

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
Direction de Développement des Filières de Production



Catalogue national
Édition 2014

Produits du terroir du Maroc



Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime



Royaume du Maroc



المغرب الأخضر
LE MAROC VERT

Produits du terroir du Maroc



Catalogue national
Édition 2014





Index

Avant-propos	7
Système de labellisation	11
Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité (SDOQ)	13
Produits labellisés	15
Produits phares du terroir des régions du Royaume	
Région 1 : Oued Eddahab Lagouira	56
Région 2 : Laâyoune Boujdour Sakia Al Hamra	64
Région 3 : Guelmim Es Smara	72
Région 4 : Souss Massa Drâa	78
Région 5 : Gharb Chrarda Bni Hssen	88
Région 6 : Chaouia Ouardigha	96
Région 7 : Marrakech Tensift Al Haouz	104
Région 8 : Oriental	124
Région 9 : Grand Casablanca	132
Région 10 : Rabat Salé Zemmour Zaër	140
Région 11 : Doukkala Abda	154
Région 12 : Tadla Azilal	162
Région 13 : Meknès Tafilalet	170
Région 14 : Fès Boulemane	182
Régions 15 : Taza Taounate Al Hoceima	194
Région 16 : Tanger Tétouan	204



Avant propos

Le Maroc connu, de par sa situation géographique stratégique, une succession de civilisations qui ont eu une influence marquée, non seulement sur le plan humain, mais également sur le plan environnemental ; ce qui a fait de ce pays un grand réservoir de ressources phytogénétiques et animales.

La diversité culturelle transmise à travers les générations et la grande richesse en biodiversité reflétée par la multitude des écosystèmes écologiques, ont fait du Maroc une vitrine riche en produits de terroir dont plusieurs sont endémiques.

Conscient de ce potentiel, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, a réservé aux produits de terroir une place de choix dans sa nouvelle stratégie de développement agricole, le Plan Maroc Vert, lancé par sa Majesté le Roi à Meknès en avril 2008.

Ainsi, un plan de développement approprié a été mis en œuvre ; il s'articule autour des principaux axes suivants :

- L'élaboration et la publication en juin 2008 de la loi 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques ;
- L'identification des différents produits de terroir et l'analyse de leurs chaînes de valeurs, la caractérisation des terroirs et l'élaboration de plans de développement spécifiques ;
- L'élaboration d'un plan de promotion et de commercialisation des produits de terroir sur le marché national et à l'exportation ;
- La mise en œuvre d'une première batterie de projets du pilier II, pour le développement et l'amélioration de l'offre en produits de terroir ;
- Le renforcement d'un programme d'appui et d'encadrement des producteurs ;
- La sensibilisation et l'assistance des producteurs pour la labellisation des produits.

Par ailleurs, pour renforcer davantage la commercialisation et la promotion des produits de terroir, une stratégie a été élaborée et opérationnalisée à partir de 2012, elle s'articule sur 5 leviers :

- **Levier 1** : Développement de l'amont et de partenariats d'agrégation équitables ;
- **Levier 2** : Création de plateformes logistiques commerciales régionales pour la massification, la valorisation des produits et la commercialisation de la production ;
- **Levier 3** : Développement des marchés nationaux et internationaux ;
- **Levier 4** : Appui aux efforts de labellisation pour une bonne lisibilité des labels ;
- **Levier 5** : Réalisation de campagnes de communication et de publicité.

Pour assurer la concrétisation du plan stratégique et la mise en œuvre de la stratégie de commercialisation et de promotion des produits de terroir, le Ministère a mis en place des structures centrales et régionales dédiées à l'encadrement et le pilotage des plans de développement du secteur. Ainsi, une division des produits de terroir et une division de la labellisation ont été créées au niveau de la Direction de Développement des filières de production, et 16 services régionaux des produits de terroir sont chargés de l'encadrement rapproché du secteