel, les efforts entrepris au cours de la dernière décennie au niveau de la station des bovins TIDILI, des ovins D'man et celle des caprins Draâ commencent à être couronnés par la distribution de géniteurs performants soit à travers l'association des éleveurs D'man ou directement par l'ORMVA dans le cadre des programmes de promotion de la vulgarisation féminine.

Parallèlement au progrès enregistré dans l'usage du matériel génétique, d'utilisation d'autres facteurs d'intensification a également connu une amélioration à la fois quantitative et qualitative aussi bien dans le domaine des productions végétales que dans le domaine des productions animales.

5/ PRODUCTIONS VEGETALES

a. Céréales

Les cultures céréalières couvrent actuellement 45.000 ha en irrigué et 7.000 ha en bour, soit 60 % de la superficie cultivée. Cette sole a connu une évolution marquée par l'extension du blé tendre qui a vu sa part passer de 15 % en 1970 à 39 % actuellement au détriment de celle de l'orge (39 % à 20 %).

La superficie céréalière s'est étendue de 20.700 ha à 52.835 ha entre 1971-75 et 1986-92, au moment où les rendements moyens ont évolué de 7,6 qx/ha à 19,8 qx/ha et la production de 160.000 qx à plus de un million de qx actuellement. Cependant, ce niveau de production ne couvre qu'environ 70 % des besoins de la zone.

b. Cultures fourragères

Elles sont constituées principalement de la luzerne qui occupe près de 10.000 ha, soit environ 15 % de la superficie cultivée, et produit 360.000 T de matière verte (l'équivalent de 45 millions d'unités fourragères). Le rendement moyen a connu une nette amélioration passant de 32 tmv/ha au début des années 80 à 42 tmv/ha actuellement.

c. Maraîchage

Les cultures potagères occupent actuellement 3.000 ha, soit moins de 5 % de la superficie cultivée, constituées essentiellement de la pomme de terre (20 %) et d'une gamme d'autres espèces adaptées à la zone (carottes, navets et cucurbitacées).

Ces superficies produisent environ 60.000 T destinées essentiellement à l'autoconsommation, exception faite pour la production de pomme de terre dont environ 80 % est commercialisé hors zone.

d. Arboriculture

Venant en seconde place après les céréales, l'arboriculture fruitière constitue, en plus de la phoéniculture, une spéculation importante dans la région de Ouarzazate à la fois en

tant que facteur favorisant le développement d'autres cultures bases et en tant que source de revenus additionnels pour les producteurs.

Il existe, en effet, une grande diversité d'arbres fruitiers des oasis et dans les vallées aussi bien des plaines que de montagne. Les espèces les plus représentées sont l'amandier, le pommier, l'olivier, l'abricotier, le figuier et à une moindre mesure le noyer avec un effectif total de 1.960.000 pieds.

En plus de la substitution des clones locaux par des variétés sélectionnées, la région connaît une expansion des vergers notamment ceux du pommier sélectionné dont les résultats sont très apparents depuis l'introduction de cette espèce au début de la décennie 80. Les productions, consignées dans le tableau ci-dessous, restent tributaires des aléas climatiques, notamment les gelées printanières, et des conditions d'irrigation.

e. Cultures spéciales

Certaines cultures pratiquées dans la zone en l'occurrence le safran, le Henné et les roses à parfum confèrent à la région de Ouarzazate une renommée particulière.

e.1 Safran : Plante bulbeuse de la famille des Iridacées, le safran (*Crocus Sativus L.*) a une fleur de couleur violette comprenant 6 pétales, 3 étamines et 3 stigmates. Ce sont ces derniers d'une couleur rouge et odorante qui constituent le safran. La récolte qui consiste à cueillir les fleurs très tôt le matin a lieu durant les mois d'octobre et novembre. Le safran est connu pour son usage culinaire, médicinal et cosmétique.

La superficie des safranières est de l'ordre de 490 ha, produisant 30 qx en année moyenne.

e.2 Henné : Les feuilles de henné, arbuste d'environ un mètre de hauteur, sont utilisées essentiellement à des fins cosmétiques pour colorer les mains, les pieds et les cheveux et à des fins médicinales pour le traitement des plaies et de la peau.

Le henné occupe 1.200 ha et produit environ 48.600 qx.

e.3 Roses à parfum : Le rosier est planté en intercalaire ou sous forme de haies autour des parcelles sur une longueur de 4.200 kmL dans la vallée du Dadès.

La période de cueillette dure 20 à 25 jours au mois d'avril et mai.

La production des roses est très liée aux conditions climatiques notamment les gelées printanières. Elle est actuellement de l'ordre de 41.500 qx. Une partie reste de la production est séché pour être exporté ou vendu localement.

6/ PRODUCTION ANIMALES

L'élevage constitue l'une des principales activités agricoles contribuant à l'autosuffisance alimentaire et à l'amélioration des revenus d'une manière considérable.

La région a depuis toujours constitué un lieu de tradition d'élevage comme elle constitue le berceau de certaines races ovines (Saghro et D'man), caprines (Drâa) et bovines (Tidili).

Les effectifs d'espèces actuellement élevées dans la zone sont :

Deux types d'élevage sont pratiqués dans la zone : un élevage sédentaire constitué de bovins, d'ovins de race D'man et de caprins laitiers qui vivent exclusivement des ressources fourragères des exploitations agricoles.

Les ovins D'man dont l'effectif est estimé à plus de 120.000 têtes sont caractérisés par leur prolificité atteignant plus de 200 % et par leur aptitude à mettre bas deux fois par an.

Par contre, l'élevage pastoral ou extensif est dominé par des ovins de races Saghro et Siroua, des caprins de race Rahali et des camelins. Leur subsistance est assurée par la production fourragère des parcours de la zone.

Les parcours s'étendent sur une superficie de 4,4 millions d'hectares et constituent la principale ressource fourragère pour plus de 1,2 millions de têtes d'ovins et de caprins.

Les productions animales au niveau de la zone sont estimées à 14 millions de litres de lait, 4.470 tonnes de viandes rouges, 390 tonnes de laine et 256 tonnes de poils.

Dans le domaine de la santé animale, l'ORMVAO entreprend des actions de prophylaxie préventive et curative, ainsi que le dépistage de maladies contagieuses et la protection sanitaire du cheptel.

7/ SECTEUR DE L'AGRO-INDUSTRIE

En dehors des deux unités de distillation d'eau de rose, le secteur de transformation des productions agricoles était pratiquement inexistant avant la création de l'ORMVAO.

Depuis lors, l'ORMVAO a contribué à la création de nombreuses unités de transformation, de conditionnement et de commercialisation.

* Création en collaboration avec l'ODI de l'usine de conditionnement et de commercialisation des dattes, "Société Dattes de Zagora", d'une capacité de 2.500 T. La moyenne des achats pendant les cinq dernières années tourne autour de 1.000 T.

* Création d'une unité de conditionnement et de commercialisation du safran pour traiter un tonnage annuel de 1.200 kg/an de safran.

* Création de deux unités de trituration de l'huile d'olives d'une capacité annuelle de 2.500 T.

* Création de quatre coopératives de conditionnement et de commercialisation de henné.

* Création d'une fromagerie à base de lait de chèvre au niveau de la station caprine de Skoura produisant environ 600 kg par an.

En plus de ces unités, il existe une minoterie moderne à Ouarzazate d'une capacité d'écrasement de 650.000 qx par an.

8/ ORGANISATION PROFESSIONNELLE

La zone d'action de l'Office compte 51 coopératives agricoles. Leurs champs d'action portent sur des activités aussi nombreuses que diversifiées. Elles regroupent 15.000 adhérents et se répartissent comme suit :

- 13 coopératives de services (dont 2 huilières, 4 de henné, 1 de safran, 1 d'amélioration pastorale, 2 d'embouche).
- 8 coopératives laitières.
- 9 coopératives d'utilisation en commun de matériel agricole.
- 21 coopératives d'approvisionnement.

Extrait de l'ouvrage "Institut Agronomique et vétérinaire Hassan II " Publications "IAV Hassan II" - Rabat. 1994

Bref aperçu sur la Culture du safran au Maroc

Présenté par Dr Mounira LAGE, Ingénieur Agronome, Chercheur
A l'Institut National de la Recherche Agronomique, Rabat.
UR d'Amélioration des Plantes, de Conservation et de
Valorisation des Produits Phytogénétiques, Guich - Maroc
Email. malge@fulbrightweb.org ; lage@inra.org.ma

Tel. 21262273166

Le safran est l'épice la plus chère au monde. Elle est noble, rare et d'une grande valeur commerciale. Elle dérive des stigmates de *Crocus sativus*, une fleur de la famille des Iridacées. On l'appelle « l'or des agriculteurs ou l'or végétal ». Ce précieux produit possède de nombreuses vertus médicinales. Il est utilisé aussi dans différents domaines en cuisine, en parfumerie et en teinture. C'est une plante pérenne ayant un bulbe souterrain. La conduite de sa culture diffère d'une zone à l'autre en fonction des conditions climatiques, édaphiques et des techniques culturales. Ses besoins en eau sont relativement moyens (400 à 600 mm/an). L'impact économique du safran est important du fait de son prix élevé. Il présente une forte valeur ajoutée. En plus de son importance économique, son importance s'inscrit aussi dans le domaine agronomique, environnemental et social. Cette culture mobilise une importante main d'œuvre surtout féminine lors de la période de récolte et d'émondage du safran. La production d'un kilo du safran, nécessite 150000 à 200000 fleurs et 400 heures de travail.

Le Maroc a connu la culture du safran depuis bien longtemps. Il a été dit qu'il a été introduit par des tribus arabes aux environs du neuvième siècle. Actuellement, la culture du safran est localisée dans une petite zone dans

l'Anti- Atlas surtout au village de Taliouine à une altitude d'environ 1200 m. Cette culture occupe des petites parcelles cultivées par environ 10900 petits agriculteurs répartis dans une vingtaine de douars de montagne, totalisant ainsi une superficie d'environ 600 ha. La production nationale du safran est en moyenne de 3 tonnes/ an. Une plantation bien conduite peut donner jusqu'à 6 kg/ha et même plus, et génère un revenu de plus de 35.000 dh/ha. La Coopérative SOUKTANA, qui est d'ailleurs la seule coopérative du safran connue au Maroc, avec ses 342 adhérents, collecte et commercialise une partie de la production du safran. Il s'agit d'un « produit de terroir » typique, disposant d'une excellente image de marque au niveau national.

L'INRA en 2005, a démarré un grand programme de recherche visant à améliorer la qualité du safran et à augmenter son rendement. Ces études portent sur des pratiques agronomiques, biotechnologiques et d'amélioration génétique. L'importance que nous portons à la recherche visant le développement de cette culture, s'inspire de notre volonté de voir notre pays parmi ceux producteurs et exportateurs du safran de qualité au monde, pour le bien de nos agriculteurs et de notre économie nationale. Des enquêtes préliminaires ont été conduites dans la région chez certains agriculteurs à Taliouine afin de relever les problèmes majeurs qui entravent le développement de cette précieuse culture. Parmi les contraintes techniques relevées figurent la faible application de bonnes pratiques agronomiques par les petits agriculteurs (choix de corne,

méthode et densité de plantation, fertilisation, irrigation, entretien etc.), l'absence de bonnes pratiques d'hygiène lors du séchage du safran ainsi que les méthodes de séchages appliquées qui dégrade la qualité du safran, la faible préparation du produit final pour la vente (conditionnement, emballage, étiquetage, conservation, etc.) et l'absence de systèmes de traçabilité et de certification biologique.

Developmental Project for Introducing Saffron (*Crocus sativus* L.) as an Alternative Crop in Other Moroccan Regions

M. Lage and C. Faiz
UR Breeding
Conservation and Valorisation of
Phytogenetic Resources
INRA-Rabat
Morocco

C.L. Cantrell
Research Chemist
USDA, Agricultural Research Service
Natural Products Utilization Research Unit
University of Mississippi
USA

Keywords: new crops, spice

Abstract

Moroccan saffron is mainly produced in the South, on a limited zone of about 600 ha. In 2005, the National Institute of Agronomic Research, Morocco, carried out a study on trying saffron crop in some underprivileged regions under diverse environments, as way to propose alternative crop for the socio-economic development of rural area. The preliminary results obtained during this first year are promoting.

INTRODUCTION

Saffron crop is practiced in Morocco since a long time. It is said to have been introduced by the Arabs in the Maghreb toward the IXth century. Its production is limited to a small area in the South, in the Atlas Mountain, on about 600 ha. The main region of its implantation is the Taliouine zone (altitude 1200-1630 m, latitude 30°26'N and longitude 8°25'W), a remote area in the Southwest of Morocco with a cold winter and a hot summer. Rainfall ranges annually from 100 to 200 mm, so the farmers irrigate their plots with water pumped from wells. The added amount of water is about 35 to 50 mm per ha per week from September to November. The irrigation interval increases from December to March then stops during the summer period. The average yield varies from 2 to 6 kg/ha during its five to six years of soil occupation, with a maximum reached during the third till the fifth year. Higher yields are achieved on some well-conducted plots (10 to 15 kg/ha). Saffron in Morocco is carried out traditionally without recourse to chemicals. It is sowed and harvested during the autumn (ORMAO, 2000). The major saffron production is marketed at national level. An overview on the technical aspects of saffron cultivation, harvesting and marketing in Morocco are reported by Ait Oubahou and El Otmani (1999).

We advance the idea of growing saffron in some other deprived Moroccan regions, as a way to propose substitute crops for the socio-economic development of rural areas. Saffron can be used as an alternative crop for the diversification of agricultural production as a way to improve the quality of farmer life by its high benefit, especially for women farmers who are the most present in picking up flowers. It could also ensure the sustainable use and conservation of the area since it is a perennial culture. The first step for achieving this purpose is to try saffron under different environments and to study the influence of the milieu on the flowering capacity of saffron in the zone of introduction, and afterwards, on the quality.

MATERIALS AND METHODS

Prior survey work was done on September 2005, in the southern region of Morocco where saffron crop grows (Taliouine region) regarding cultural techniques used by farmers, yields and problems encountered with this crop (low yield, commercialisation problems and so on). A collecting work was carried out in order to gather seeds in fields and growers' reserves. In addition, further information on cultural techniques used in the region was registered from local specialists and through many interviews with farmers.

Eight sites with different environments (soil, climate and altitude) were chosen, to

grow up saffron. The study was conducted in experimental sites, at the level the National Institute of Agronomic Research (INRA) and at the level of farmers. The sowing area was of about 100 m² in each site. It is sown on 2 x 3m raised beds with rows 20 cm distant. Sets of two to three corms are planted at a distance of 10 cm within rows. The planting depth is about 15 cm. Sowing density was about 3.5 t/ha of corms. About 30–40 t/ha of farm manure were applied during the ploughing. Afterward, manure is brought at a rate of 20 to 30 t/ha after the crop establishment. Planting was done during the first decade of October. Weeds were controlled by hand.

Saffron quality is dependent on its colouring power (crocin concentration), odour (safranal) and taste (picrocrocin). Collected samples of dried saffron from different tested sites were analysed at the USDA laboratory for quality analysis, University of Mississippi, USA using the same method as described by Bolhasani et al. (2005) to quantify saffron components in each sample.

RESULTS AND DISCUSSION

Saffron yielded under different chosen environments (Fig. 1). The harvest period was during November 2005, between 25 and 35 days from sowing. The stigmas collected were placed in shade in a warm and dried room for about 10 days to dry. The dried saffron obtained was analysed for quality. The results obtained during this first year relative to saffron flowering capacity under different environments, are promising. The yield obtained is low as saffron did not give a high yield during this first year of plantation because of the low quality of seeds used.

The preliminary results showed that the quality of saffron obtained in different region tested in comparison with the control from Taliouin region varies greatly (Fig. 2). For the three components tested, the quality of saffron obtained in Merchouch (Alt. 398 m, Lat. 33°43') with an average temperature of 14 (Fig. 2) is higher than the other zones and it is nearly equal to the control from Taliouin. This site was characterised by an average temperature during the flowering period of about 14°C and a clay soil. But those results have to be confirmed by the results of quality analysis during the second and the third year of plantation as to characterise the impact of the environment on the quality.

The results obtained in this first year of assay are promising. We cannot conclude on the basis of those results as they have to be validated on the future results of the quality during the next years of saffron establishment. In order to spread the saffron culture in different Moroccan regions and to guarantee its future, it is necessary to improve cultural techniques and selected plant material as well as to increase both yield and quality, and to try to extend the uses of saffron. Also, since farmers have small area to grow up crops, they cannot stand to grow up saffron solely, so it is very important to try growing up other crops (medicinal plants, legumes or forages) in association with saffron as to occupy soil during the spring and the summer period and then to ensure double production of the same area.

Literature Cited

- Bolhasani, A., Bathaie, S.Z., Yavarit, I., Moosavi-Movahedi, A.A. and Ghaffari, M. 2005. Separation and Purification some Components of Iranian Saffron. *Asian J. Chem.* 17:725-729.
- MADREF/DERD. 2002. La culture du safran. *Bulletin mensuel d'information et de liaison du PNTTA, Transfert de technologie en agriculture. Fiche technique*, 91.
- Negbie, M. 1999. Saffron: *Crocus sativus* L. Medicinal and aromatic plants – industrial profiles. Amsterdam, Harwood Academic Publishers.
- Office régional de mise en valeur agricole Ouarzazate. 2000. Une culture spéciale : le safran. *Fiche Technique*.

Figures

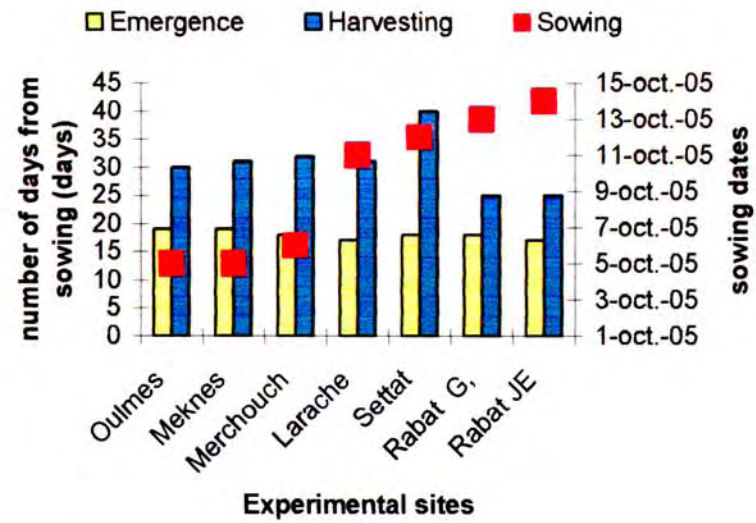


Fig. 1. Sowing and harvesting dates of saffron in the chosen sites.

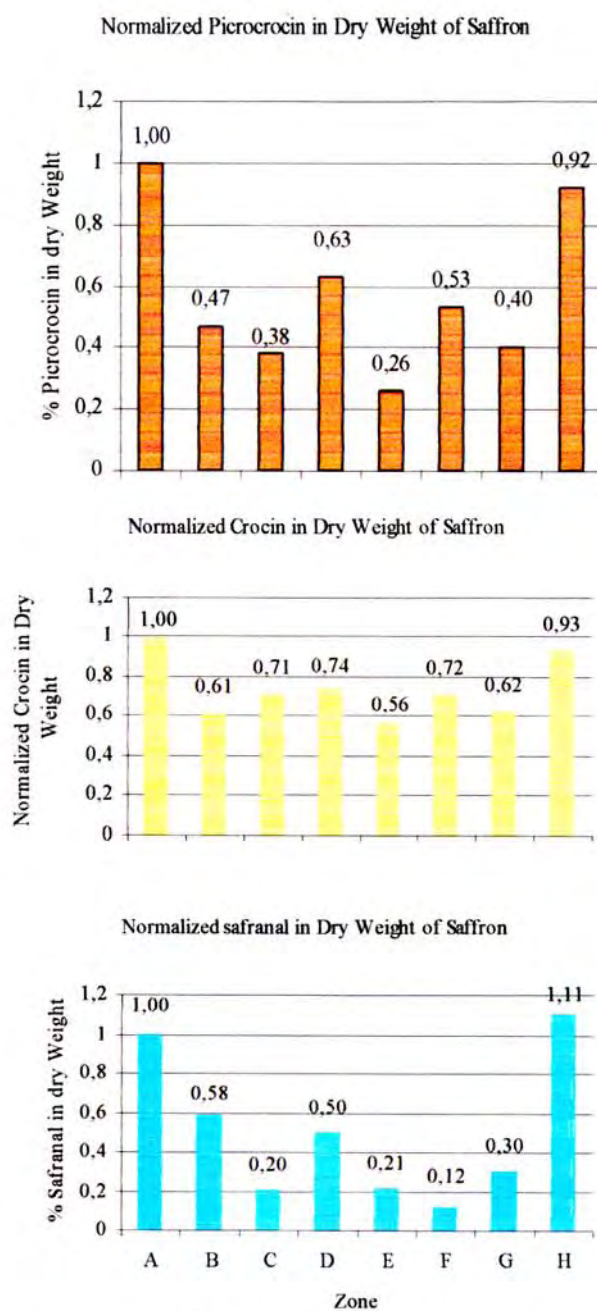


Fig. 2. Quality of saffron obtained in different tested zones as compared to the control zone (A) (Data are reported as normalized amount relative to the control zone). A: Taliouine; B: Oulmes; C: Rabat (site 1); D: Rabat (site 2); E: Settati; F: Larache; G: Tadla; H: Merchouch.

ANNEXE 2 : ASPECTS PHYSICO-CHIMIQUES

2A/ Analyse d'échantillons de safran de Taliouine

Echantillonnage de safran (filaments) sur 5 sites de production du cercle de Taliwine (Sirwa, région Souss-Massa-Drâa, Maroc)

Un ensemble d'analyses a été effectué par le Laboratoire Interrégional de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (MARSEILLE, Fr.).

Les caractéristiques normatives de référence (spécificités et essais) ont été les suivantes :

Norme française NF V 32-120-1, Août 2000	Crocine (min)	Picrocrocine (min)	Safranal (min/max)
CAT I	190	70	20/50
CAT II	150	55	20/50
CAT III	100	40	20/50

Norme internationale ISO 3632-1	Crocine (min)	Picrocrocine (min)	Safranal (min/max)
CAT I	190	70	20/50
CAT II	150	55	20/50
CAT III	100	40	20/50
CAT IV	80	30	20/50

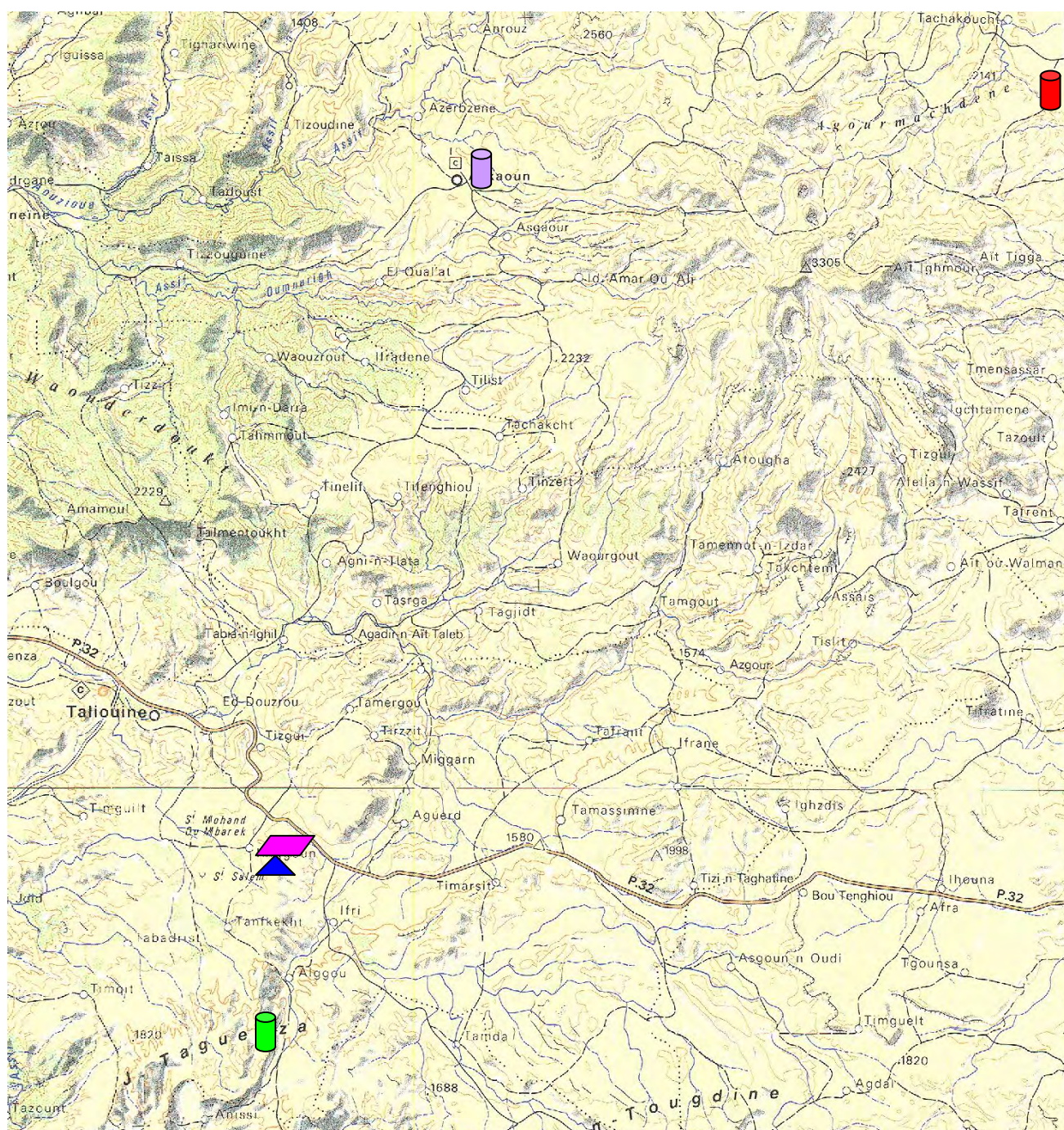
Essais	Normes correspondantes
Pouvoir colorant (crocine) (min)	[(NF ISO 3632-2 i/c V 32-120-2)]
Picrocrocine (min)	[(NF ISO 3632-2 i/c V 32-120-2)]
Safranal (min/max)	[(NF ISO 3632-2 i/c V 32-120-2)]

Les échantillons de 5 sites de production ont été reçus par le Laboratoire le 30/12/2002, les essais ont été validés le 03/01/2003 et les rapports ont été édités le 03/01/2003.

Par ailleurs, un échantillon de 2 sachets de safran en filaments avait été analysé antérieurement (échantillon reçu le 18/07/2002, essai validé le 19/07/2002, rapport édité le 19/07/2002), les résultats étant présentés à titre comparatif dans le tableau de synthèse des résultats.

Echantillons de safran de Taliouine / Coopérative Taliwine / Résultats des analyses

Origine échantillon et catégorie résultante	Crocine (Pouvoir colorant)	Picrocrocine (Goût)	Safranal (Arôme)
1- Safran filament IMGGOUN	163	84	27
CAT correspondante selon résultats	II	I	x* - 7
2- Safran filament ABALY	147	82	33
CAT correspondante selon résultats	III	I	x* - 1
3- Safran filament AOUEST	135	70	35
CAT correspondante selon résultats	III	I	x* + 1
4- Safran filament ASKAOUN	167	84	28
CAT correspondante selon résultats	II	I	x* - 6
5- Safran filament ASSAIS	183	98	29
CAT correspondante selon résultats	II	I	x* - 5
6- Echantillon 2 sachets filaments	128	72	30
CAT correspondante selon résultats	III	I	



-  1- Imggoun
-  2- Abaly

Localisation des 5 échantillons de safran analysés

-  3- Aouerst
-  4- Askaoun
-  5- Assais

Croci stigma

Azafrán

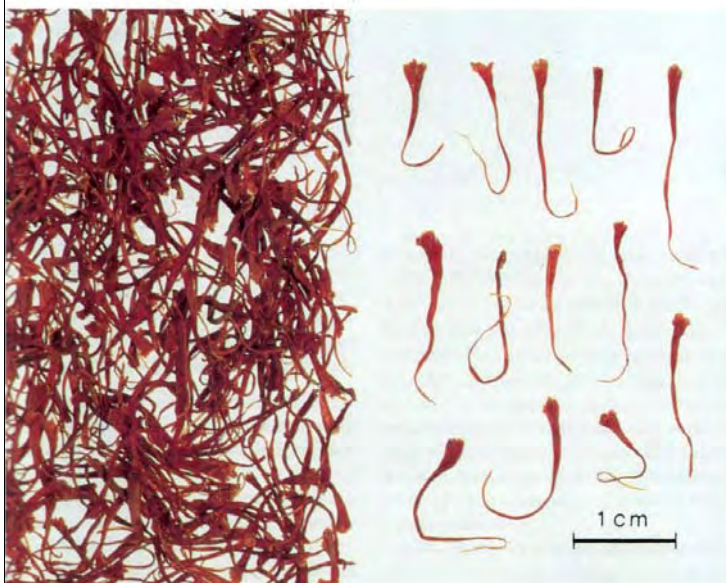


Fig. 1: Azafrán.

El azafrán está constituido por los estigmas (generalmente unidos por un pequeño trozo de estilo) de *Crocus sativus*, recolectados en otoño, durante la floración.

Descripción: Los estigmas son de color rojo ladrillo, tienen de 20 a 40 mm de largo cuando están secos y de 35 a 50 mm si se mojan con agua. Tienen forma tubular alargada, abiertos por un extremo, y se ensanchan hacia arriba a manera de cucurucho. El extremo superior está dividido y presenta un margen finamente dentado. El fragmento de estilo que mantiene unidos los estigmas es de color amarillo pálido y como máximo tiene 5 mm de longitud.

Olor: Fuertemente aromático.

Sabor: A especia, aromático, ligeramente picante, algo amargo, no dulce, parecido al del yodoformo. La saliva adquiere un color amarillo intenso.

Fig. 2: *Crocus sativus* L.

Planta bulbo-tuberosa con hojas muy estrechas y largas, que florece en otoño. La flor presenta un perigonio lila con venas violáceas, dotado de un tubo largo, tres estambres amarillos, un estilo fino de color amarillo y tres estigmas largos, en forma de embudo, rojos, que sobresalen de la flor.

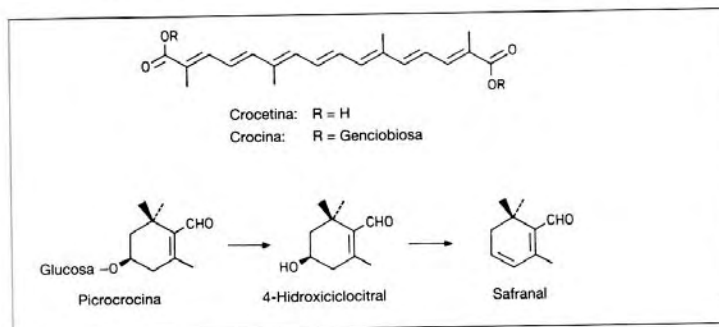


FU IX: Zafferano
ÓAB: Flos Croci
Ph. Eur. 1: Croci stigma
Ph. Helv. VI: Crocus

Origen botánico: *Crocus sativus* L. (azafrán), Iridaceae. La droga está constituida por los estigmas de las flores.

Sinónimos y equivalencias: Es: Estigma de azafrán, estigma de croco, Ca: Safrà, estigma de safranera. Eu: Azafráren estigmak. Gl: Azafrán. De: Safran, Gewürzsafran. En: Saffron. Fr: Safran. It: Zafferano, zafferano fili, stimmi di croco. Pt: Açafraão.

Procedencia: Es una planta cultivada desde muy antiguo, probablemente originaria de Europa Meridional y Asia Sudoccidental. La droga proviene de cultivos de plantas estériles, en los que la propagación se efectúa mediante el bulbo tubero-



so. Se cultiva principalmente en España, sobre todo en Aragón y Castilla - La Mancha, así como en áreas restringidas de Italia, Grecia, India, Irán, Turquía y Norte de África [1,2,3]

Existen diversas variedades comerciales de la droga, principalmente: *Crocus naturalis*, que contiene también restos de estilos, y *Crocus electus*, denominado azafrán "coupé" o cortado, producto seleccionado constituido únicamente por estigmas, desprovisto de restos de estilos. Otras variedades comerciales están descritas en [4], y véase también [5,6]. Información relativa al papel histórico-cultural desempeñado por el azafrán, se encuentra en [7].

Composición: Crocina (= crocetina-di-β-D-genciobiosil-éster) y otros derivados de la crocetina (monogenciobiosil-éster, monoglucosil- y diglucosil- ésteres, etc.) [8,9]; se trata de sustancias colorantes amarillas, hidrosolubles, que formalmente son diterpenos, pero desde el punto de vista biogénico pertenecen al grupo de los carotenoides. Contiene también principios amargos (picrocrocina, por ejemplo) y safranal, sustancia aromática típica del azafrán que se forma durante la desecación a partir del aglicón (β-hidroxyciclocitral) de la picrocrocina por la pérdida de una molécula de agua. El safranal constituye el componente principal del aceite esencial, que a su vez puede llegar a representar hasta el 1% de la droga. Contiene también aceite fijo (hasta el 10%) y derivados del ácido oleo-nólico [10].

Indicaciones: La droga ya no tiene ningún interés desde el punto de vista médico. Había figurado, en su momento, en la 1ª edición de la Ph. Eur. en previsión de una monografía sobre Tinctura Opii crocata (tintura de opio azafranada), a la cual posteriormente se renunció.

La crocetina tiene actividad hipolipemiente en animal de experimentación. En conejo, inhibe la inducción artificial de hipercolesterolemia, aumenta notablemente

Extracto de la monografía de la Comisión E (1987)

Indicaciones

El azafrán se usa como sedante, antiespasmódico y contra el asma. Su eficacia para dichas indicaciones no ha sido demostrada.

Riesgos

Hasta el momento, a dosis diarias máximas de 1,5 g no ha sido documentado ningún riesgo. La dosis letal es de 20,0 g y la abortiva es de 10,0 g.

Tras la administración de la droga como abortivo se han observado los siguientes efectos con la administración de 5 g de azafrán (dispersos en leche): púrpura de grado severo con necrosis melánica en la nariz, trombocitopenia de 24000, hipotrombinemia del 41% y colapso grave con uremia.

Otros efectos son: vómitos, hemorragia uterina, diarrea sanguinolenta, hematuria, hemorragias cutáneas en nariz, labios y párpados, vértigo y entorpecimiento. La piel y las mucosas toman coloración amarilla, pudiendo parecer ictericia.

(hasta un 80%) la difusión del oxígeno en el plasma y provoca una disminución de un 30% aproximadamente en los niveles séricos de colesterol [11]. La sal sódica de la crocetina presenta actividad inhibidora frente a *Mycobacterium butyricum*, capaz de inducir artritis en rata, por lo que se ha postulado su uso como antiartrítico [12]. Para una revisión reciente sobre el azafrán, véase [19].

En *medicina popular*, el azafrán se usa a veces como sedante, espasmolítico y estomacal.

Actualmente, sin embargo, su principal utilización es como corrector del sabor y aromatizante; en la cocina como especia para condimentar diversos platos (paella, arroz al curry, bullabesa, arroz a la milanesa, etc.), y sobre todo en la industria como colorante para la preparación de dulces, licores, cosméticos y medicamentos.

Efectos secundarios: A dosis elevadas, el azafrán es fuertemente tóxico, situándose la *dosis letal* en 20 g aproximadamente. Dosis inferiores pueden provocar ya intoxicaciones, con los siguientes síntomas: vómitos, hemorragia uterina (antiguamente se usaba como abortivo debido a su acción estimulante sobre la musculatura lisa del útero), diarrea sanguinolenta, hematuria, hemorragias cutáneas en nariz, labios y párpados, vértigo, entorpecimiento y coloración amarilla en piel y mucosas (semejante a ictericia) [10].

Preparación de la tisana: No se realiza.

Preparados: Es una droga prácticamente ausente de los preparados medicinales del mercado español. Solamente su tintura figura en algunas especialidades farmacéuticas calmantes de las molestias de la dentición (Nani Pre-Dental®, Dentomicin®). En el mercado alemán el azafrán forma parte de las llamadas "mezclas suecas", que son mezclas de drogas vegetales usadas en forma de extractos alcohólicos preparados por el propio consumidor. Los extractos de azafrán, por su parte, se encuentran en los llamados "Gran" y "Pequeño amargo sueco" (elaborados por diversos productores), así como en un reducido número de especialidades con

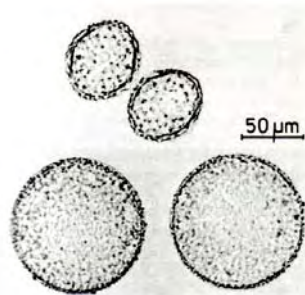


Fig. 3: Granos de polen de *Carthamus tinctorius* (arriba) y *Crocus sativus* (abajo).

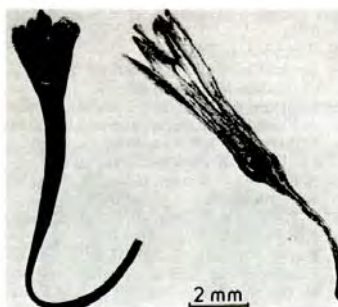


Fig. 4: Estigma de *Crocus sativus* (a la izquierda) y flor tubular de *Carthamus tinctorius* (a la derecha).

diferentes indicaciones (Tumulca®, Duralentan®, etc.).

Ensayos: Tienen una particular importancia, por tratarse de una droga muy cara que con frecuencia es adulterada, principalmente cuando se presenta en forma pulverizada. Resultan imprescindibles los ensayos macroscópico (véase descripción) y microscópico.

Las células epidérmicas poseen una forma alargada y con frecuencia muestran una papila corta en el centro; en la preparación montada en agua se observa la salida de un pigmento amarillo. El margen apical de los estigmas presenta papilas digitiformes, de hasta 150 µm de largo; entre éstas se encuentran granos de polen aislados, redondos, de hasta 100 µm de diámetro, de pared gruesa, con exina finamente granulosa (Fig. 3, abajo) y sin poros germinativos preformados. En los haces vasculares se observan vasos pequeños con engrosamientos espiralados. No deben estar presentes ni fibras ni elementos lignificados (la reacción con floroglucina clorhidrática debe ser negativa); tampoco deben estar presentes granos de polen con tres poros (lo cual indicaría la adulteración con flores de *Carthamus tinctorius* L.), ni fragmentos de endotecio de las anteras (adulteración con estambres y sacos polínicos de *Crocus sativus*), ni cristales (adulteración con diversas flores amarillas). Añadiendo una gota de ácido sulfú-

rico concentrado al portaobjetos sobre el cual se ha puesto un poco de polvo de azafrán, la muestra de la droga se colorea inicialmente de azul oscuro, adquiriendo posteriormente un color de pardo rojizo a rojo violáceo (reacción característica de los carotenoides del azafrán, pero también positiva para otros pétalos que contienen carotenoides).

La Ph. Helv. VI (no la VII) prescribía, para la crocetina y sus precursores, el ensayo siguiente: mezclar en un portaobjetos sobre la platina del microscopio y durante pocos segundos, algunos mg de polvo de la droga con una gota de reactivo ácido fosfotúngstico - ácido sulfúrico y cubrir inmediatamente con un cubreobjetos. En el transcurso de un minuto y a un aumento de 50 - 100 x, debe observarse que la mayor parte de partículas del polvo se colorean de azul y éste se rodea de un halo azul; los granos de polen toman color azul verdoso, mientras que los fragmentos de estilo no adquieren color alguno.

Como ensayo rápido se aconseja el siguiente: agitar durante algunos minutos dos puntas de espátula de azafrán con 50 ml de agua y 50 ml de cloroformo, respectivamente. La disolución acuosa debe ser de color amarillo oscuro (crocina hidrosoluble), mientras que la clorofórmica debe ser casi incolora (una coloración amarilla indicaría la presencia de carotenoides lipófilos de flores, carotenoides de frutos

de *Capsicum* (pimiento) o bien colorantes sintéticos tipo anilina). La Ph. Eur. I preveía un ensayo de identidad mediante CCF y la determinación del poder colorante, comparado con una disolución de dicromato potásico. En [13] se describe un método para la investigación de la presencia de azafrán en alimentos preparados, mediante CCF.

Para el análisis por HPLC de la crocina y demás derivados de la crocetina, así como de la picrocrocina y el safranal (éstos últimos previa formación de las correspondientes hidrazonas), véase [14-16].

Para otros ensayos, véase también [5,6].

Adulteraciones: Son muy frecuentes, sobre todo en la droga pulverizada, que muchas veces contiene, en mayor o menor cantidad, adulterantes o impurezas. Por ello es aconsejable comprar sólo droga entera, cuya identificación es más fácil.

Como adulteraciones se han observado flores amarillas o partes de ellas, por ejemplo de *Calendula officinalis* (véase *Calendulae flos*) o de *Carthamus tinctorius* L. (alazor, azafrán romi, azafrán bastardo, cártamo). Pueden reconocerse, ya a pocos aumentos, por las flores tubulares (Fig. 4) y pueden identificarse también por los granos de polen, que son mucho más pequeños (Fig. 3, arriba) con exina gruesa y groseramente verrugosa; al microscopio se aprecian también, en este caso, conductos secretores con contenido pardo y resinoso cerca de los haces conductores.

Son menos frecuentes las adulteraciones con diversas especies de *Tagetes* (azafrán americano), estigmas de *Crocus vernus* L. o azafrán silvestre (que son amarillos y presentan un denticulado fino en el borde superior), estilos de *Crocus sativus*, polvo de pimiento, polvo de cúrcuma, partidas de azafrán decoloradas y vueltas a teñir con colorantes tipo anilina, leño de sándalo y otros muchos [4,5,10,17,18]. Frecuentemente, se aumenta el peso del polvo de azafrán añadiéndole glicerina, sulfato de bario, polvo de ladrillo, etc. Recientemente, se han puesto en el comercio partidas de azafrán constituidas exclusivamente por flósculos de alazor (*Carthamus tinctorius*, véase más arriba) teñido con

colorantes amarillos hidrosolubles (hasta el momento no identificados).

Conservación: Al abrigo de la luz y de la humedad, en recipientes bien cerrados, de metal o de vidrio (no de plástico), ya que la droga pierde color rápidamente y el aceite esencial se volatiliza con bastante facilidad.

Bibliografía

- [1] P. Catizone, M. Marotti, G. Toderi y P. Tétényi, *Coltivazione delle piante medicinali e aromatiche*, pág 289, Patron Editore, Bologna (1986).
- [2] J. Marechal, J. Radouni, M. Sirjacobs y M. Gerard, *Al Biruniya* 2, 91 (1986).
- [3] A. Cichelli y M. Solinas, *Agric. Ricerca* 9, 23 (1987).
- [4] Hager, Vol. 4, 336 (1973).
- [5] Normas UNE 34013 h1 (Azafrán) y UNE34013 h2 (Azafrán, Métodos de ensayo).
- [6] Ministerio de Economía y Hacienda, Normas de Calidad del Comercio Exterior del Azafrán, BOE nº 160 de 5 de Julio (1988).
- [7] F.C. Czygan, *Z. Phytoter.* 7, 180 (1986).
- [8] H. Pfander y F. Wittwer, *Helv. Chim. Acta* 58, 1608 (1975).
- [9] H. Pfander y F. Wittwer, *Helv. Chim. Acta* 58, 2233 (1975).
- [10] *Kommentar Ph. Eur.* 1, Vol. III, *Croci stigma*.
- [11] J. Gainer y J. Jones, *Experientia* 31, 548 (1978).
- [12] M. Giaccio, Components and features of saffron. *In* F. Tammaro y L. Marra (eds.), *Lo Zafferano*, Proceedings of the International Conference on Saffron (*Crocus sativus* L.), p. 135, L'Aquila (1990).
- [13] C. Corradi, G. Micheli y G. Sprocati, *Ind. Alim.* 20, 624 (1981).
- [14] H. Pfander y M. Rychener, *J. Chromatography* 234, 443 (1982).
- [15] M. Solinas y A. Cichelli, *Ind. Alim.* 27, 634 (1988).
- [16] A. Cichelli, Recenti acquisizioni analitiche nella valutazione dello zafferano. *In* F. Tammaro y L. Marra (eds.), *Lo Zafferano*, Proceedings of the International Conference on Saffron (*Crocus sativus* L.), p. 151, L'Aquila (1990).
- [17] Berger, Vol. 1, 287 (1949); K. Staesche, *in* *Handbuch der Lebensmittelchemie*, Vol. 6, págs. 426-610, Springer Verlag, Berlin-Heidelberg-New York (1970); G. Gassner, *Mikroskopische Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel*, 4ª Ed., G. Fischer Verlag, Stuttgart (1973).
- [18] F.C. Czygan, *Pharm. Ztg.* 125, 1853 (1980).
- [19] J.L. Rios, M.C. Recio, R.M. Giner y S. Máñez, *Phytoter. Res.* 10, 189 (1996).

ANNEXE 3 : ASPECTS NORMATIFS ET LÉGAUX



www.aujourd'hui.ma

Portfolio
Reportages photos Visites nos galeries d'images L'actualité et les événements organisés par ALH.

Forums de discussions
Réagir et échanger vos points de vue sur l'actualité nationale et internationale.

ACCUEIL NEWSLETTERS ARCHIVES SECTORIELS DOSSIERS RÉGIONS

Accueil » Economie Vous êtes 178 visiteurs actuellement sur le site | Recherche mots clés

En kiosque
La une du jour (PDF)
Aujourd'hui

Offres touristiques exceptionnelles
distribuées uniquement en France et en Belgique

MAROC

A lire aussi:
Pour s'affranchir du FMI, l'Amérique du Sud lance sa banque régionale

Commémoration de la Révolution du Roi et du peuple

Economie

Vers la labellisation des produits agricoles



Le Conseil de gouvernement se penche ce jeudi 24 mai sur un nouveau projet de loi instaurant une labellisation des produits agricoles et de terroir. La nouvelle loi prévoit des signes distinctifs comme IG, AO ou encore LA.

Les produits agricoles seront finalement dotés d'une législation qui garantisse leur origine et qualité. Un projet de loi préparé en ce sens par le département de tutelle sera soumis, ce jeudi 24 mai, au Conseil de gouvernement.

Ledit projet qui traduit l'engagement du gouvernement dans une «démarche de valorisation» aura, peut-on lire sur le texte du projet, des effets bénéfiques sur la filière des produits concernés.

Ainsi, en s'organisant collectivement et en décidant d'adopter des conditions de production communes et de qualité, «les produits qui portent un tel signe officiel auront un gage de garantie pour les marchés tant nationaux qu'internationaux».

Trois signes distinctifs sont ainsi envisagés. Il s'agit de l'Indication géographique (IG), Appellation d'origine (AO) et Label agricole (LA). Ces signes distinctifs de reconnaissance peuvent être demandés par des organismes professionnels, des collectivités locales ou des établissements publics pour les IG et les AO, alors que tout individu ou entreprise peut solliciter une labellisation LA. Les signes en question peuvent, par la suite, être utilisés par tout producteur ou transformateur d'un produit agricole destiné aussi bien au secteur alimentaire ou à usage cosmétique ou médical. Le Label agricole ne se substitue pas pour autant, précise le nouveau texte, au label et normes industrielles, lesquels peuvent toujours être utilisés par les producteurs s'ils le souhaitent. Selon ce projet de loi composé de 38 articles répartis en 9 chapitres, une «Commission nationale» multipartite sera constituée pour recueillir les demandes de certifications. Les signes distinctifs d'origine et de qualité sont ensuite reconnus et leur cahier des charges homologués par l'autorité gouvernementale après avis favorable de la Commission. Cette dernière regroupe entre autres des membres représentants l'Etat et de la Confédération marocaine de l'agriculture et du développement rural, COMDER ainsi que des Offices régionaux de mise en valeur agricole (ORMVA) et les instituts relevant du département de l'agriculture et des pêches, INRA, IAV Hassan II et l'ENAM notamment. L'obtention et l'utilisation des signes distinctifs relèvent des lois régissant la propriété industrielle et intellectuelle et toute infraction tombe sous le couperet de la loi relative à la répression des fraudes sur les marchandises. Des amendes allant de 10.000 à 100.000 DH sanctionnent toute falsification des signes distinctifs ou usurpation des logos qui leur sont affectés et leur utilisation sur des produits ne satisfaisant pas les critères requis. L'instauration de ces nouveaux signes distinctifs et normes de qualité traduit une volonté de valorisation des produits agricoles et alimentaires et reflète la préoccupation pour la protection du patrimoine agricole national. La nouvelle législation permettra ainsi à certains produits agricoles d'être mis en valeur. Cela, grâce à la reconnaissance de leurs spécificités dues à leur origine et/ou leurs conditions d'obtention et de transformation. L'approche qu'elle adopte s'éloigne de la normalisation et des labels industriels dans l'industrie car ceux-ci restent une initiative d'entreprises ou individuelle onéreuse et surtout limitée à certaines phases et condition de production d'un bien. Démarche qui se révèle inadaptée au secteur agricole et inaccessible aux petits producteurs.

Les signes distinctifs

Par «Label agricole», la nouvelle loi reconnaît qu'un produit possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques et de ce fait, présente un niveau de qualité élevé. L'Appellation d'origine concerne la dénomination géographique d'une région, d'un lieu, servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité, la réputation ou les autres caractéristiques sont dues exclusivement ou essentiellement au milieu géographique. Le texte définit comme «Indication

Rubriques
Actualité
Au fil des jours
Bonjour
Chronique
Judiciaire
Chroniques
Contributions
Couverture
Culture & Médias
Economie
Instantanés
International
Nation
Société
Sports

Mon Ramadan
Essence : Efforts pour accueillir le Ramadan

Chroniques Judiciaires de A.A.O.
Sa femme le trompe, il l'assassine

Suppléments
Automobile
Magazine
Emploi & Entreprise
Mon Été : Supplément quotidien estival

Texte intégral du discours de SM le Roi Mohammed VI

Driss Jettou 2002-2007

ELECTIONS LEGISLATIVES 2007

Débats, entretiens et analyses sur les législatives du 7 septembre 2007

Affaire du Sahara

Annonces Google

Défiscalisation sécurisée

Paul, Girardin,
Robien, LMP
Malraux,
Investissements IS

www.vendome-finances.fr

géographique» la dénomination servant à identifier un produit comme étant originaire d'un terroir, d'une région ou d'une localité. Cela lorsqu'une qualité, une réputation ou toute autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine.

Par : **Tahar Abou El Farah**

Le 24-5-2007

 imprimer l'article  envoyer à un ami  Format PDF

Qualinove :

L'offre globale
Management
Qualité conseil,
formation, audit,
outils

www.qualinove.fr

le journal

Birmanie, signez la
pétition contre la
répression des
manifestations

www.u-m-p.org

Regards sur la Terre

Découvrez un
ouvrage de
référence sur le
développement
durable !

www.RegardsSurLaTerre.fr



Circuit découverte Tanger, Chefchaouen et Fès
à partir de **399 Euros TTC**



Manhasset : le chemin vers une solution juste et durable

Régions

-Tanger : Kamal Mazari à la tête de l'Amith-Nord
-Tazadoute : Un exemple réussi de développement rural

Télex

-ANAPEC et ressources humaines
-BAM : Des avoirs extérieurs en hausse
-Le Maroc au salon BATIMAT de Paris

Mon journal

Chaque matin les titres d'Aujourd'hui Le Maroc en avant première dans votre boîte e-mail.

Votre E-mail

Archives

Consulter les archives

Recherche avancée

Sondage

Le taux d'abstention record qui a marqué les élections législatives au Maroc s'explique par :

Désintérêt pour la politique
Volonté de sanctionner les partis
Hégémonie du discours nihiliste
Autre

Voter

Résultats | Archives

Espace Lecteurs

Envoyez vos réactions

Baromètre de Confiance



Classement des 100 personnalités Marocaines

Cote du Gouvernement
Indice de satisfaction du mois
Septembre



Parmi les membres du gouvernement votez pour celui dont l'action vous

Norme Marocaine

NM 08.1.037

2007

Epices et aromates

Safran (*Crocus sativus* L.)

Spécifications

Norme Marocaine homologuée

Par arrêté du Ministre de l'Industrie, du Commerce et de la Mise à Niveau de l'Economie N° 231-07 du 9 Février 2007, publié au B.O N° 5504 du 1^{er} Mars 2007.

Correspondance

La présente norme est en large concordance avec la norme NF V 32-120-1/2000.



Modifications

Elaborée par le comité technique de normalisation du thé, café, cacao, chocolat, sel alimentaire, épices et autres produits similaires

Editée et diffusée par le Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA)

© SNIMA 2007

SOMMAIRE

	Page
1 Domaine d'application.....	3
2 Références normatives.....	3
3 Termes et définitions.....	3
4 Spécifications.....	7
5 Echantillonnage.....	8
6 Préparation de l'échantillon pour essai.....	8
7 Méthode d'essai.....	9
8 Marquage, étiquetage, emballage.....	9
Annexe A.....	10
Bibliographie.....	11

1 Domaine d'application

La présente de la norme marocaine fixe les spécifications du safran obtenu à partir des fleurs de *Crocus sativus* L.

Elle est applicable au safran présenté sous l'une des formes suivantes :

- en filaments ;
- en poudre.

NOTE Les méthodes d'essai du safran sont données dans la norme NM 08.1.038.

2 Références normatives

NM 08.0.052 *Produits agricoles et alimentaires — Détermination de la cellulose brute — Méthode générale.*

NM ISO 1871 *Produits agricoles alimentaires — Directives générales pour le dosage de l'azote avec minéralisation selon la méthode de Kjeldahl.*

NM ISO 948 *Épices et aromates — Échantillonnage.*

NM ISO 930 *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

NM ISO 928 *Épices — Détermination des cendres totales.*

NM ISO 940 *Épices et aromates — Détermination de l'extrait soluble dans l'eau froide.*

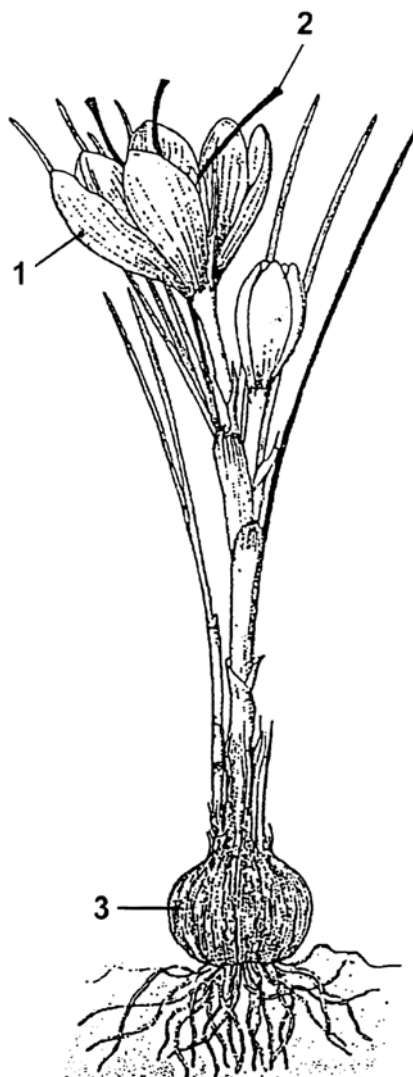
3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1

safran en filaments

stigmates du *Crocus sativus* L. constitués par la partie aérienne du pistil séché de la fleur ; ces stigmates peuvent être isolés ou réunis par deux ou trois à l'extrémité d'une portion du style qui est de couleur jaune-blanc (voir Photo et Figures 1 et 2 et ont une longueur variant entre 20 mm et 70 mm ; ils sont de couleur rouge foncé, enroulés en cornets et crénelés à leur extrémité distale

**Légende**

- 1 Fleur
- 2 Stigmates
- 3 Bulbe

Figure 1 — Safran (*Crocus sativus* L.) — Plante entière (échelle 1/2)

3.2**safran en filaments coupés**

stigmates du *Crocus sativus* L. dépourvus de styles et complètement détachés les uns des autres

3.3**filaments jaunes**

étamines jaunes séchées des fleurs du *Crocus sativus* L.

3.4

restes floraux

styles isolés, étamines, pollens et parties d'ovaires de *Crocus sativus* L. (voir Figure 3)

3.5

matières étrangères

pétales, feuilles, tiges, pailles et autres matières végétales ; en dehors du sable, de la terre et de la poussière, il n'est toléré aucune autre matière minérale

3.6

safran en poudre

safran obtenu par broyage des filaments

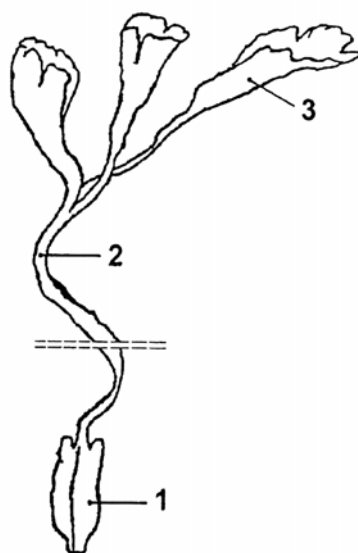


Photo 1 — Fleur de safran (*Crocus sativus* L.) ¹⁾



Figure 2 — Fleur de safran (*Crocus sativus* L.) entière
(coupe longitudinale) (échelle ½)

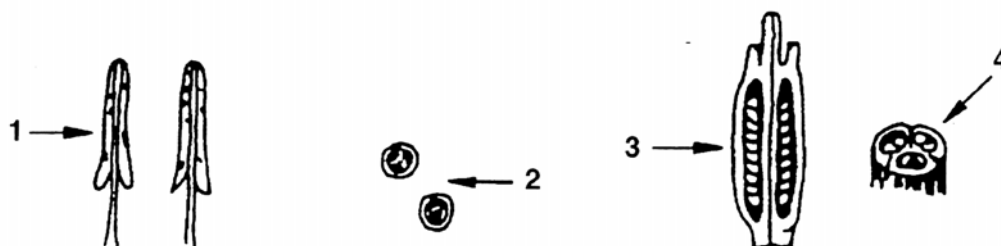
¹⁾ Reproduite avec l'autorisation de La Maison du safran 45300 BOYNES.

**Légende**

- 1 Ovaire
- 2 Style
- 3 Stigmates

La longueur totale du pistil est de 15 cm à 17 cm

**Figure 3 — *Crocus sativus* L. —
Organe reproducteur femelle (Pistil)**

**Légende**

- 1 Étamines (environ 2 cm)
- 2 Grains de pollen (60 μ m à 70 μ m)
- 3 Ovaire (coupe longitudinale) (environ 1 cm)
- 4 Ovaire (coupe transversale)

Figure 4 — Restes floraux

4 Spécifications

4.1 Pureté du safran

Par définition (voir article 3), le safran en filaments ou en poudre est pur. Par conséquent, le safran lorsqu'il est examiné selon les méthodes spécifiées dans la norme NM 08.1.038 ne doit pas montrer la présence de pigments et/ou de matières organiques autres que ceux qui lui sont propres.

4.2 Flaveur

La flaveur du safran doit être caractéristique, légèrement amère et un peu piquante.

Le produit doit être exempt de flaveurs étrangères.

4.3 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le safran doit être exempt d'insectes vivants, et doit être pratiquement exempt de moisissures, d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs, visibles à l'œil nu (corrigé, si nécessaire, dans le cas d'une vision anormale) ou avec le grossissement pouvant s'avérer nécessaire dans certains cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à $\times 10$, mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

4.4 Classification du safran

Le safran doit satisfaire les spécifications fixées par la réglementation en vigueur. Cependant, pour les produits de qualité supérieure, le safran en filaments ou en poudre est classé en trois catégories déterminées en fonction des critères physiques, selon le Tableau 1, et chimiques, selon le Tableau 2, en suivant les méthodes spécifiées dans la norme NM 08.1.038.

Tableau 1 — Classification du safran en filaments

Caractéristiques	Catégories			Méthode d'essai
	I	II	III	
Restes floraux (fraction massique), % max.	0,5	3	10	NM 08.1.038 article 6
Matières étrangères, (fraction massique), % max.	0,1	0,5	1,0	NM 08.1.038 article 7
NOTE Voir en annexe A, à titre indicatif, les principaux pays de production, ainsi que les dénominations commerciales les plus courantes.				

Tableau 2 — Spécifications chimiques du safran en filaments ou du safran en poudre

Caractéristiques	Spécifications Catégories			Méthode d'essai
	I	II	III	
Teneur en eau et matières volatiles (fraction massique), % max. Safran en filaments Safran en poudre	12 10	12 10	12 10	NM 08.1.038
Cendres totales (fraction massique), sur sec, %, max.	8	8	8	NM ISO 928 et NM 08.1.038
Cendres insolubles dans l'acide (fraction massique), %, sur sec, max.	1,0	1,0	1,5	NM ISO 930 et NM 08.1.038
Extrait soluble dans l'eau froide, (fraction massique), %, sur sec, max.	65	65	65	NM ISO 941
Saveur amère, exprimée en valeur directe d'absorbance de la picrocrocine, à environ 257 nm, sur sec, min.	70	55	40	NM 08.1.038
Safranal, exprimé en valeur directe d'absorbance à environ 330 nm, sur sec. min. max.	20 50	20 50	20 50	NM 08.1.038
Pouvoir colorant, exprimé en valeur directe d'absorbance de la crocine, à environ 440 nm, sur sec, min.	190	150	100	NM 08.1.038
Azote total, (fraction massique), %, sur sec, max. ^{a)}	3	3	3	NM ISO 1871
Indice d'insoluble dit «cellulosique» (fraction massique), %, sur sec, max. ^{a)}	6	6	6	NM 08.1.052
<i>a) Analyses complémentaires pouvant être réalisées, si nécessaire, si l'on dispose d'un échantillon suffisant.</i>				

5 Échantillonnage

L'échantillonnage du safran en filaments ou en poudre doit être effectué selon la méthode spécifiée dans la norme NM ISO 948.

NOTE En raison de l'hétérogénéité du produit, il est recommandé de réaliser plusieurs prélèvements par emballage pour obtenir un échantillon de 10 g représentatif.

6 Préparation de l'échantillon pour essai

Préparer l'échantillon pour essai selon la méthode spécifiée dans la norme NM 08.1.038.

La masse minimale de l'échantillon pour laboratoire doit être de 10 g, que ce soit pour le safran en filaments ou en poudre. Cette masse permet de réaliser les essais en double.

NOTE Si l'on souhaite réaliser les analyses complémentaires (teneur en azote total et en cellulose), il est nécessaire de disposer d'un échantillon plus important.

Réaliser les essais aussi rapidement que possible après la préparation, **et en suivant scrupuleusement l'ordre indiqué dans la norme NM 08.1.038, au Tableau 1 ou au Tableau 2**, selon qu'il s'agit de safran en filaments ou en poudre.

7 Méthode d'essai

Les échantillons de safran doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente partie de la norme, en suivant les méthodes d'analyse physiques et chimiques dont les références sont indiquées en 4.4 (Tableaux 1 et 2) et dans les articles 6 et 7.

Réaliser l'essai d'identification et l'examen microscopique, selon la norme NM 08.1.038, articles 5 et 9.

8 Marquage, étiquetage, emballage

8.1 Emballage

Le safran en filaments ou en poudre doit être emballé dans des récipients rigides, étanches, propres et sains, en une matière appropriée pour contact alimentaire qui ne puisse pas avoir aucune action sur le safran.

8.2 Marquage

Indépendamment des mentions requises par le code de la consommation (partie réglementaire), les indications particulières suivantes doivent être inscrites, directement ou sur une étiquette, sur chaque emballage d'expédition :

- a) nom du produit, nom botanique et présentation ;
- b) nom et adresse du producteur ou de l'emballleur, et le cas échéant, marque ou appellation commerciale ;
- c) numéro de lot ;
- d) masse nette ;
- e) catégorie du produit, selon le présent document ;
- f) pays de production ;
- g) date limite d'utilisation optimale (DLUO) ;
- h) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage (si elles sont connues) et éventuellement ;
- i) référence à la présente partie de la norme.

Les indications de a) à e) doivent être inscrites sur chaque récipient unitaire. Si des récipients en verre sont utilisés, les mots «Fragile — Verre» doivent être marqués sur chaque emballage d'expédition.

Annexe A
(informative)
Principaux pays de production
et dénominations commerciales les plus courantes

Espagne	Grèce	Inde	Iran	Maroc
Mancha AOC	Kozani (AOP)	Mongra	Sarghol	
Rio		Lacha ou Lucha	Pushali	
Sierra				

3C/ Certification biologique du safran de la Coopérative Taliouine

2232MA0500z1f

CERTIFICAT DE CONFORMITE

MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE PRODUITS PAYS TIERS

ECOCERT SA

atteste après inspection, que les produits désignés ci-dessous et mis sur le marché sous la responsabilité de l'opérateur:

Migrations & Développement
04, MA-83 000
Q. administratif M'haita, Taroudannt
Maroc

sont produits, transformés et/ou exportés en équivalence avec les règles du règlement CEE 2092/91 modifié pour les productions biologiques. L'opérateur s'est engagé à se conformer à ces règles et à soumettre les unités concernées au programme de contrôle du règlement CEE 2092/91.

La référence au mode de production biologique doit respecter les règles de l'article 5 du règlement CEE 2092/91. Toute autre règle d'étiquetage définie soit par le règlement CEE 2092/91 soit par la loi nationale doit être également respectée. Les produits peuvent faire référence au mode de production biologique et la certification ECOCERT selon les règles d'étiquetage ECOCERT.

Site de production	Exportateur	Année de récolte
Coopérative Agricole Taliouine Maroc	Coopérative Agricole Taliouine Centre Tassoussi, Cercle Taliouine, Taroudannt	2005

Produits commerciaux	Catégorie de certification	Quantité estimée (tonnes)
Safran séché	UE produit >95% ingrédients bio (art. 5.3.)	0,18

Ce certificat ne couvre pas les transactions de marchandises. Le cas échéant, les marchandises doivent être accompagnées du certificat de transaction correspondant. L'opérateur a le droit d'utiliser ce certificat et les certificats de transaction selon les règles fixées par le contrat de certification et les instructions lui ayant été fournies.

Certificat n°
2232MA0500z1f

Fin de validité:
30.09.2006
(ou le jour de l'annulation du contrat de certification)

Fait à Northeim,
14.07.2006

Pour ECOCERT SA c/o ECOCERT International
Le Responsable Certification

Ce document est la propriété d'ECOCERT et doit être retourné sur demande. Seul l'original signé est valable.

Ecocert SA, BP 47, 32600 L'Isle Jourdain, France
c/o ECOCERT International, Gueterbahnhofstr. 10, 37154 Northeim, Allemagne
t: +49-5551-908430, f: +49-5551-9084380, e: office.international@ecocert.com
Accrédité par le COFRAC sous le numéro 7.0002



Bundesanmt für Landwirtschaft
Office fédéral de l'agriculture
Ufficio federale dell'agricoltura
Uffizi federal d'agricultura

Cahier des charges

Munder Safran

enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 8 mars 2004 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Munder Safran, appellation d'origine contrôlée (AOC).

Article 2 Aire géographique

¹ Le traitement, le séchage et le conditionnement des stigmates s'effectuent exclusivement dans les communes de Mund, Birgisch, Naters, Brig-Glis, Betten, Bitsch, Bister, Filet, Gondo/Zwischbergen, Mörel, Riederalp, Ried-Brig, Simplon-Dorf et Termen.

² La zone de culture et de cueillette du *Munder Safran* se limite aux parcelles situées sur la commune de Mund dans le canton du Valais.

Section 2 Description du produit

Article 3 Description

Une fois séchés, les stigmates de *Crocus sativus* L. produits à Mund mesurent, après que l'on a ôté la partie incolore, entre 10 et 45 mm de long. De couleur rouge intense, ils sont toujours recourbés, fragiles et se terminent en forme d'entonnoir. A l'état sec, le safran se laisse facilement réduire en poudre entre le pouce et l'index.

Article 4 Caractéristiques physiques

¹ Le *Munder Safran* se laisse aisément broyer dans un mortier en porcelaine à fond rugueux.

² Selon les conditions de stockage, le *Munder Safran* perd de son arôme en raison de l'aldéhyde, composé volatil, qu'il contient. Plus il a été séché dans de bonnes conditions, moins les pertes dues au stockage sont grandes.

Article 5 Caractéristiques chimiques

Le puissant pouvoir colorant du *Munder Safran* est principalement dû à sa teneur en crocétine/crocine ($E_{1\%}^{440nm} = 190$), sa saveur est due à la picrocrocine et son odeur au safranal. Le *Munder Safran* a pour autres composants des corps gras, le pentosane, la cellulose ainsi que la pectine. En fonction des conditions de stockage, la crocétine et la picrocrocine peuvent, par voie enzymatique, se transformer en safranal.

Article 6 Caractéristiques organoleptiques

Le *Munder Safran* se distingue par sa saveur douce-amère épicée. Il donne à la salive une couleur jaune intense quand on le mâche. Comparé aux autres variétés de safran, le *Munder Safran* colore toutes les denrées alimentaires de manière plus intense.

Section 3 Description de la méthode de production**Article 7** Production de bulbes destinés à la multiplication

On utilise exclusivement des bulbes de qualité supérieure de la variété *Crocus sativus* L., n'ayant pas encore germé.

Article 8 Plantation et méthode de production

¹ La plantation des bulbes de safran s'effectue au plus tard jusqu'à la mi-septembre.

² L'utilisation d'adjuvants chimiques est interdite sur les parcelles de safran. Si les bulbes et/ou les plantes de safran sont atteints d'une maladie inconnue ou endommagés par un ravageur nuisible inconnu jusqu'à présent, il sera admis de recourir à une méthode de lutte autorisée par le Service cantonal de l'agriculture du canton du Valais.

³ Les cultures hors-sol et l'emploi de bulbes de safran génétiquement modifiés sont interdits.

⁴ La culture intermédiaire de céréales est autorisée.

Article 9 Cueillette des fleurs et récolte des stigmates

¹ La récolte du safran est exclusivement manuelle et a toujours lieu durant les mois de septembre, octobre et novembre.

² Seules les fleurs cueillies dans les trois jours qui suivent leur épanouissement sont utilisées pour la production du *Munder Safran*.

³ Après la cueillette, les fleurs sont émondées le jour même afin de récolter les stigmates. Ces derniers sont pincés avec l'ongle, juste à l'endroit où le stigmate, incolore à la base, vire au rouge dans sa partie supérieure.

Article 10 Traitement, séchage et stockage des stigmates

¹ Les stigmates sont étalés en couche sur un support lisse dans un local obscur.

² Les stigmates ne doivent pas être exposés à une température supérieure à 30 °C. Le séchage au soleil ou au moyen d'une autre source de chaleur est interdit. Le temps de séchage est de 48 heures au minimum.

³ Le *Munder Safran* est ensuite mis dans des bocaux en verre étanches et entreposé dans des récipients de couleur foncée dans un lieu froid et sec. Lorsque la durée de stockage dépasse un an, le *Munder Safran* est conservé dans des récipients sous vide.

⁴ Le *Munder Safran* ne doit être ni broyé ni pulvérisé.

Article 11 Vente

Le *Munder Safran* est exclusivement vendu en filaments.

Section 4 Contrôle du produit fini**Article 12** Critères de taxation

¹ Les critères de taxation sont la forme des stigmates ainsi que leur couleur (teneur en crocine), l'odeur et la pureté. Est désigné par *Munder Safran* le safran qui obtient au minimum 12 points sur les 16 points du barème d'évaluation.

² Le *Munder Safran* contient moins de 2,5 % en poids de restes floraux non rouges.

³ Il ne contient pas d'autres éléments.

Article 13 Commission de taxation

¹ La commission de taxation est désignée par le groupement demandeur.

² Pour décrire le *Munder Safran*, la commission de taxation dresse une liste des critères déterminants avec les barèmes et valeurs-seuils correspondants.

Article 14 Traçabilité

¹ Le groupement demandeur tient un cadastre des parcelles utilisées pour la production de safran et indiquant le nom de l'exploitant ou du propriétaire ainsi que la surface de la parcelle.

² Pour chaque parcelle, le nombre des fleurs cueillies doit être inscrit dans le livre de récolte. Ces indications sont communiquées au groupement demandeur à la fin de la récolte.

Section 5 Etiquetage et certification**Article 15** Etiquetage

¹ Le *Munder Safran* doit être identifié par le logo représenté ci-dessous (n° d'enregistrement 453 916) édité par le groupement demandeur.



² L'étiquette doit comporter les indications suivantes :

- a. le prénom et le nom du planteur de safran ;
- b. le logo représenté ci-dessus avec l'appellation : « Munder Safran » ;
- c. l'indication AOC ;
- d. l'année de récolte ;
- e. la quantité ;
- f. la numérotation continue.

Article 16 Organisme de certification

¹ L'Organisme de certification est l'*Organisme Intercantonal de Certification (OIC)*, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

² Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Munder Safran*, établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'AOC.

**3E/ Un exemple de produit de terroir normalisé et labellisé :
l'huile d'argan**



UN GUIDE POUR METTRE EN PLACE LES EXIGENCES DE LA LABELLISATION DE L'HUILE D'ARGANE

Dans le cadre des activités du Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA), un système de labellisation de l'huile d'argane a été mis en place dans le but de promouvoir la qualité de ce produit. La labellisation NM se traduit par le droit d'usage du Label NM, marque distinctive d'une qualité supérieure.

La labellisation de cette huile permet de :

- Promouvoir la qualité des produits agroalimentaires,*
- Valoriser et distinguer les produits labellisés sur le marché,*
- Promouvoir les exportations,*
- Informer les consommateurs,*
- Garantir la traçabilité des produits de la matière première au conditionnement,*
- Valoriser un produit du terroir rare et méconnu.*

Pour faciliter aux producteurs l'accès au Label NM, un guide a été élaboré pour expliquer et simplifier les exigences des référentiels de labellisation. Ce guide réunit les tâches à entreprendre pour mettre en place des exigences relatives à l'obtention de la labellisation NM. En effet, il décortique la norme de spécification et décrit les analyses à effectuer pour être conforme. Il présente une analyse des risques avec la détermination des points critiques à maîtriser, et, expose les différentes exigences supplémentaires auxquelles doit se conformer l'opérateur pour obtenir un produit de haut niveau qualitatif.

LE RÔLE DE LA COMPOSANTE NORMALISATION/LABELLISATION DANS LE DÉVELOPPEMENT DE L'ARGANIER AU MAROC

*L'arganier, **Argania spinosa**, espèce végétale endémique au Maroc, représente 7% de la superficie forestière au Maroc, soit plus de 830.000 ha, répartis essentiellement dans la région sud ouest du Maroc. Il pousse dans des zones arides et semi-arides. En superficie couverte, l'arganier est après l'Alfa, le chêne vert et le thuya, la quatrième ressource forestière du Maroc.*

Cet arbre peut atteindre 10 mètres de hauteur. Le fruit de l'Arganier contient une amande dans un noyau dur. Cet arbre a plusieurs bienfaits. Non seulement, il s'adapte au climat rigoureux

mais en plus il est pour les marocains de la région une source de revenu et d'alimentation humaine et animale. Le gouvernement marocain œuvre pour protéger cet arbre, qui a pour

vertu de stopper la désertification. En effet, il permet la protection du sol, des pâturages et de la faune. Cette protection est assurée par ses longues racines qui fixent le sol et l'enrichissent.

Par ailleurs, les habitants de la région sud ouest bénéficient d'autres atouts de cet arbre ; c'est le bois de construction et de combustion (même la coquille du fruit de l'arganier), et c'est même une source de nourri-



Etapas de production de l'huile d'argane

- *Cueillette des fruits de l'arganier ;*
- *Dépulpage : ôter la pulpe qui enrobe la noix du fruit ;*
- *Concassage : ôter la coquille de l'amandon sans l'endommager ;*
- *Torréfaction : cuisson à une certaine température pour relever le goût ;*
- *Pressage ou broyage des amandons pour produire l'huile brute ;*
- *Filtration : séparation de l'huile et du tourteau ;*

ture aux chèvres et chameaux (feuillage, pulpe de l'amandon et le tourteau)...

L'huile d'Argane est essentiellement composée d'acides gras insaturés. L'acide linoléique, acide gras essentiel, est bien représenté dans l'huile d'Argane (cosmétologie, diététique et pharmacologique). Cette huile a de multiples vertus. Elle est utilisée en tant qu'aliment hypochloreux, et en tant que produit cosmétique (hydratant, anti-vieillessement, anti-acnéique...).

Cependant, la filière de l'huile d'argane de l'arbre au

produit final connaît beaucoup de contraintes liées à l'analphabétisme et au manque d'expérience de tous les intervenants dans le secteur. En effet, ce secteur ne disposait pas d'organisation professionnelle afin de dynamiser les activités des ramasseurs ou des unités de production et de promouvoir leurs performances. De plus, les produits commercialisés ne sont pas valorisés de manière efficace.

Il est à signaler que ce secteur est mal exploité : l'arbre est une ressource rare vouée à la dégradation dans

l'avenir qui pourrait avoir pour conséquence la désertification du Sud marocain, les " exploitants " de cet arbre sont pauvres, analphabètes et inconscient de la valeur de ce joyau...

Pourtant, ce secteur a tout pour améliorer les conditions de la région et de ces habitants tout en respectant l'arganier et ses dérivés. C'est une ressource en nutriments, ayant des effets thérapeutiques et cosmétiques. C'est un produit non seulement unique pour le Maroc mais pour le monde entier, vu que notre pays en est le



producteur " presque " exclusif.

Conscient de la valeur de ce produit du terroir et

Le processus de labellisation :

- Dépôt de la demande officielle auprès du SNIMA accompagnée d'un dossier technique ;
- Etude de recevabilité du dossier ;
- Désignation de l'agent de vérification en cas de recevabilité ;
- Réalisation de la visite de vérification avec prélèvement d'échantillons ;
- Analyses des produits à labelliser ;
- Transmission des rapports de la visite et des analyses pour examen en comité technique de labellisation concerné ;
- Attribution du label NM ;
- Publication de la décision du MCI au Bulletin Officiel ;
- Visites de surveillance régulières.

dans la perspective de le promouvoir, la norme marocaine NM 08.5.090 : " Corps gras d'origines animale et végétale - Huiles d'argane - Spécifications " a été élaborée par le comité technique de normalisation des corps gras. Les intervenants dans ce comité sont les représentants des administrations concernées par ce produit, les associations professionnelles, les producteurs d'huile d'argane ainsi que des experts techniques de laboratoires, et de l'enseignement...

La norme donne les défi-

nitions des différentes catégories d'huile d'argane. Elle décrit surtout les analyses physico-chimiques, microbiologique ou de qualité qui doivent être mises en place par les producteurs de l'huile d'argane. Les critères évalués sont les suivants :

" Pureté : la densité, les indices de saponification, de réfraction, d'iode et les compositions en acides gras et en stérols totaux,

" Qualité : l'acidité libre, l'indice de peroxyde, absorbance dans l'Ultra violet,

" Caractéristiques organoleptiques : couleur, odeur et saveur,

" Hygiène,

" Etiquetage.

Les additifs sont prohibés.

De même, le SNIMA a mis en place un label national pour les huiles d'argane. La labellisation NM traduit la conformité d'un produit donné aux normes marocaines de spécification relatives à ce dernier, ainsi qu'à des exigences supplémentaires lui conférant le caractère de Qualité Supérieure.

Cette labellisation exige du producteur de mettre en place un système rigoureux d'auto contrôle et une organisation qualité claire et documentée supportée par une démarche de sécurité alimentaire de type maîtrise des points critiques de contrôle.

Le contrôle de ces exigences s'effectue à travers des visites d'évaluation annuelles conduites par des auditeurs qualifiés par le SNIMA, et des analyses de conformité sur le produit réalisées par un laboratoire compétent.

Une circulaire particulière vient d'être adoptée par le Comité Technique de Normalisation des corps gras qui regroupe l'ensemble des intérêts engagés par rapport au produit en question.

Cette labellisation va permettre aux producteurs de valoriser la qualité de ce pro-

duit du terroir et aux consommateurs de disposer via ce label d'un élément de choix objectif et fiable face à la diversification des produits offerts sur le marché.

Pour obtenir le label NM, le producteur des huiles d'argane doit se conformer à :

" La réglementation en vigueur,

" La circulaire générale, relative à l'attribution du LABEL NM pour les produits agroalimentaires, qui présente le processus de labellisation, les attributions des intervenants dans ce processus, ainsi que les modalités post labellisation,

" La Norme Marocaine NM 08.5.090 : " Corps gras d'origines animale et végétale - Huiles d'argane - Spécification ", qui décrit les caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques relatives aux huiles d'argane,

" La Norme Marocaine NM 08.0.000 : " Principes Généraux : Hygiène Alimentaire ",

" La Norme Marocaines NM 08.0.002 : " Système de management HACCP - Exigences ",

Par ailleurs, l'accès au label Maroc nécessite également, le respect d'exigences supplémentaires, regroupées dans une circulaire particulière qui comporte notamment le système d'autocontrôle à adopter (nature et fréquence des analyses à réaliser) ainsi que les exigences concernant le conditionnement, l'étiquetage, l'origine des amandons et la température de pressage.

L'ensemble des référentiels, en vigueur pour la labellisation NM des huiles d'argane, est disponible au Service de Normalisation Industrielle Marocaine - SNIMA

ANNEXE 4 : ASPECTS ÉCONOMIQUES ET COMMERCIAUX

4A/ Le marché international du safran (étude ACI)

1. PRODUCTION MONDIALE

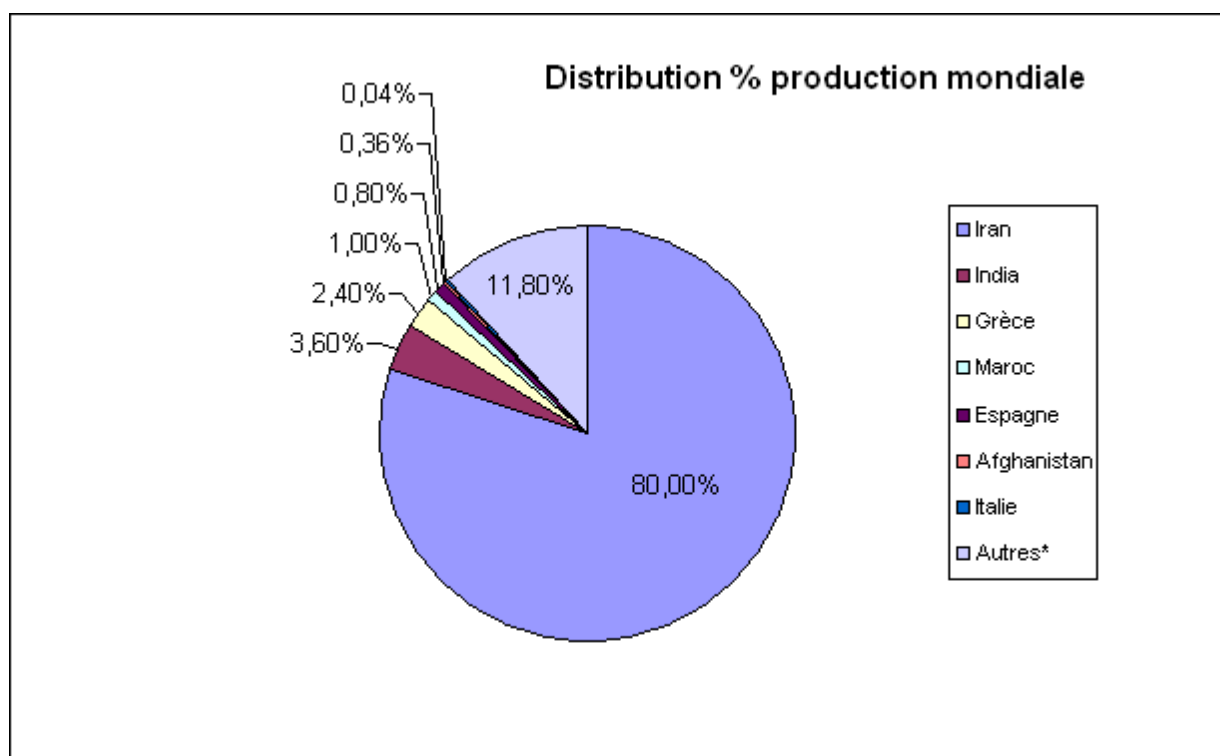
Production mondiale de Safran:

250 tonnes

Total hectares: autour de 50 000 ha

Pays producteurs

N° ordre	Pays	Q kg estimée	Moyenne kg pour calcul	% production mondiale
1	Iran	200 000	200 000	80,00
2	Inde	8000 -10000	9000	3,60
3	Grèce	5000 - 7000	6000	2,40
4	Maroc	2000 - 3000	2500	1,00
5	Espagne	2000	2000	0,80
6	Afghanistan	900	900	0,36
7	Italie	100	100	0,04
8	Autres*		29500	11,80



Autres* :

Le safran est cultivé plus ou moins intensivement en: Turquie, France, Suisse, Israël, Pakistan, Azerbaïdjan, Chine, Egypte, Emirats Arabes Unis (UAE), Nouvelle Zélande, Japon, Australie, Etats-Unis, Argentine, Chile, etc.

Les volumes n'étant pas importants dans les pays où cette culture n'est pas traditionnelle, c'est sur la qualité que ces développements comptent.

Observations

Iran

Un plan de développement du safran a été mis en place par le gouvernement pour dépasser les 200 tonnes de production. Le safran, considéré comme une importante ressource pour l'économie du pays, est commercialisé par l'Iran Agricultural Commodity Exchange / IACE (Téhéran) (qui fonctionne depuis octobre 2004).

Khorasan Razavi et South Khorasan, Provinces du nord-est de l'Iran produisent respectivement 86% et 14% de la production iranienne.

Cependant, le contexte de développement des productions est menacé par différents facteurs. Par exemple :

- la concurrence avec d'autres safrans moins chers (Afghanistan)
- le commerce clandestin (les exportations de safran de basse qualité ou contaminé sous le nom de safran d'Iran, sur le « marché noir » qui s'est développé dans quelques pays du Caucase commercialisant du safran iranien sur des canaux de distribution douteux et sans aucun contrôle de qualité)
- la migration des producteurs vers les villes pour chercher du travail.

Inde

La production en Inde a diminué ostensiblement dans la dernière décade, en raison des maladies qui réduisent la productivité des plantations, de la concurrence avec le safran d'Iran (le safran de Cachemire est vendu en Inde à 885 USD/kg, le safran iranien est vendu à 550 USD/kg), de l'adultération et de la sécheresse. Les producteurs attendent l'appui du gouvernement pour augmenter la rentabilité de la production, et résoudre les différents problèmes qui affectent le secteur.

Quelques intermédiaires vendent du safran iranien de basse qualité au lieu du safran de Cachemire, ou adultèrent celui-là. Ces exactions causent un grand préjudice aux productions locales.

Grèce et pays européens

La production dite « traditionnelle » en Europe, est en nette diminution et en crise, en raison de la concurrence des autres pays produisant du safran moins cher mais avec une qualité inférieure.

Les raisons de ce déclin sont communes aux productions des pays européens (Espagne, Grèce, Italie) : 1/ le besoin de main d'œuvre intensive et chère (15 jours de travail pour chaque kg de safran sec correspondant à la récolte des fleurs et la séparation des stigmates), 2/ la pénibilité associée à la récolte des fleurs, et la courte période de récolte (premières heures de l'aube) lors des 20-30 jours que dure la période de floraison. Les tentatives de mécanisation de la récolte des fleurs n'ont pas été concluantes.

Les perspectives pour le futur ne sont pas optimistes. Les producteurs de l'Union Européenne, et même de la Turquie, souffrent de l'augmentation du coût de la main d'œuvre. Cependant, une politique d'appui aux producteurs est mise en place au moyen de subventions (1200 à 1800 EUR/ha plafonné à 3000 EUR par an, par exploitation, en Espagne, par exemple) et différenciation de la qualité (AOP) pour augmenter la valeur

ajoutée (le prix du safran espagnol de La Mancha est 3 fois supérieur à celui d'Iran) et éviter les adultérations et falsifications.

Des initiatives ont été prises pour l'amélioration du secteur. Le projet *Saffron Project* (2005 – 2007), financé par la Commission Européenne, dans le cadre du programme INTERREG III C, a permis 1/ d'étudier les pratiques régionales de culture, conditionnement et commercialisation du safran en Espagne, Grèce et Italie et 2/ de diffuser les bonnes pratiques comme le plan stratégique proposé dans *l'European Saffron White Book*. Une autre initiative est le projet *Saffic* (commencé en 2006, durée : 3 ans). L'objectif du projet est l'établissement de standards internationaux de pureté et de qualité du safran pour éviter les pratiques frauduleuses dans ce secteur d'activité. Il s'agit d'un projet financé par la Commission Européenne dans le cadre du *Collectif Research Project* (une action du type FP6, *European Community Programme for Research, Technological Development and Demonstration*). Les pays participants sont : Grèce, Italie, Espagne et Suède.

Afghanistan

Comme résultat du travail des ONG et programmes publics pour le remplacement de cultures illicites, la production du safran progresse et devient une alternative économique pour les zones concernées.

Une autre dynamique, moins louable, le trafic de bulbes iraniens pour les planter en Afghanistan et produire un safran moins cher, est aussi en croissance.

2. EXPORTATIONS

Iran

Sur la période de Mars 2004 – à Mars 2005, le volume exporté a été de 172 tonnes, ce qui a représenté 94.900.000 USD (soit : 551,74 USD/kg).

Le premier acheteur sur cette période a été les Emirats Arabes Unis (UAE) : 78.8 t, 41.500.000 USD (soit une valeur moyenne de: 526,65 USD/kg). Le deuxième acheteur a été l'Espagne : 56.4 t, 31.000.000 USD (soit une valeur moyenne de : 549,64 USD/kg).

Les exportations iraniennes successives ont été en augmentation, mais il semble que cette évolution pourrait être menacée par une stagnation ou une baisse en fonction de facteurs qui menacent la production de safran en Iran.

Les compagnies étrangères peuvent acheter le safran aux producteurs pour moins de 300 EUR/kg, et le vendre sur le marché international à 1200 EUR/kg, comme c'est le cas de l'Espagne qui réexporte le safran iranien après conditionnement.

Espagne

90% de la commercialisation internationale de safran est contrôlé par les compagnies européennes.

L'Espagne est le plus grand exportateur mondial de safran, elle conditionne et réexporte une grande partie de la production totale d'Iran (70-75% est du safran en stigmates; le reste du safran en poudre). L'Espagne était un grand pays producteur mais sa production a diminué ostensiblement pendant les 15 dernières années.

Les exportations espagnoles se dirigent vers plus de 50 pays des 5 continents.

Pour le safran en stigmates :

Pays du Golfe Persique : 40-50% poids total exporté.

Etats-Unis et Canada : 20-25% du total (en poids, ou en valeur).

Union Européenne : 10-13% en poids.

ASPAC (Asie, Pacifique) : 10-12%.

Les exportations espagnoles de safran en poudre se concentrent dans les pays de l'Union Européenne et EFTA –Islande, Liechtenstein, Norvège, Suisse-. En effet, elles représentent plus du 90% en poids. Suisse, Suède et Italie représentent entre le 60-70% en poids (où prédomine la dénomination de La Mancha.

Il faut noter que le prix du producteur du safran de La Mancha (1200 EUR/kg) est 2 fois supérieur au safran grec (665 EUR/kg). Par ailleurs, selon le *White book du Saffron Project*, le prix du safran de Sardaigne est de 4000 EUR/kg.

Le secteur exportateur de safran est constitué par des petites entreprises familiales, traditionnellement exportatrices, qui connaissent parfaitement les chaînes d'achat et de distribution. Le secteur exportateur de safran présente un degré élevé de concentration (quelques exportateurs situés sur la même place de marché). Mais la concurrence dans les marchés extérieurs est grande, s'agissant d'une concurrence de prix au détriment de la qualité et favorisée par l'ignorance du consommateur.

Un tableau concernant les exportations espagnoles de safran (en stigmates et en poudre) est présenté ci-dessous. Ces données ont été extraites de l'Etude « *El Mercado del Azafrán y otras especias en Alemania* », de Beatriz Munsuri Sánchez.

Tabla 24. Exportaciones españolas de azafrán (p.a. 0910.20)

(millones de euros)

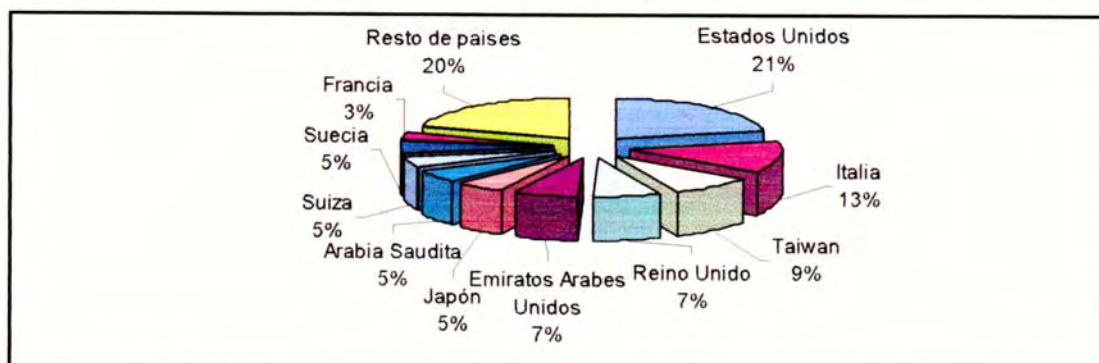
Rango País		2002	2003	2004	% Participación			% Variación
					2002	2003	2004	03/04
	Total	23,138	22,086	21,275	100	100	100	-3,67
1	Estados Unidos	4.747	4.855	4.571	20.51	21.98	21.49	-5.84
2	Italia	2.212	2.928	2.729	9.56	13.26	12.83	-6.79
3	Taiwan	2.003	1.807	1.905	8.66	8.18	8.95	5.42
4	Reino Unido	1.493	1.524	1.574	6.45	6.90	7.40	3.28
5	Emiratos Arabes Unidos	2.020	1.683	1.409	8.73	7.62	6.62	-16.26
6	Japón	0.998	0.958	1.107	4.32	4.34	5.21	15.60
7	Arabia Saudita	1.592	1.325	1.049	6.88	6.00	4.93	-20.84
8	Suiza	1.171	0.993	1.042	5.06	4.50	4.90	5.00
9	Suecia	1.180	1.228	0.973	5.10	5.56	4.57	-20.72
10	Francia	0.642	0.442	0.591	2.78	2.00	2.78	33.74
13	Alemania	0,400	0,380	0,370	0,13	1,72	1,74	-2,63

Fuente: aduanascunamuras.org

Oficina Económica y Comercial de España en Düsseldorf

28

Gráfico 7. Países receptores de azafrán español en el año 2004



Fuente: aduanascunamuras.org

3. COMMERCIALISATION, DISTRIBUTION ET CONSOMMATION

L'existence d'un oligopole sur le marché du safran est un facteur critique pour le développement des productions ; il est la cause du bas revenu des producteurs, qui sont peu organisés et ne disposent pas des structures leur permettant d'influer sur la commercialisation du produit.

La forte concurrence sur le marché international ne crée pas une ambiance favorable à la réussite des stratégies des petites compagnies pour placer leurs produits et services. Il est évident qu'une politique d'appui est nécessaire.

Le marché du safran est très spéculatif quand il s'agit d'opérations qui concernent de grands volumes, négociées par les *brokers* et les principaux distributeurs. C'est dans ce contexte que la concurrence des pays tiers qui produisent un safran de basse qualité gagne en compétitivité, mais au détriment de la rentabilité et des filières locales de production, et cela accompagné de l'effet multiplicateur des intermédiaires sans scrupules, qui adultèrent le produit en remplaçant un safran de haute qualité ou d'une certaine origine, par un autre de qualité inférieure.

Par ailleurs, en ce qui concerne le safran de grande qualité, les volumes de production ayant diminué drastiquement, les importateurs du monde entier demandent que le safran produit dans d'autres pays soit à la hauteur de leurs standards.

Cette situation est visible particulièrement en Europe. Et une autre caractéristique qui s'observe, est que le safran européen, très apprécié internationalement, est presque inconnu sur le marché local (les consommateurs ne connaissent pas les différents aspects liés à la filière du safran, et surtout méconnaissent ses propriétés et son utilisation). Le manque d'appréciation de la qualité du produit est un handicap certain pour sa distribution au détail, réservé à une étroite clientèle de « connaisseurs » (distribution en boutiques pour gourmets).

Le safran, dont l'aura de produit de luxe l'a fait disparaître des étages des cuisines, est considéré comme un produit cher, car le consommateur ne connaît pas la valeur réelle d'un apport de safran dans un plat cuisiné, ce qui est la vraie mesure d'appréciation. D'autres produits l'ont remplacé dans son utilisation gastronomique, par exemple, le curcuma, beaucoup moins cher (par exemple, en Allemagne, où la consommation d'épices est importante, le consommateur allemand l'utilise par son pouvoir colorant et aromatisant élevé, n'hésitant pas à l'appeler *Indischer Safran* – safran des Indes). Par ailleurs, le safran est parfois remplacé par des produits de synthèse, nuisibles pour la santé.

Le safran continue à être utilisé comme colorant naturel, malgré son prix élevé, dans la manufacture de tissus d'une certaine qualité, et il est vraiment une alternative aux colorants synthétiques.

Les producteurs de safran de haute qualité ne sont pas suffisamment préparés pour la distribution de leurs produits, par méconnaissance de la chaîne de distribution.

Malgré ces facteurs qui rendent incertain l'avenir des productions, la demande de produits naturels et organiques étant en augmentation, des stratégies gagnantes peuvent être mises en place, si des mesures de renforcement de la filière sont prises à temps.

Le safran, commercialisé soit en stigmates soit en poudre, présente une concurrence entre ses deux formes de présentation. Il est davantage consommé en poudre (par habitude, en raison du prix moins élevé dans la plupart de cas, par facilité, etc.) dans les pays où l'utilisation n'est pas traditionnelle ; et au contraire, dans les pays où la consommation de safran est traditionnelle ou bien, parce que le consommateur veut être sûr de la qualité d'un produit payé très cher, ou parce qu'il sait comment utiliser le safran en stigmates, le consommateur préfère l'acheter en filaments.

Exemple : Tableau de la consommation (kg) de safran en filaments et en poudre en Espagne (traditionnellement consommateur de safran), selon le *White Book du Saffron Project*.

Volume total et partiel de safran consommé en Espagne (kg)

Année	2003	2004	2005
Total	4351	4433	3338
Filaments	3051	3086	2383
En poudre	1300	1347	955

La distribution, dans le contexte général ainsi établi, se fait en vrac, aux professionnels de la gastronomie et au détail (consommateur).

En ce qui concerne la distribution au détail, le safran se vend aux supermarchés et boutiques gourmets (*Delikatessen*) ainsi que *on line* (soit par les producteurs directement, soit par les intermédiaires).

Des quantités supérieures à 35 g, sont destinées généralement aux clients professionnels.

Par exemple, on trouve différentes marques de safran, s'agissant de présentations de 0,5 g à 1 g (0,5g vendus à 3 EUR environ).

D'autres qualités et d'autres origines peuvent être trouvées, et le prix peut augmenter jusqu'à 34 EUR/g (Ex. : Safran de la Font Saint Blaise, Limousin, France, vendu *on line*).

Pour comparaison, un relevé de différentes présentations et prix de vente aux consommateurs aux Etats-Unis, de safrans de différentes origines, est présenté dans le tableau suivant. Il faut mentionner qu'il s'agit de produits offerts dans des magasins ou *stores* spécialisés sur les épices et les produits gastronomiques.

Produit	Origine	Quantité	Prix USD	Prix USD/kg
<i>Greider's saffron</i>	Pennsylvanie	0,5 g	3,49 USD	6980 USD/kg
<i>Organic Macedonian Greek saffron</i>	Grèce	28,35 g (1 once)	45 USD	1587,30 USD/kg
<i>La Mancha Spanish saffron</i>	Espagne	28,35 g (1 once)	35 USD	1234,57 USD/kg
<i>Coupe Spanish saffron</i>	Espagne	7,09 g (1/4 once)	41,95 USD	5916,78 USD/kg
<i>Kashmiri saffron</i>	Cachemire - Inde	7,09 g (1/4 once)	57,95 USD	8173,48 USD/kg

La différenciation du prix selon les origines et qualités est visible, et les produits les plus chers sont offerts en petites quantités.

Matériaux et présentation du produit (Europe) (extrait du *White Book – Saffron Project*)

« En Castille – La Mancha (région de production et de négoce) le type de matériau utilisé pour le conditionnement primaire (le matériau en contact avec le produit) peut varier du carton, au plastique (polyéthylène, polypropylène, polystyrène, PET, PVC, cellophane), au verre, à l'aluminium, au fer blanc, etc. Tous ces matériaux ne sont pas appropriés pour une conservation optimale, mais ils obéissent aux conditions et aux usages du

marché. Les meilleurs matériaux pour la conservation du safran sont ceux qui le protègent de la lumière et de l'humidité et ne transmettent au produit ni odeur ni saveur. On a l'habitude de conditionner le safran dans des formats établis et en petites quantités (moins de 5g)...

Chez l'emballleur distributeur, même si les présentations du safran sont variées, c'est la mono-dose qui prime (jusqu'à 1mg) et les emballages de moins de 5g. En général, au détail on ne demande pas de récipients de plus de 5g de safran. Le matériel utilisé pour ces emballages est de type cellulose ou film transparent (surtout pour le safran en filaments). Il existe aussi un marché pour la vente en vrac, destiné aux entreprises qui préparent des plats cuisinés, aux restaurateurs ou aux détaillants : les récipients utilisés habituellement sont des sacs en polyéthylène introduits dans des emballages métalliques ou des cartons. Ces entreprises sont les plus avancées technologiquement et utilisent des emballages sous atmosphère contrôlée ou inerte (à l'aide de machines à emballer sous vide et à injection de gaz, ou en utilisant des récipients fabriqués à partir de matériaux ayant des propriétés d'étanchéité contre l'oxygène et l'humidité).

En Sardaigne (région de production et de négoce), le safran est conditionné dans des récipients en verre, en papier ou en plastique pour aliments. On utilise également des pots en terre cuite ou en liège, deux matériaux typiquement sardes. Les quantités conditionnées vont de 1/10^e de gramme à 5 grammes.

En Macédoine Occidentale (région de production et de négoce), pour conditionner le safran on utilise des récipients en fer-blanc, des boîtes, des sacs en plastique pour aliments, des pots en verre, ou encore des sachets à couches multiples pour aliments. Le safran en filaments est conditionné comme suit » :

A. Boîtes en plastique :

- boîte de 1g (emballage 12 x 1g = 12g et 6 x 12g = 72g),
- boîte de 1g (emballage 12 x 1g = 12g et 6 x 12g = 72g, 12 x 12g = 144 g),
- boîte de 2g (emballage 12 x 2g = 24g et 6 x 12 x 2g = 144g),
- boîte de 4g (emballage 12 x 4g = 48g et 6 x 48g = 288g),

B. Récipients en fer-blanc de 28g (emballage 6 x 28g = 168g),

C. Pots en verre :

- pot de 1g (emballage 6 x 1g = 6g et 6 x 6g = 36g),
- pot de 2g (emballage 6 x 2g = 12g et 6 x 12g = 72g).

Le safran biologique est emballé comme suit :

A. En filaments, dans des pots en verre :

- pots de 1g (emballage 2 x 1g = 2g)

B. En filaments dans des boîtes en plastique :

- boîtes de 0,5g (emballage 12 x 0,5g= 6g)

C. En poudre dans des sachets :

- 1g (emballage 12 x 1g= 12g et 6 x 12g= 77g et 12 x 12g= 144g)
- 0,5g (emballage 12x 0,5g= 6g)
- 0,25g (emballage 40 x 0,25g= 10g et 12 x 10g= 120g)
- 0,125g (4 x 0,125g= 0,50g)

EXEMPLE : OFFRES DE SAFRAN DE DIFFERENTES ORIGINES (en vrac et au détail)

Différentes offres de safran ont été relevées dans un *web site* d'annonces d'import-export.

Cette information permet de donner une échelle des prix et volumes négociés par des intermédiaires placés dans différents pays.

Offres de safran de différentes origines (en vrac et au détail)

Pays*	Produit	Origine	Quantité disponible	Prix demandé	Prix FOB/kg*	date de l'offre
Canada	Safran	Maroc	5 kg	2500 EUR/kg	2500 EUR/kg	juin 2007
France	Safran	Iran	sacs de 10 à 50 kg	non précisé	-	juillet 2007
Maroc	Safran "Bio"	Maroc	70 kg	5 EUR/g	5000 EUR/kg	mars 2007
Espagne	Safran	Taliouine	200 kg	3000 EUR/kg	3000 EUR/kg	mars 2007
France	Safran Bio (cert. ECOCERT)	non précisé	40 kg	6000 EUR/kg	6000 EUR/kg	novembre 2006
Algérie	Safran	non précisé	100 kg	0,90 EUR/g	900 EUR/kg	novembre 2006
France	Safran	Iran	non précisée	700 USD/kg	518 EUR/kg	octobre 2006
France	Safran	Iran	5 kg	0,50 EUR/g	500 EUR/kg	novembre 2005
Iran	Safran	Iran	50 kg à 30 tn	non précisé	-	juin 2006

Couleurs différenciées par origine du safran

Pays*: où est localisée la compagnie qui fait l'offre

Prix FOB/kg*: si prix demandé en USD, le prix FOB/kg est calculé au taux de change de la date de l'offre

Sources

- « *Biology, biotechnology and biomedicine of saffron* ». José Antonio Fernandez. Recent Res. Devel. Plant Sci., 2(2004) : 127-159 ISBN :81-7736-239-9
- *European Saffron White book. Saffron Project* (2005-2007)
- « *Capital Market and Its Role in Financing Saffron Industry and Producers: Case Study of Iran* ». A. Ahmadi-Ghabankandi and M. Rajabbeygi. Proc. IInd. IS on Saffron Bio and Techno. Ed. A. Koocheki. Acta Hort. 739, ISHS 2007
- « *El mercado del azafrán y otras especias en Alemania* ». Beatriz Munsuri Sánchez. Dpto. de Agroalimentarios de la Oficina Económica y Comercial de España en Düsseldorf. Julio 2005.
- « *Azafrán en EAU – Nota informativa* » Oficina comercial de la Embajada de España.
- www.madrideos.net « *Rosa del Azafrán en La Mancha* ».
- www.iranmania.com: « *Iran's saffron export down* ». April 2007.
- www.minbuza.nl Dutch Ministry of Foreign Affairs : « *First saffron certificates issued in Tarin Kowt* ». August 2007.
- www.new-ag.info New Agriculturist : « *Fields of red gold – saffron in Afghanistan* ». March 2007.
- www.crocussativus.nl: « *Iran saffron growers quit* ». June 2006.
- www.rferl.org: « *Afghanistan : Saffron could help wean farmers of opium poppies* ». June 2006
- www.zawya.com Middle East Business and Company Directory : « *Saffron industry suffering from low-quality Export* ». July 2005.
- www.iransaffron.biz
- <http://news.bbc.co.uk/> BBC News : « *Saffron industry in deep distress* ». January 2005.
- www.iran-daily.com/ « *Saffron industry in crisis* ». December 2004.
- <http://english.aljazeera.net> Al Jazeera English : « *Saffron industry withering in Kashmir* ». November 2003.

4B/ Fiche technique Produit : « Safran de la Coopérative Taliouine »

Opérateur : **MIGRATIONS & DEVELOPPEMENT**
Taroudannt (Maroc) et Marseille (France)
md.maroc@migdev.org et md.france@migdev.org

Coopérative Agricole TALIOUINE, Commune Rurale de Tassousfi
(11 familles de producteurs des douars de Aouerst, Imggoun, Abaly, Assays, Askaoun)

Région
**SOUSS MASSA
DRÂA**
(Maroc)

FICHE DE PRESENTATION COMMERCIALE D'UN PRODUIT AROMATIQUE D'ORIGINE VEGETALE

1- ORIGINE	Région SOUSS MASSA DRÂA (Sud-Ouest du MAROC).
2 – ESPECE BOTANIQUE	<i>Crocus sativus</i> L. (IRIDACEAE) Noms vernaculaires : « <i>safran</i> » (français), « <i>zaafrane</i> » (arabo-berbère), « <i>azafrán</i> » (espagnol), « <i>saffron</i> » (anglais), « <i>krokos</i> » (grec)
3 - PHYTOMASSE	Stigmates de fleurs de <i>Crocus sativus</i> L.
4 - PRODUIT	Safran en filaments
5- PROCESSUS	Récolte des fleurs en période automnale (du 15 Octobre au 15 Novembre). Les fleurs de <i>Crocus sativus</i> sont récoltées à la main à l'aube (05 h -08 h) L'émondage des stigmates des fleurs fraîches est effectué à la main. Le séchage des stigmates est réalisé sur claies sous abri. Les filaments séchés de safran sont conservés dans des bocaux de verre.
6 – QUANTITES	Chaque fleur de <i>Crocus sativus</i> contient 3 stigmates. Il faut environ 150 fleurs pour 1 gramme de safran sec (450 stigmates) Il faut environ 150 000 fleurs pour obtenir 1 kg de safran. Au Maroc, 1 hectare de <i>Crocus sativus</i> produit environ 3 kg de safran.
7 - MODE DE RECOLTE	Collecte des fleurs et émondage des stigmates effectués à la main Quantité moyenne de fleurs collectée par personne / jour (3 h) : 4 kg Soit environ 8 800 fleurs (1 kg de fleurs = 2200 fleurs) Soit environ 60 g de stigmates secs (15 heures d'émondage / personne) (1 kg de fleurs fraîches = 15 g de stigmates séchés de safran) Quantité de stigmates émondés /pers./ heure: 24g (frais) soit 4g (secs)
8 – CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES référence : Norme ISO / Moyenne sur 6 échantillons	Pouvoir colorant / crocine : 154 (Catégorie II) Saveur / picrocrocine : 80 (Catégorie I) Arôme / safranale : 30 (min/max : 20/50)
9 - OBSERVATIONS PARTICULIERES	Les principaux sites de la production du safran marocain (attestée depuis le 9 ^{ème} siècle) sont situés sur le piémont du Siroua, massif volcanique qui relie le Haut-Atlas et l'Anti-Atlas (Sud-Ouest du Maroc). Véritable support économique des terroirs de Taliouine et de Tazenakht, la culture organique de <i>Crocus sativus</i> est pratiquée par plus de 1300 familles. La production de safran de la Coopérative Taliouine (11 producteurs) a fait l'objet d'une certification biologique (label AB) par ECOCERT en 2005 (quantité : 50 kg).



Photos : Migrations & Développement – Taroudannt, Maroc



Le Safran

Dans le village sud-marocain de Taliouine, ce sont les femmes qui sont chargées de récolter les fleurs de safran, dont les filaments rouge intense font le goût si particulier de cette épice rare et précieuse.

De la mi-octobre à la mi-novembre, elles cueillent cette fleur qui éclot avec les premières lueurs de l'aube, avant que le soleil en altère la couleur et l'arôme. Il faut près de 100000 fleurs pour récolter un seul kilo de safran...

Toute la région et sa population sont dynamisées par cette activité économique, née de l'initiative et du soutien de l'association "Migrations et Développement".

Saffron

In the South Moroccan village of Taliouine, women are in charge of harvesting the flowers of saffron, whose red intense threads make the so distinctive taste of this rare and precious spice.

From Mid-October until Mid-November, they pick this flower that opens at the first light of dawn, before the sun spoils its color and aroma.

Almost 100,000 flowers are needed to collect only 2 pounds (one kilo) of saffron...

The whole area and its population benefit from this economy, thanks to the initiative and support of the association "Migrations et Développement".

Une épice précieuse à l'arôme unique et puissant...

Quelques filaments de safran suffisent pour relever de nombreux plats méditerranéens comme le tajine, la paëlla et le risotto. Le safran parfume aussi délicatement les desserts, le thé et l'huile d'olive.

• TARTELETTES SAFRANÉES AU CITRON (8 tartelettes)

Ingredients : 250g de pâte brisée, 8 œufs, 1 pincée de filaments de safran, 7 cuil. à soupe d'huile d'olive, 8 cuil. à soupe de jus de citron, zeste de 2 citrons, 25 g de maïzena, 130g de sucre.

Mélangez les œufs, le sucre, la maïzena, le zeste et le jus de citron. Faites cuire doucement au bain-marie, en remuant jusqu'à épaississement. Arrêtez le feu et travaillez au fouet pendant 2 minutes. Retirez la crème du bain-marie, ajoutez l'huile d'olive et les filaments de safran, puis travaillez au fouet jusqu'à refroidissement. Réservez au réfrigérateur.

Recouvrez chaque moule à tartelette avec la pâte et piquez le fond avec une fourchette. Pré-cuire la pâte 10 minutes à 180°C. Garnir avec la crème au citron et remettre à cuire 10 minutes. Après refroidissement, placer au réfrigérateur. Servir froid.

A Precious spice with a rare and powerful flavor...

Just a few saffron threads are needed to bring out the taste of many Mediterranean dishes like tangine, paella, risotto. Saffron also delicately flavors desserts, tea and olive oil.

• SAFFRON TARTLETS WITH LEMON (8 tartlets)

Ingredients: 8.8oz/250g pie crust pastry, 8 eggs, 1 pinch of saffron threads, 7 tbsp olive oil, 8 tbsp lemon juice, zest of 2 lemons, 2 tbsp cornstarch, 1/2 cup/130g sugar.

Mix the eggs, sugar, cornstarch, lemon zest and lemon juice. Heat gently in a bain-marie and stir until thick. Turn off the burner and whip for 2 minutes. Take the cream out of the bain-marie, add the olive oil and saffron threads, then whip until cool. Set aside in the fridge. Cover each tartlet tin with pastry and prick with a fork. Pre-bake the pastry at 350F/180°C for 10 minutes. Fill with the lemon cream and bake for 10 more minutes. After cooling, place in fridge. Serve cold.

OLIVIERS & CO.*

04300 MANE - HAUTE PROVENCE - FRANCE
Tél : (33) 04 92 70 83 00 - Fax : (33) 04 92 70 83 01

www.oliviers-co.com

E-mail : info@oliviers-co.com



4D/ Questionnaire Safran : Réponse de TRADIMPEX JM THIERCELIN

Fax émis par : 0033492109003

GIL GARCIN

19/10/07 10:07 Pg: 1

Page 1/2

ACI / Aroma Concept International
D. Gil GARCIN / Sandra CARRAL
99 avenue du Général de Gaulle
06500 GORBIO (Fr.)
Tél/Fax : 04 92 10 90 83
GSM: 06 23 28 00 74
red-alba-garcin@wanadoo.fr

Gorbio, le 12 / 10 / 2007

Tradimpex Jm Thiercelin sas
77382 COMBS LA VILLE CEDEX - France
Attn : Monsieur THIERCELIN

Objet : Etude de cas / filière du safran / Maroc / FAO

Madame, Monsieur

Nous sommes chargés par l'association Migrations et Développement (Marseille) de la réalisation d'une Etude de cas sur la filière du Safran au Maroc, destinée à la FAO. Nous souhaiterions enregistrer vos commentaires sur quelques aspects techniques liés à la commercialisation du produit désigné ci-dessous :

- « **Safran de Taliwine** » (Région SOUSS MASSA, Maroc)
Type : filaments (ou stigmates) de *Crocus sativus* L., entiers

Pourriez-vous apporter vos commentaires et réponses aux questions indiquées sur la page suivante ?

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

Avec nos sincères remerciements et nos cordiales salutations,

tradimpex
jm thiercelin
B P 90 108
F 77382 COMBS LA VILLE CEDEX

LETTRE
PRIORITAIRE

MOISSY CRAMAYEL
CC S. ET MARNE
19-10-07
293 LO 000598
7895 770650

€ R.F.
LA POSTE
00054
MF 914322

ACI

D. GIL GARCIN

99 Avenue du G. de Gaulle

06500 GORBIO

Page 2/2

ETUDE DE CAS SAFRAN / MAROC / FAO / Aspects Qualité

Question 1 : Commercialisez-vous du safran marocain ? Si oui, quelle est son origine ?
(origine géographique et type de fournisseur : coopérative, entreprise, autres)

NON

Question 2 : Pour quelles raisons avez-vous sélectionné ce safran et choisi ce fournisseur ?

Question 3 : Quelles garanties de qualité les fournisseurs de ce produit doivent-ils apporter à l'acheteur ?

QUALITE GARANTIE PURE

Question 4 : Quel(s) signe(s) d'origine et de qualité souhaitez-vous voir associés à ce produit, au bénéfice de votre démarche commerciale (normes, labels, etc...) ?

NORME AFNOR et ISO

Question 5 : Quels sont les points clés de votre protocole de contrôle de qualité concernant le safran en stigmates ?

NORME INTERNATIONALE
et NOTRE CONNAISSANCE de ce
PRODUIT QUE NOUS TRAITONS DEPUIS

Question 6 : Avez-vous un cahier des charges à communiquer aux éventuels fournisseurs de ce produit ?

OUI

180g

MERCI NOUS METTRE EN CONTACT
AVEC FOURNISSEUR SÉRIEUX.

19/10/07 Sincèrement Mueyhercelin

4E/ Questionnaire Safran : Réponse de IN-LUSTRYS

ACI / AROMA CONCEPT INTal
D. Gil GARCIN / Sandra CARRAL
O6500 GORBIO (Fr.)
Tél/Fax : 04 92 10 90 83
GSM: 06 23 28 00 74
red-alba-garcin@wanadoo.fr

Gorbio, le 11 / 10 / 2007

IN-LUSTRYS Sarl
83136 NEOULES (France)
Attn : M. Christophe DUPUIS, Gérant

Objet : **Etude de cas / filière du safran / Maroc / FAO**

Monsieur,

Suite à nos contacts téléphoniques et pour les besoins de l'étude destinée à la FAO citée en référence, nous souhaitons enregistrer vos commentaires sur quelques aspects techniques liés à la commercialisation du produit désigné ci-dessous :

- « **Safran de Taliwine** » (Région SOUSS-MASSA-DRÂA, Maroc)
Type : filaments (ou stigmates) de *Crocus sativus L.*, entiers

Merci de bien vouloir apporter vos réponses aux questions indiquées au sur la page suivante.

Dans l'attente de votre réponse, nous vous adressons nos sincères remerciements et nos cordiales salutations.

ETUDE DE CAS SAFRAN / MAROC / FAO / Aspects Qualité

Question 1 : Quelles sont les particularités du safran marocain qui ont motivé votre intérêt en qualité d'acheteur potentiel ?

Qualité et proximité de l'approvisionnement avec la France ; aspect prix également important.

Question 2 : A quel type d'utilisation industrielle serait destiné ce produit en cas d'achat par votre entreprise ?

Alimentaire.

Question 3 : Quel profil d'entreprise de votre réseau de clients ce produit pourrait-il intéresser (type d'entreprise, pôle industriel, place de marché) ?

Entreprise de production d'extraits végétaux (résinoïdes, absolues).

Question 4 : Quelles garanties de qualité les fournisseurs de ce produit doivent-ils apporter à l'acheteur ?

Régularité de l'approvisionnement, qualité suivie et prix compétitifs.

Question 5 : Quel(s) signe(s) d'origine et de qualité de ce produit souhaitez-vous voir associé(s) à ce produit au bénéfice de votre démarche commerciale (normes, labels, etc...) ?

Eventuellement une certification BIO.

Question 6 : Quels sont les points clés de votre protocole de contrôle de qualité concernant le safran en stigmates ?

Couleur et principalement caractéristiques organoleptiques.

4F/ Questionnaire Safran : Réponse de Gérard VIVES

ACI / AROMA CONCEPT INTal
D. Gil GARCIN / Sandra CARRAL
06500 GORBIO (Fr.)
Tél/Fax : 04 92 10 90 83
GSM : 06 23 28 00 74

Le 10 / 10 / 2007

M. Gérard VIVES
Le Comptoir des Poivres
10 avenue Saint Promasse
04300 FORCALQUIER (France)

Objet : **Etude de cas / filière du safran / Maroc / FAO**

Cher Monsieur,

Suite à nos contacts et pour les besoins de l'étude destinée à la FAO citée en référence, nous souhaitons enregistrer vos commentaires sur quelques aspects techniques liés à la commercialisation du produit désigné ci-dessous :

- « **Safran de Taliouine** » (Région SOUSS MASSA DRÂA, Maroc)
Type : filaments (ou stigmates) de *Crocus sativus* L., entiers

Nos questions sont les suivantes :

Question 1 : Quelles sont les particularités du safran marocain qui ont motivé votre intérêt en qualité d'acheteur ?

SON HISTOIRE. « Il s'agit d'un produit de terroir original, avec ses particularités d'arôme, couleur et saveur. Il est différent du safran d'Espagne, du safran du Cachemire, du safran d'Iran (qualité nettement inférieure), du safran de Grèce. Mais l'ensemble de ces diverses origines est intéressant ; c'est une palette qui ouvre sur des utilisations culinaires différentes. »

Question 2 : Quelle utilisation faites-vous du safran en général et du safran de Taliouine en particulier ?

« Contrairement aux poivres qu'il convient de consommer frais (et de renouveler chaque année) et dont l'arôme et la saveur se révèlent bien au dernier moment de la cuisson d'un plat, concassé juste avant sa dégustation, le safran peut se conserver durablement (en récipient de verre de préférence) et il libère son arôme (puissant) dans un liquide (bouillon, sauce, jus...) et au cours d'une cuisson.

Le safran de Taliouine est indissociable de la cuisine marocaine qui tire parti traditionnellement de sa couleur et de sa saveur dans ses spécialités bien connues, mais il permet les utilisations les plus variées : .Au cours d'un travail pour un « thema » de la chaîne ARTE, j'ai présenté un menu dont chaque plat du potage au dessert contenait du safran afin de démontrer l'étendue du potentiel culinaire de ce produit. »

Question 3 : Quelles sont les raisons pour lesquelles vous avez cessé de commercialiser ce produit ?

Trop de safrans d'origine incertaine, de qualité médiocre et d'un prix excessif, sont vendus sous le nom de Taliouine.

Question 4 : Quelles garanties de qualité les fournisseurs de ce produit doivent-ils apporter à l'acheteur ?

« Parlons d'un safran de qualité « exemplaire », c'est-à-dire un vrai produit de terroir de qualité à base de stigmates bien triés, séchés avec un vrai savoir-faire, conservés proprement, et commercialisé dès la récolte avec une garantie d'origine, c'est à dire « pur » sans tricherie (sans l'escroquerie du mélange avec d'autres safrans de moindre qualité venus d'ailleurs, d'Iran, peut-être, via l'Espagne par exemple).

Question 5 : Quel signe d'origine et de qualité souhaitez-vous voir associé à ce produit, au bénéfice de votre démarche commerciale (normes, labels, etc...) ?

TRAÇABILITE TOTALE // PEUT ETRE UNE AOC OU IGP SERAIT NECESSAIRE.

« Une garantie d'indication géographique protégée (IGP) serait très utile, de même qu'un effort de traçabilité permettant de relier le produit avec les sites de culture et avec les producteurs eux-mêmes. L'important, c'est qu'il n'y ait pas de tromperie sur l'origine ni sur la qualité du produit comme cela se produit malheureusement trop souvent dans le cas du safran de Taliouine dont les quantités commercialisées dépassent largement les quantités réellement produites localement. La garantie d'une norme (Norme internationale ISO ou norme marocaine NM) serait très appréciable. Un safran de qualité certifiée biologique (label Bio) serait le bienvenu, bien sûr, mais à condition que son prix ne soit pas excessif et qu'il reste accessible pour les professionnels de la restauration et les consommateurs. »

Question 6 : Quels sont les points clés de votre protocole de contrôle de qualité concernant le safran en stigmates ?

MON NEZ

Question 7 : Avez-vous un cahier des charges à communiquer aux éventuels fournisseurs de ce produit ?

NON

Question 8 : Quels sont les points clés de votre approche qualité concernant le safran en stigmates ?

« Comme vous pouvez le constater dans le coffret des « Safrans du monde » que j'ai composé à partir d'une sélection de 5 safrans de diverses et prestigieuses origines, les safrans diffèrent par la couleur, la taille, la finesse des stigmates, la présence ou l'absence d'éléments indésirables (styles, pistils de couleur jaune). La puissance de leur saveur diffère également car elle est liée aux caractéristiques des terroirs d'origine (climat, sols, altitude). Observez la qualité visible (couleur, régularité) des stigmates de ce safran du Cachemire, alors que la couleur du safran de Grèce est plus pâle et la saveur moins puissante. Selon la qualité du safran employé en cuisine, les quantités à utiliser pour obtenir l'effet recherché varient du simple au double ou au triple. Cela justifie la recherche de l'origine pour bien différencier ces différents safrans et de la qualité qui permet d'obtenir de bons résultats à partir de faibles quantités de produit. »

Question 9 : *Quel bon conseil souhaiteriez-vous communiquer aux producteurs de safran de Taliouine ?*

« Faites du bon safran, bien trié, bien séché, conservé proprement et groupez-vous pour le vendre vous-mêmes directement, avec l'aide de personnes de confiance qui disposent des moyens de communication adaptés (ordinateur, fax, téléphone, site web, E-mail). Vendez le safran que vous cultivez et rien d'autre et gagnez d'abord la confiance de vos clients, puis conservez-la durablement en qualité de fournisseurs loyaux de safran pur et propre. C'est seulement par ces bonnes pratiques que vous redorerez le blason du safran de Taliouine, trop terni par les mauvaises pratiques de certains intermédiaires ou négociants»

Question 10 : *Quelle désignation d'origine vous paraît-elle préférable au plan de la valorisation commerciale du produit : Safran de Taliouine ou safran du Siroua ?*

« Safran du Siroua »

Pourquoi ?

« Parce qu'il apporte une dimension nouvelle, celle d'une contrée à visiter, qui donne envie de découvrir sans à priori un safran authentique et pur, digne de la confiance des professionnels et des consommateurs. »



M. Gérard VIVES, spécialiste des épices, cuisinier / sélectionneur

(Photo : D.G. GARCIN)

www.lecomptoirdespoivres.com

les safrans de ce coffret ont été sélectionnés par

Gérard Vives
cuisinier des épices

www.gerardvives.com

NOTES DE DEGUSTATION OLFACTIVE DES SAFRANS DE CE COFFRET

TALIOUINE –MAROC

Très marqué en végétal sec : foin, vieilles roses, floral : jacinthe, muguet, épicé : poivre, girofle, fruité : pomme

KOZANIS-GRECE

Notes sucrées : miel, très frais, subtile acidité de fleur fraîche : rose,

MANCHA-ESPAGNE

Citron confit, écorce d'agrumes, fleurs blanches, très subtil, notes végétales très présentes : herbes et feuilles sèches, cuir, légèrement mentholé, tabac

KHORASAN-IRAN

subtilement fruité : pomme très mure, cuir, fenouil, légèrement poivré, gras : beurre, boisé : cèdre, réglisse

CACHEMIRE-INDE

Cire d'abeille, très floral : rose, œillet, légère acidité : agrumes, cuir, tabac

Recettes au Safran

Thé au Safran (pour 1 litre, préparation 30mn)
1 litre d'eau ; 3 cuil à soupe de thé vert type gun powder ; 10 pistils de Safran ; Sucre (quantité à votre convenance).

Dans une théière, faire bouillir lentement de l'eau de source avec les pistils de Safran, puis ajouter rapidement le thé. Refaites chauffer le tout à feu doux, jusqu'à ce que toutes les feuilles de thé soient bien ouvertes et remontent en surface. Juste avant ébullition, lorsque une mousse se forme, arrêtez le feu. Sucrez, mélangez et servez.

Astuce : Ne jetez pas cette préparation, vous pourrez rajouter de l'eau et un peu de thé, faire bouillir le tout et refaire un délicieux thé au Safran.



Tagine de veau aux oignons, miel et safran (pour 6 pers, préparation: 20mn, cuisson: 1h20)

1.5kg de veau à braiser- 1kg d'oignons- 1 tomate- 1/2 citron- 12cl d'huile (1/2 tasse)- 1 cuillères à soupe de miel- 1/2 cuil. café de cannelle moulu- 1 cuil à café de gingembre en poudre- 1/4 de gr de pistils de safran- sel, poivre.

Dans une cocotte, faites revenir la viande à feu doux avec la moitié de l'huile sans la laisser dorer, rajouter la tomate entière. Parsemez avec le gingembre et remuez 1 mn. Versez un grand verre d'eau tiède, salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter 40mn sur feu très doux.

Dans une sauteuse, faites blondir les oignons pelés et émincés avec le reste de l'huile chaude. Dès qu'ils commencent à dorer, saupoudrez-les avec la cannelle, le safran et le sucre en poudre. Ajouter le miel, remuez puis laissez caraméliser légèrement. Mettez les oignons dans la cocotte avec la viande, et poursuivez la cuisson 20mn. Environ 10mn avant la fin, versez le jus du demi citron, retirez la tomate et le couvercle pour que la sauce réduise légèrement. Disposez la viande et les oignons dans un grand plat chaud. Décorez d'une pincée de safran et servez immédiatement.

Adresses utiles

Coopérative Agricole de Taliouine
Tassousfi
CR Tassousfi
83000 Taroudannt
MAROC

Migrations & Développement
42, boulevard d'Annam
bat 4 - RDC
13016 MARSEILLE
FRANCE

Tel : (+33) 04.95.06.80.20
Fax : (+33) 04.91.46.47.36
E.mail : md.france@migdev.org
Web : <http://www.migdev.org>

Ville de Lyon
Mairie de Lyon
69205 LYON cedex 01
Tel : (+33) 04 72 10 30 30
Web : <http://www.lyon.fr>



Le Safran de Taliouine est un
produit issu de l'agriculture biologique
Certifié par ECOCERT SA F-32600

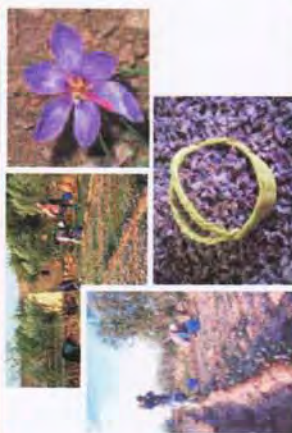
Migrations & Développement

Safran biologique
Produit traditionnel du sud marocain



Migration & Développement

Migration & Développement est une ONG née en 1986, dont le but est de contribuer au développement local dans le sud du Maroc. Depuis sa création, M&D a réalisé de nombreux projets, dont 116 villages électrifiés, 100 puits creusés, 26 écoles créées... L'en-semble de ces projets sont menés avec la participation des associations villageoises et des migrants marocains présents en France. Depuis 1999, M&D soutient les activités agricoles locales en favorisant la mise en place des coopératives de producteurs de Safran, d'huile d'olive et d'huile d'Argan. M&D participe également au développement du tourisme équitable et solidaire, dans la région du Sous Massa Draâ. Elle organise des circuits touristiques allant à la rencontre des populations Berbères, tout en favorisant le développement durable du territoire.



Coopérative agricole de Taliouine

La coopérative agricole de taliouine regroupe 11 petits producteurs de Safran et d'huile d'olive de la région de Taliouine. Elle fut créée en 2004 en collaboration avec M&D, dans le but de supprimer les intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs finaux. Son organisation est démocratique et la répartition des bénéfices équitablement distribuée entre les producteurs.

Le Safran

Le Safran, épice originaire de l'Orient, se cultive au Maroc depuis plusieurs générations sur le plateau de Suktana (centre Sud du pays). Elle est obtenue à partir des stigmates du *Crocus sativus* Linnaeus, une plante à bulbe qui appartient à la famille des Iridacées. Sa fleur est de couleur lilas dans laquelle ressort le rouge intense des stigmates et le jaune des étamines.



Culture et récolte

La culture du safran, nécessite un climat chaud et sec en été et des températures froides en hiver, le sol doit être sec, aéré, plat et non boisé.

Les semences ont lieu pendant les mois de Juin et Juillet, mais dans de bonnes conditions de culture, le même bulbe peut fleurir pendant 8 ans.

La récolte est effectuée durant 10 jours entre le mois d'octobre et le mois de Novembre. La rose fleurit à l'aube puis fane très vite pendant ainsi beaucoup de qualités, c'est pour cela que la cueillette a lieu très tôt.

Toute la famille procède ensuite à la séparation des 3 stigmates qui seront mis à sécher. C'est un travail très long, car pour produire 1 kg de safran, il faut plus de 10 000 fleurs.

Propriétés médicinales

Les propriétés allouées à la fleur du crocus sativus Linnaeus, sont multiples et reconnues depuis plusieurs siècles : Antidépresseur ; Aphrodisiaque ; Atténue les effets du vin ; Digestif, antispasmodique ; Calme les douleurs dues aux poussées dentaires des jeunes enfants ; Règle la circulation du sang et traite l'artériosclérose ; Calme les douleurs oculaires et insomnies ; Soigne coqueluche et mal de mer ; Calme les brûlures... Ses principes actifs sont le phytostérol, (puissante hormone végétale) et les alcaloïdes safranine et crocine.



Propriétés culinaires

Le Safran a 3 propriétés :

Colorant : il donne une belle couleur jaune ;

Arome : très séduisant, suave ;

Saveur : il harmonise les saveurs des autres ingrédients et exalte les goûts.

Conseils d'utilisation :

1) 3 à 6 stigmates par personne suffisent à parfumer et colorer un plat.

2) 30 min sont nécessaires pour que le Safran exalte ses propriétés.

3) Mettre le safran dans un peu d'eau chaude, de lait, de vin, ... Ainsi, la couleur et la saveur sera mieux répartie. (astuce : 1g infusé dans 10 cuillères à soupe d'eau chaude, se conservera 10 jours au réfrigérateur. Une cuillère à soupe représentera alors 0,1g).

4) Ne pas utiliser d'ustensiles en bois (absorbants).



Tous les safrans du monde sont issus du même cultivar, inventé il y a plusieurs milliers d'années, sans doute en Crète ou aux Indes.

Les différentes "qualités" sont donc liées au sol, à la qualité de la cueillette, où il faut travailler très vite pour éviter que les fleurs se flétrissent, et à la méthode de séchage, à l'air ou sur braser.

Le séchage à la chaleur, qui va être introduit à Taliouine pour la récolte 2007 est celui pratiqué en Espagne et en Iran. Il développe les notes safranées, aux dépens d'une saveur plus épicée obtenue par le séchage à l'air. Traditionnellement, le safran marocain est séché à l'air.

Les conditions de culture, en montagnes, dans un pays sec, permettent de se passer de pesticides et herbicides. Les seuls engrais utilisés sont des fumures naturelles, et le safran de Souktana bénéficie de la certification Ecocert, qui garantit son caractère biologique.

Concervé à l'abri de la lumière -qui détruit ses vitamines-, le safran peut se garder pendant longtemps, au moins dix-huit mois après la récolte, voire deux à trois ans.



Souktana
le Safran
biologique
des montagnes
berbères





Support réalisé avec le soutien du Conseil Régional Sous-Massif Drâa

Coopérative Souktana du Safran,
Taliouine, Province de Taroudant
Tél.: +212(0)68.39.52.15
Tél.: +212(0)66.97.90.02
Tél / Fax : +212(0)28.53.41.51
Mail : dressnet@hotmail.com
Site web : safran-souktana.mezgarne.com

La coopérative Souktana, à Taliouine (Maroc) centralise la gestion de la production, le contrôle de la qualité (certifié ECOCERT) et la commercialisation du safran traditionnellement cultivé dans les montagnes du Sirwa.



METTES L'OR DU SAFRAN MAROCAIN DANS VOS ASSIÈTES

LE SAFRAN

Le safran est perçu aujourd'hui comme une épice orientale, associée aux currys, tajines, et à seulement deux plats européens, la paëlla et le risotto.

Qui se souvient qu'il a été en fait, pendant très longtemps, la seule épice indigène en Europe, cultivée partout, de l'Espagne à la Suède, en passant par la Suisse, l'Allemagne, et bien sûr la France, où le Gâtinais était jusqu'à la fin du XIX^e siècle une zone de production ?

De cette époque on peut retrouver des recettes traditionnelles, pains et gâteaux, poissons, volailles. D'Inde nous viennent la glace au safran ou le Badam Kheer.

Le safran se marie parfaitement avec les viandes blanches, avec les poissons, le riz, les pâtes, il donne un parfum raffiné aux desserts, il se marie harmonieusement avec d'autres épices, et son goût pourtant intense se fond délicieusement dans les harmonies de saveur.



LA GLACE AU SAFRAN

1 l de lait
300 g de sucre
10 jaunes d'œufs
150 g de crème fraîche
Préparer une crème anglaise en mélangeant jaunes d'œufs et sucre au fouet. Y ajouter petit à petit le lait chaud safrané.
Bien mélanger. Remettre sur le feu, arrêter dès la première ébullition. La crème doit napper la cuillère.
Monter la crème fraîche en chantilly et incorporer délicatement à la crème anglaise. Verser dans la sorbetière et mettre le tout au congélateur pendant au moins 6 heures.

LOTTE AUX TOMATES ET AU SAFRAN

1 oignon et 2 échalotes
1 grosse tomate par personne
200 gr de lotte par personne
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 échalot d'ail écrasé, poivre de Cayenne, sel et poivre
0,25 gramme de safran et estragon frais, ébouillanter, peler et détailler les tomates en gros dés, couper la lotte en tronçons, saler et poivrer, puis faire blondir les échalotes et l'oignon dans une poêle avec l'huile d'olive, ajouter l'ail, le poisson, les tomates. Saler, poivrer, ajouter le poivre.
Laisser mijoter 30 minutes sans couvercle, ajouter le safran et laisser mijoter encore 10 minutes, toujours sans couvercle.
Ajouter l'estragon et servir aussitôt, éventuellement accompagné de riz.

BIEN UTILISER LE SAFRAN

La chaleur est l'ennemi du safran, car elle lui fait perdre ses vitamines. Mais en même temps l'épice a besoin de temps pour dégager ses arômes.

Il faut diluer les filaments (éventuellement réduits en poudre) dans un peu d'eau froide, ou du lait, et laisser l'épice se diluer pendant une nuit. Le lendemain, le liquide, filtré sera ajouté une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson, dégagant ainsi tout son arôme et sa couleur, sans rien perdre de ses autres qualités.

SAFRAN ENTIER OU EN POUDRE

Le safran est sans doute l'épice la plus trafiquée au monde, et rien n'est plus facile d'ajouter du curcuma, voire même de la brique à la poudre du safran !

Les filaments entiers sont déjà plus difficiles à contrefaire, ils sont pour vous un gage de qualité. Et il est plus facile de maîtriser les quantités avec quelques filaments que vous écraserez vous même !



ANNEXE 5 : ASPECTS « FORMATION »



Université Ibn Zohr
Faculté des Sciences Département de Biologie

Master :
Valorisation et Protection des Ressources Biologiques
Avec deux options :

Option : Ressources Halieutique

Option : Ressources Végétales

Ce diplôme sanctionne une formation générale et pluridisciplinaire en Biologie du vivant, assortie de connaissances approfondies dans différents domaines spécialisés des sciences biologiques. Il est destiné à doter les futurs diplômés d'un ensemble de compétences pratiques et théoriques dans le champ d'intérêt qu'ils auront choisi tout en s'inscrivant dans l'une des 2 spécialités optionnelles: Ressources Halieutiques et Ressources végétales.

Cette formation permettra également de mettre le lauréat dans de bonnes dispositions pour une insertion rapide dans les différents secteurs d'activité concernés par la formation.

Équipe Pédagogique

36 Enseignants-chercheurs à formation multidisciplinaire dans le domaine des Ressources Biologiques

Conditions d'accès :

Être titulaire d'une Licence ès Sciences de la vie, d'une Licence ès Sciences Biologie de l'ancien système (bac + 4) ou de tout diplôme jugé équivalent.

Procédures de sélection :

- ☒ Étude du dossier.
- ☒ Entretien.

Dossier de Candidature

- Demande / lettre de motivation
- Lettre de recommandation et tout documents jugés utiles (attestation de stage, rapport...)
- Curriculum vitae
- Copie des diplômes
- Relevés de notes

Date Limite :

- La date limite pour le dépôt des dossiers est fixée pour le 31 juillet 2007,
- La sélection des candidats sur dossier et par entretien aura lieu du 9 au 16 septembre 2007 (Consulter tableau d'affichage du Département ou site de la Faculté des sciences d'Agadir : www.fsa.ac.ma),
- Les inscriptions auront lieu du 18 au 24 septembre 2007.
- Le nombre de place est limité.

Contact :

Prof. BENHISSOUNE SAID
Coordonnateur du Master
Laboratoire des Substances Naturelles, Equipe d'Océanographie Biologique
Département de Biologie, Faculté des Sciences PB. 8106 Agadir Maroc
Tel : 212 28 22 09 57 Fax : 212 28 22 01 00
E mail : benhissoune@univ-ibnzohr.ac.ma ou benhissounesaid@yahoo.fr

STAGE DE RECHERCHE
ANNEE M2 SEMESTRE 2

Option : Ressources Halieutiques	<i>MES3.4</i>	Option : Ressources Végétales
	<i>Aquaculture</i>	
	<i>MES3.3</i>	
	<i>Dynamique et Génétique des populations</i>	
	<i>MES3.2</i>	
	<i>Indicateurs biologiques en milieu marin</i>	
	<i>MES3.1</i>	
	<i>Macrophytes Benthiques</i>	
ANNEE M2 SEMESTRE 1		

<i>MES21</i>	<i>MES22</i>	<i>MES23</i>	<i>MES24</i>
<i>Méthodes en écologie spatiale et SIG (Systèmes d'information Géographiques)</i>	<i>Biodiversité et Développement durable</i>	<i>Expression, régulation du génome et réponse des organismes aux conditions environnementales</i>	<i>Gestion et conservation des ressources génétiques et méthodes de sélection</i>
ANNEE M1 SEMESTRE 2			

<i>MES11</i>	<i>MES12</i>	<i>MES13</i>	<i>MES14</i>
<i>Module T1 : Préparation à la vie active</i>	<i>Méthodologies Cellulaires et Moléculaires</i>	<i>Bioinformatique</i>	<i>Biostatistique et mathématiques appliquées en biologie</i>
ANNEE M1 SEMESTRE 1			

ORGANIGRAMME DE LA FILIERE
MASTER Valorisation et Protection des Ressources Biologiques
Modules communs avec la filière Master: Valorisation et Protection des Ressources Biologiques

5B/ Licence Professionnelle : Valorisation des produits de terroir

Licence professionnelle :

Valorisation des produits de terroir et des savoir-faire locaux du sud marocain

Etudiants cibles : Diplôme d'Etudes Universitaires Générales (DEUG) Sciences de la vie.

La diversité biogéographique des ressources naturelles du sud marocain, combinée à une culture et à des savoir-faire locaux, offre une variété de produits de terroir dans la région : arganier, figuier de barbarie, miel, olivier, palmier dattier, câprier, amandier, caroubier, safran, plantes aromatiques et médicinales, rosier, sardines, moules....

Ces produits de terroir sont une source de revenus ou de nourriture essentielle pour la population locale et doivent, à ce titre, être protégés, valorisés et exploités d'une manière rationnelle afin de participer au développement économique durable de la région.

C'est dans ce cadre que s'inscrit la conception d'un projet de formation pédagogique et d'insertion professionnelle : licence professionnelle « Valorisation des produits de terroir et des savoir-faire locaux du sud marocain ».

Cette licence permettrait de doter les jeunes universitaires du sud du Maroc -dont plus de 80% sont issus de zones rurales- de connaissances et de compétences nécessaires leur permettant de développer des projets dans les différentes filières de produits de terroir dans leurs régions d'origine.

Objectif

L'objectif principal est de donner des qualifications professionnelles permettant de préparer les lauréats aux métiers du développement local par la mise en valeur des facteurs de production spécifiques au territoire du sud marocain.

Métiers ciblés

- Porteurs de projets innovant dans les filières produits de terroirs.
- Techniciens supérieurs capables de mettre en place des outils d'identification, de caractérisation et de gestion des produits de terroir.
- Responsables dans les coopératives (qualité, marketing, commercialisation).
- Pépiniériste ayant un savoir faire relatif aux techniques de multiplication et de greffage, d'irrigation localisée, traitements phytosanitaires ..., et dont la vocation serait de régénérer les ressources naturelles en dégradation.

Missions

- Prospecter les ressources naturelles locales et spécifiques sur lesquelles peut s'appuyer une activité humaine durable ;
- Identifier les espèces animales et végétales existantes et optimiser leurs productions par des pratiques culturelles ;
- Contribuer à la constitution d'une banque des espèces floristiques et faunistiques du sud marocain ;
- Répertoire et valoriser les savoir-faire ancestraux locaux par des enquêtes auprès des personnes ressources ;
- Contribuer à l'élaboration des filières liées aux produits de terroirs ;
- Gérer les projets de développement ou de reprise d'entreprise ;
- Maîtriser la démarche qualité tant au plan de la production que de la transformation ;
- Maîtriser les outils du marketing, de vente et de communication en utilisant des techniques innovantes.

Secteurs d'embauche

- Agricole
- Agroalimentaire
- Ecotourisme

Organisation des enseignements :

Les modules proposés pour la filière de la licence professionnelle « Valorisation des produits de terroir et des savoir-faire locaux dans le sud marocain » représentent une offre de formation qui se décline en trois niveaux :

- ❖ un niveau d'intégration et d'initiation (première année, S1 et S2),
- ❖ un niveau d'orientation et d'approfondissement (seconde année, S3 et S4),
- ❖ un niveau de professionnalisation (S5 et S6)*.

*Les semestres 5 et 6 s'articulent sur le DEUG sciences de la vie.

Outils :

- ❖ Langue & communication
- ❖ Gestion de l'entreprise, marketing et comptabilité

Enseignement scientifique de base

- ❖ Mathématiques appliquées
- ❖ Physique
- ❖ Initiation à l'informatique
- ❖ Géologie générale
- ❖ Chimie
- ❖ Biologie générale

Professionnalisation

- ❖ Milieux arides et semi arides
- ❖ Technologie alimentaire
- ❖ Les produits de terroir
- ❖ Valorisation de l'environnement

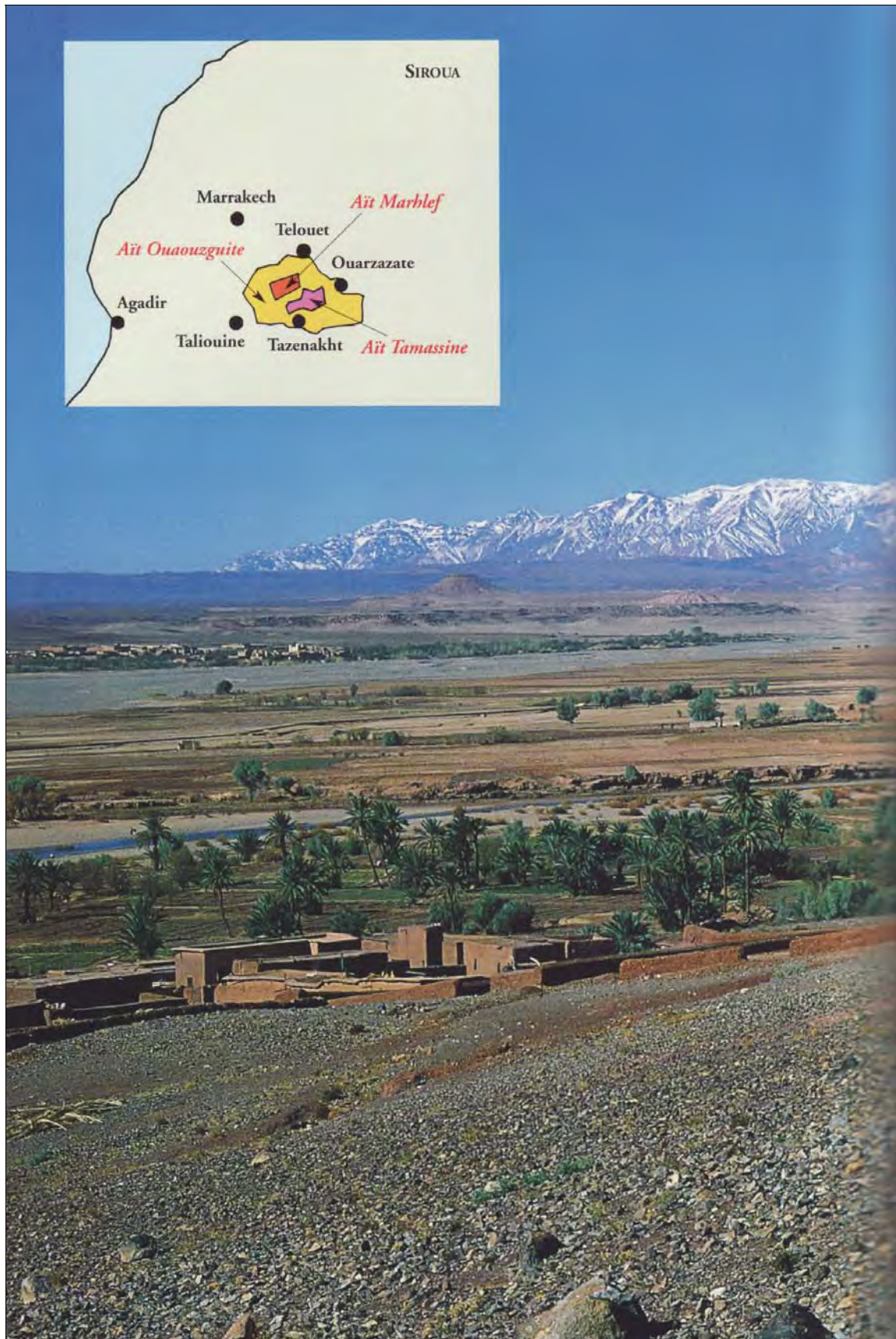
5C/ Formations aux métiers du Commerce et de la Gestion

	Formations	Masters
Ecole Nationale de Commerce et de Gestion	Commerce: *Marketing *Commerce Extérieur * Publicité Commerciale et Communication Gestion: *Gestion Financière et Comptable * Audit et Contrôle de Gestion * Informatique de Gestion	Métiers du Conseil et Encadrement Supérieur Logistique et Système d'Information.
Ecole Nationale des Sciences Appliquées	Diplôme d'ingénieur (3 spécialités) : * Génie Industriel * Télécommunications et Réseaux d'informatique * Génie Electrique	Ingénierie des Procédés et de l'énergie Génie Agroalimentaire Ingénierie de la décision et des affaires
Ecole Supérieure des Technologies	Techniques de Management : * Génie Electrique * Techniques de Commercialisation et de Communication : * Génie Informatique * Finance - Comptabilité - Fiscalité me cycle * Electronique * Electrotechnique	

Université Ibn Zohr BP 32/S 80000 Agadir
 Tél: 028 22 71 25 / Fax: 028 22 72 60
 Site web: <http://www.univ-ibnzohr.ac.ma>

ANNEXE 6 : ASPECTS SOCIAUX ET CULTURELS

6A/ La culture des tisserandes du Siroua



TAPIS DU DJEBEL SIROUA

Massif volcanique, le Djebel Siroua est situé au sud de Marrakech entre Haut et Anti-Atlas, inscrit entre les villes ou villages de Ouarzazate, Tazenakt et Taliouine. Région aux profondes vallées, elle abrite les tribus de la confédération des Aït Ouaouzguite. Leurs villages, ou mud-dar, sont construits en pierres et en torchis, à flanc de montagne et à proximité d'oueds, de puits ou de sources permettant une agriculture vivrière.

Sédentarisées depuis une très longue période, ces tribus chleuh constituées de Berbères Masmouda et Sanhadja, ont traditionnellement tissé des tapis souples et légers où le jaune (issu de l'ashfout qui pousse en abondance sur les versants) est la teinte dominante du tissu de fond (chaîne et trame). De proportions allongées pour s'adapter à la salle de réception des habitations, ces tissages emploient le nœud symétrique sur deux chaînes. Le décor de ces pièces présente soit une résille, soit un ensemble cadre/médailleur/caisson, aux couleurs contrastées, encadré par une bordure crénelée ou à triangles opposés. Les chefs en tissage plat s'agrémentent des décors noués. Les motifs dominants d'origine berbère peuvent parfois côtoyer des éléments d'origine orientale. Mariant les fibres teintées et les couleurs naturelles (blanc ou brun), ces tapis sont connus pour la qualité de leur laine soyeuse issue de petits moutons de montagne nourris entre pâturages d'été et d'hiver.

Parmi les tribus les plus connues pour leurs tapis figurent les Aït Tamassine (bandes de trames multicolores et grande finesse), les Aït Ougharda (laine très soyeuse) et les Aït Makhlef (superbes fonds noirs et soyeux), toutes installés à l'est du Siroua.

En plus des tapis, ces tribus tissent également deux types de pièces de grande taille qu'il est nécessaire de signaler pour leur représentativité : les hanbel dits « Glaoua » et les zanafi. Les hanbel Glaoua, du nom de la tribu de l'ancien pacha de Marrakech, sont des tapis à caissons employant trois techniques : nouage, tissage plat et cordelière. Elles peuvent être utilisées côte à côte, ou superposées. Les aires nouées constituent en général le cadre, des bandes et les petits motifs. De format identique à celui des tapis, ils ont été tissés par l'ensemble des Aït Ouaouzguite et des Glaoua.

Les zanafi sont des tissages plats en tapisserie et cordelière, qui servaient au transport du grain. D'assez grandes dimensions (en moyenne trois mètres par un mètre trente), leur composition présente des registres successifs de motifs très géométriques à dominante de laines brunes et blanches, relevés suivant la richesse de la pièce, de laines bleues, vertes, rouges et/ou jaunes.

Enfin se distinguent de petits tapis, tapis de bât, apparentés techniquement aux hanbel Glaoua, portés par les mules du Siroua. A de très rares exceptions près, ces tissages sont construits sur une armure toile brun clair ou foncé et arborent un cadre noué entourant un champ habité d'une ou plusieurs bandes nouées ou cordelées, transversales ou concentriques.

H. C.

Désignation : tapis

Localisation : Djebel Siroua

Tribu : Aït Tamassine

Datation : 2^e quart du XX^e siècle

Dimension : 350 x 140 cm

Collection : H. Crouzet



A comparer au tapis de Rabat (n°1) dont il reprend l'essentiel de la composition en mélangeant motifs d'origine locale et orientale. Ce tapis d'excellente facture est caractéristique d'une production très prisée durant la première moitié du siècle et qui évoque les tapis urbains tout en affirmant une véritable originalité.

Décor :

Médaillon carré central encadré de losanges. Deux caissons d'extrémités tissés à rayures bicolores avec motifs noués. L'ensemble du tapis est encadré par des losanges réguliers. Motifs polychromes sur fond orange. Au revers, trame rayée polychrome.



Style de nœuds : □ berbère ■ symétrique

Velours de laine : rouge, bordeaux, violet, vert, jaune, blanc

Chaîne de fond :

Torsion : □ s ■ z

Matière : laine

Couleur : jaune

Trame de fond : 8-10/1000

Torsion : □ s □ z

Matière : laine

Couleur : gris/orange/
bleu/rouge/jaune/par bande

Signes particuliers : nombreuses restaurations aux bordures et champ

Lisière : 2 cordes

Chiefs : inférieur arrêté par une tresse ; tissage à décor de chevrons bicolore en trame volante ; supérieur stoppé par un assemblage de fils de chaîne en franges

Franges : tressées et arrêtées pour certaines par un nœud simple



Extraits de : « Maroc, Tapis de Tribus » C. BOUILLOC, H. CROUZET, A. MAURIÈRES, M-F. VIVIER (Photographies : Eric OSSART)
Musée du Tapis et des Arts Textiles de Clermont – Ferrand. Ed. EDISUD, 2001

Thèmes du festival

Le développement local

- ~ Animation d'ateliers sur le thème du safran
- ~ Visites des safrannières
- ~ Visites des coopératives
- ~ Découverte des liens existants entre le safran et les autres produits de la région (Argane, huiles d'olive et d'argane, etc...)
- ~ Découverte du lien existant entre le safran et le tourisme
- ~ Tenue d'un forum des associations sur le commerce équitable.

La gastronomie

- ~ Intervention d'un grand chef cuisinier français et de Choumicha, célèbre animatrice d'émissions gastronomiques sur la chaîne TV 2M
- ~ Dégustation de la cuisine locale et de plats à base de safran préparés par des femmes villageoises, tout au long du festival
- ~ Découverte des différents usages du safran, grâce à des démonstrations effectuées par des villageoises

Les Festivités

- ~ Fête de la récolte du safran dans les safrannières
- ~ Des manifestations sportives seront organisées (marathon et tournoi de football)
- ~ Toute autre initiative visant à mobiliser la population autour du safran sera la bienvenue
- ~ Soirée Ahouach



1^{er} Festival du safran de Taliouine

10 – 12 novembre 2007

MAROC



FRANCE - 42, Boulevard d'Annam - 13016 MARSEILLE
Tél. : 04 95 06 80 20 - Fax : 04 91 46 47 36
mail : md.france@migdev.org

MAROC - Quartier Administratif M'Halla - 83 000 TAROUDANT
Tél. : (212) 2 8 85 49 47 - Fax : (212) 2 8 85 47 37
mail : md.maroc@migdev.org

<http://www.migdev.org>
N°SIRET 391 995 032 00045 / Code APE 913E
n° Agrément de tourisme : AG 075 96 0018

PROGRAMME DU FESTIVAL

Samedi 10 novembre 2007	Dimanche 11 novembre 2007	Lundi 12 novembre 2007
9h00 -10h00 Accueil des participants 10h00-11h30 Cérémonie d'ouverture du festival avec discours d'inauguration à la Maison du Développement par Monsieur le gouverneur de la Province de Taroudant. [Intervenants : <i>Président du conseil régional de Sous Massa Drâa, Président du Conseil provincial de Taroudant, maire de Taliouine et d'autres élus ; Najib GUEDIRA, Directeur général de l'ADS, Président de la Chambre de Commerce</i>] 11h30-12h00 Inscription aux ateliers prévus pour l'après-midi ainsi qu'aux groupes de visite des safrannières 12h00-14h00 <i>Pause déjeuner</i> 14h00-17h Atelier de réflexion sur le thème du safran : Présentation de l'étude sur la filière safran ; Questions du public [Intervenants : <i>M&D, représentants de la FAO, de l'INRA, de l'ORMIVA, et des coopératives</i>] 17h00 Répartition des groupes et départ des participants vers les villages et les safrannières (repas et hébergement sur place) Dans les villages Festivités liées à la récolte du safran et Repas au safran	Matinée Visite des safrannières : les participants seront divisés en plusieurs groupes d'une dizaine de personnes pour assister à la cueillette des crocus et à l'émontage 14h00-16h00 Visite de la coopérative Taliouine : explication du parcours du safran une fois récolté par les producteurs et du fonctionnement de la coopérative 16h00-17h00 Retour des participants aux visites des safrannières 19h30 Repas – dégustation des cuisines du monde au safran 21h30 Soirée Ahwach	9h30-10h30 Synthèse des ateliers / Conférence de presse 10h30-11h00 <i>Pause café</i> 11h00-12h00 Remise des prix du marathon et du tournoi de foot 12h00-14h00 <i>Pause déjeuner au safran dans les villages</i> 14h00-16h00 Remise des récompenses aux participants au concours de cuisine par le groupe chargé de la dégustation du safran 16h00-18h00 Quartier libre : achat de produits etc. / ou activités optionnelles (visites, promenades...) 19h30 Gala de clôture

Parallèlement à ce programme, des manifestations sportives seront organisées sous forme de marathon et tournois.
Toutes autres initiatives mobilisant la population à ce sujet seront les bienvenues.
Les interventions annoncées sont sous réserve de confirmation

Produits du terroir

M&D soutient les activités généralistes de revenus et aide les populations du Sud Maroc, plus particulièrement les femmes, à s'organiser en coopératives. Cette démarche permet d'augmenter la valeur ajoutée des produits (transformation, emballage...) et de réduire les intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Les membres acquièrent une plus grande autonomie financière qui leur permet d'améliorer leurs conditions de vie et de jouer un rôle social et politique dans la vie du village.

Le safran : le safran est cultivé sur environ 500 hectares par des petits agriculteurs, dans une vingtaine de douars autour de Talaouine (province de Talaroudant). Ce safran est l'un des meilleurs du monde quant à ses caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, ce qui en fait une épice culinaire très recherchée.

L'huile d'argan : produit du fruit d'un arbre unique venu du fond des âges (aujourd'hui menacé de disparition), cette huile est utilisée en cuisine et en cosmétique.

L'huile d'olive : produite en haute montagne, cette huile est réputée dans toute la région pour son goût unique.

Les tapis : faits à la main, ils représentent des dizaines d'heures de travail et sont l'expression et la mémoire de la culture et des traditions berbères.

Origine des financements

Région : Ministère des Affaires Étrangères Français Ministère Marocain de l'Éducation Nationale Ministère Marocain du Travail et de la Solidarité Direction Marocaine des Populations & des Migrations Agence Nationale de la Cohésion Sociale et de l'Égalité des Chances Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie Agence Marocaine de Développement Social Agence Française de Développement Conseil Régional PACA Massa Draa Conseil Général des Bouches-du-

Rhône Communauté du Grand Lyon Ville de Lyon Union Européenne Food & Alimentation Organisation. Private Associations de migrants Associations Villageoises Colisations des membres Dons Participations financières des usagers Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement Fond Vélia Fondation Caisse d'Épargne pour la Solidarité Fondation Ensemble Fonds propres de M&D GREY (Groupe de Recherche et d'Échange Technologique) Tourism For Development.

L'importance des dons

Pour bénéficier de subventions publiques, chaque association doit participer au financement des projets à hauteur de 15%, provenant de fonds privés. En liaison avec M&D, les villageois et les immigrés financent une partie des projets mais cela ne suffit pas. Les dons sont essentiels. C'est pourquoi toute personne souhaitant soutenir l'action de l'association peut adresser des dons ponctuels ou réguliers dont une partie sera déductible des impôts.

Localisation

Migrations & Développement est une ONG transnationale. Au Nord, elle a son siège social à Marseille et deux antennes à Lyon et Paris. Au Sud, l'association a un bureau administratif à Talaroudant et un bureau opérationnel à Talaouine. Tous deux sont situés dans la province de Talaroudant (Maroc).

Migrations & Développement 42, Bd d'Annam-Bat 4-ROD 13016 MARSEILLE - FRANCE Tél : 0333 004 95 05 80 20 Fax : 0333 004 91 45 47 35 md.france@migdev.org

Migrations & Développement Quartier administratif M'Halla 83000 TAROUDANT - MAROC Tél : 00212 (0)28 85 49 47 Fax : 00212 (0)28 85 47 37 md.maroc@migdev.org

Ce dépliant a été réalisé grâce au soutien de la Ville de Lyon et de MédiaGraf
Impression : MédiaGraf
Conception graphique : calligraphies.fr

Migrations Développement

Organisation de
solidarité internationale
www.migdev.org

Presentation

Migrations et Développement est une Organisation Non Gouvernementale (ONG) créée en 1986 à la suite de la fermeture de l'usine d'aluminium de l'Argenterie La Bessée (05). Son but premier fut d'aider les ouvriers immigrés dans leur reconversion. Très rapidement, les immigrés se mettent à investir dans leurs villages d'origine, au Maroc, en concentrant leur engagement d'abord sur les équipements collectifs. Ainsi en plus de 20 ans, **des infrastructures de base furent réalisées dans plus de 400 villages en touchant environ 175 000 bénéficiaires :**

- » électrification de 116 villages,
- » construction de 26 écoles non formelles et formations de maîtres,
- » réalisation de 14 retenues collinaires, 2 barrages et creusement d'une centaine de puits,
- » 11 réseaux d'adduction d'eau potable et d'assainissement,
- » plus de 200 km de pistes et de routes.

Se sont ensuite ajoutés des projets économiques :

- » Création de 20 auberges rurales, de 2 ateliers de presse d'huile d'olive et d'argan, de conditionnement de safran.

M&D oriente maintenant ses actions vers la sensibilisation, la formation et l'économie, en s'appuyant sur **une démarche participative avec les associations villageoises, de mise en réseaux et de partenariats autour de cinq axes :**

- » soutenir les zones rurales défavorisées en mobilisant les migrants dans une dynamique de développement durable,
- » renforcer les structures locales et les capacités des acteurs de la société civile,
- » enrayer l'exode rural par la création d'infrastructures de base et le soutien aux activités économiques,
- » former les acteurs du développement à tous les niveaux,
- » diffuser et capitaliser l'expérience acquise au Maroc.

Tourisme

Migrations & Développement favorise le développement d'un tourisme responsable dans le Sud du Maroc. L'association conduit un ensemble de projets (équipements, promotion, formations, mises en réseaux) visant à renforcer les capacités des acteurs et à prendre en charge une activité touristique respectueuse et solidaire avec le territoire et ses habitants.

- » M&D propose également des circuits touristiques basés sur la rencontre avec la population Berbère, l'échange et la découverte du milieu environnemental et socio-culturel.

- » Les voyageurs sont encadrés par des accompagnateurs locaux qui font découvrir une culture riche de rites et de traditions. Ils sont logés en chambre d'hôte chez l'habitant ou dans un réseau de 20 auberges rurales confortables. Ces circuits en petits groupes (15 personnes maximum) s'appuient sur les principes de solidarité et d'équité.

Zone d'intervention de M&D

M&D dispose d'un Agrément de tourisme n° AG 075 96 0018. Elle est membre de l'ATES, Association pour le tourisme Equitable et solidaire : www.tourismesolidaire.org

ANNEXE 7 : LISTE DES PERSONNES RENCONTRÉES

Liste des personnes rencontrées au Maroc et en France

Au Maroc :

AÏT EL MOUDDEN Mina, Directrice
TISSALIWINE, Union des Coopératives Féminines de l'Argan, Agadir
ucfa@menara.ma

AÏTLHAJ Abderrahmane, Directeur Régional
Institut National de la Recherche Agronomique, Centre Régional d'Agadir
www.inra.org.ma

BENABID Abdelmalek, Dr, Enseignant, Chercheur
Ecole Forestière d'Ingénieurs, Rabat
abenabid@menara.ma

BENHISSOUNE Saïd, Professeur, Laboratoire des Substances Naturelles
Département de Biologie, Faculté des Sciences, Université Ibn Zohr
benhissoune@univ-ibnzohr.ac.ma ou benhissounesaïd@yahoo.fr

BENIDA Omar, Chargé de Programme
Représentation de la FAO au Maroc
obenida@yahoo.fr

Coopérative Agricole TALIOUINE, Producteurs de safran des douars d'Aouerste et Imggoun
AGOUNAD Ismaïl, BOUSKID Hamid, IMITIK Abdellah, JAMAL Hamid, JAMAL Mohamed,
LAFDOUK Abdellah, MOUTI Hassan, OBALLA Abdellah

Coopérative Agricole SOUKTANA, Représentants des Producteurs de safran , Taliouine
SAMIH Driss, Directeur, DINE Salah, Assistant
dressnet@hotmail.com & safran-souktana.mezgarne.com

Coopérative Féminine Agricole TAMOUNT, Productrices d'huile d'argan
agnidvp2000@yahoo.fr

DAOUD Moha, Ingénieur en Industries Alimentaires
Chargé de Mission ECOCERT, Agadir
office.Morocco@ecocert.com

DAOUD Salma, Dr, Ecophysiologiste, Phytopathologiste
Département de Biologie, Faculté des Sciences, Université Ibn Zohr, Agadir
daoudsalma@yahoo.fr

HAFIDI Brahim, Dr, Directeur Complexe Horticole d'Agadir, Président AGROTECH Souss Massa
Drâa
Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Agadir
hafidi@iavcha.ac.ma & agrotech-smd@gmail.com

IDRISSI Sadiq, Chef de l'Unité de Gestion du Projet Arganier
Projet Arganier (Union Européenne, Agence de Développement Social), Agadir
Idrissi.sadiq@menara.ma

LAGE Mounira, Dr, Agronome, Chercheur
Institut National de la Recherche Agronomique, Rabat
lage@awamia.inra.org.ma

MIGRATIONS & DEVELOPPEMENT, Equipe de Taroudannt
EL HAJRI Abderrazak, Délégué Maroc
CHOUKRI Fouzia
GUINANI Omar
md.maroc@migdev.org

MIMOUNI Abdelaziz, Chercheur, Sciences du sol, Chef de Service Recherche et Développement,
Institut National de la Recherche Agronomique
mimaziz@hotmail.com

ORMVA / Office Régional de Mise en Valeur Agricole, Cercle de Taliouine
BOULHOUJJAT Yazid, Directeur
ELIMAME Mohamed, Technicien Agricole, chargé de vulgarisation agricole

OULAHBOUB Akka, Directeur, Direction de l'Enseignement, de la Recherche et du
Développement, Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes
aoulahboub@yahoo.fr

YATRIBI Abdelghani, Coordinateur Régional
Agence de Développement Social, Agadir
ads@ads.gov.ma

En France :

COLLOMBON Jean-Marie, Socio-Economiste, Consultant
Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques, Paris
jmcoll1@yahoo.fr

DELEROCK Elodie, Responsable Qualité, Production & Expédition
OLIVIERS & CO, Parc de Pitaugier, Mane
edelerock@oliviers-co-com

DUPUIS Christophe, Directeur
IN-LUSTRYS Sarl, Matières Premières Aromatiques, Néoules
InLustrys@aol.com

MIGRATIONS & DEVELOPPEMENT, Equipe de Marseille
LAHOUSSAIN Jamal, Directeur
FROSSARD Elodie
MICHELOT Bérangère
md.france@migdev.org

PINATEL André, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture
Région Provence Alpes Côte d'Azur
contact@paca.chambagri.fr

VIVES Gérard, Sélectionneur d'épices
Atelier de création culinaire Le Lapin Tant Pis, Forcalquier
gv@lecomptoirdespoivres.com

Personnes contactées :

BENTALEB Nadia, Directrice Générale
MIGRATIONS & DEVELOPPEMENT, Paris, nadia.bentaleb@migdev.org

PALAGI Luca
CTM Altromercato, Verona (Italie), luicapalagi@altromercato.it

THIERCELIN Jean-Marie, Directeur Général
TRADIMPEX JM THIERCELIN, Combs La Ville, contact@tradimpex.fr

Z-ETHIC, AHAJRI Kenza A, Directrice, Rampillon, direction@z-ethic.com

Conclusions

Les trois objectifs du séminaire:

1. connaître les expériences des pays et acteurs
 - niveau institutionnel
 - niveau local, qualification de produits
2. discuter les points forts et points faibles, leçons tirées
3. envisager les perspectives et coopérations



Objectif 1: échanges d'expérience et collecte d'informations

- Informations collectées au niveau institutionnel et local
- Présentations disponibles sur le site:
WWW.MP-DISCUSSION.ORG/CASABLANCA
- Synthèse dans les actes du colloque (à venir)



Objectif 2: Leçons tirées

Niveau institutionnel et juridique:

- Nécessité de bien définir le rôle des différentes institutions et coordination, Agriculture et Propriété intellectuelle
- Associer les initiatives législatives de protection (marque, IG) aux politiques publiques de développement rural
- Cohérence avec les autres réglementations
- Renforcement de compétences : rôle des institutions publiques dans l'élaboration et l'évaluation du cahier des charges (et délimitation des aires géographiques, choix de l'outil approprié et leur coexistence (marque IG), certification, contrôle
- Reconnaissance mutuelle entre pays, adhésion dans les Accords internationaux

➔ Intérêt d'échanger et de coopérer entre les pays



Objectif 2: Leçons tirées

Niveau local:

- Manque d'information au niveau local, problème d'accès aux marchés
- Organisation des acteurs: motivation et montage complexe de plusieurs organisations complémentaires et coordonnées (coopératives, associations, syndicats, organismes de régulation etc.) et lien avec les acteurs de l'aval pour la commercialisation
- Répartition de la valeur
- Reconnaissance d'une réputation et non création
- Points clefs de l'élaboration du cahier des charges avec des critères contrôlables
- Démarche long terme, pour les générations futures...
- Consommateur connaisseur: information nécessaire
- Intérêt de rencontres avec des expériences européennes établies, et sud-sud



Objectif 3: Perspectives de coopération

Cf. Présentation “Perspectives” dressant les discussions sur les besoins et propositions d’actions:

1. Besoins identifiés
2. Propositions d’actions
3. Concrétisation de projets de coopération : la FAO fera son nécessaire pour répondre à des demandes par pays et/ou au niveau régional/sub-régional en termes de coopération technique, dans la mesure où la demande est une priorité du pays. D’autres partenaires sont bienvenus pour contribuer à ces projets.



Session Perspectives

Objectifs:

Identifications des besoins:

- tour de table et discussions

Identification des actions de coopération:

- niveau institutionnel
- qualification de produits au niveau local

Concrétisation de projets de coopération:

- Exemples de l'atelier D: entre régions, entre producteurs et acteurs de la commercialisation
- Coopération technique FAO (par pays ou régional sous-régional)
- Coopération multilatérale
- ...



Demandes d'appui

Besoins identifiés	Pays
Loi IG 1999: besoin d'appui pour élaboration textes d'application (certification, CdC, système de contrôle: système public ou accréditation...) - Formation : controle, procédure - Demande coopération FAO pour mise en oeuvre controle et certification - Négociations UE - Laboratoires et analyse sensorielle	Tunisie
Accompagnement de filière animale et végétale	Tunisie
Prise en compte IG dans la mise en oeuvre accords d'associations / définition par tunisie des priorités	Tunisie



Demandes d'appui

Besoins identifiés	Pays
Prop Maroc: Financements Pays Europe pour un projet régional Afrique du Nord + un projet par pays	Région Afrique Nord
Raise awareness of farmers and officials on value of GIs	Jordanie Région
- Diffusion information et formation parties prenantes en particulier producteurs - Formation pratique des responsables institutionnels : évaluation de la demande et gestion contrôle (expertise pays expérimenté)	Liban



Demandes d'appui

Besoins identifiés	Pays
Draw a road map, need for support in implementation of protection Support for producers	Turquie
Still needs help (Ex prog with Portugal, harmonisation with Eu, practical knowledge/control...and with Greece): assistance for specifications of product Open to cooperation	Cyprus



Demandes d'appui

Besoins identifiés	Pays
Prop Maroc, appui Algérie FAO: Recrutement de 2 consultants (Af Nord et Proche Orient pour formulation de 2 projets régionaux	Af Nord et Moyen Orient
Formation d'experts dans le Sud Med Protection IG dans Pays tiers, reconnaissance (ex pays producteurs huile d'olive: Conseil International pour IG gérant les CdC, législation etc)	
Se fixer un objectif Méditerranée: reconnaissance mutuelle en harmonie avec la réglementation européenne (Cf Accord Lisbonne)	Maroc



Demandes d'appui

Besoins identifiés	Pays
Réviser les conditions d'éligibilité pour que les appuis financiers bénéficient aux petits producteurs	
Définir l'échelon pertinent d'intervention d'appui au niveau local (collectivités, Associations, ONGS...)	



Actions (1)

- Accords de protection des IG des pays tiers via négociations bilatérales → prévoir dès maintenant dispositions dans les législations nationales → vers un registre multilatéral, même protection; comment: missions d'expertise, élaboration d'accords
- Appui mise en oeuvre législation via "Plan d'actions" à définir par les pays tiers comme priorité

UE

Coopération entre collectivités territoriales Nord-Sud de la Méditerranée (territoire et Dvt durable)

Arc
Latin



Actions (2)

Développement des capacités des associations d'agriculteurs: qualité, accès aux marchés...

- Fonds pour des projets des organisations de producteurs en Méditerranée (Agricord)...
- Formation, séminaire...
- Assistance membres et experts du Nord Med (élaboration de cahiers des charges, certification...), demandes au travers des associations de producteurs membres

Ex: Algérie: datte Deglet Nour

FIPA



Séminaire Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche Maritime du Maroc/FAO
8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

Actions (3)

- Faciliter échanges informations entre producteurs
- Faciliter coopérations

ORIGIN

- Élaboration d'une formation longue (Master) sur qualité (Sept 2008)
- Élaboration de cycles courts de formation (une semaine)
- Réseau d'experts

CIHEAM



Séminaire Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche Maritime du Maroc/FAO
8-9 novembre 2007 Casablanca, Maroc

Actions (4)

- Appui en termes d'expertise (institutionnel, juridique, producteurs)
- Financements associés : canaux multiples (Ministere Agri, Agence Française de Développement...)
- Appui pour la mise à niveau législation des pays pour engager les négo bilatérales avec UE

France



Actions (5)

Coopération technique :

- par pays Si priorité des gouvernements à travers Min Agriculture
- ou avec d'autres partenaires (Trust Fund)/ /GCP (government cooperation programme)
- ou projet sous Regional Afrique du Nord, Moyen Orient

FAO

Recrutement de 2 consultants (Af Nord et Proche Orient pour formulation de 2 projets régionaux avec TCP facility/TCP projects pour lancer un projet avec bailleurs de fonds **SI demande prioritaire des pays**

FAO

TCP par pays < 400 000 \$, max 2 ans

Possibilité d'ici fin de l'année !

FAO

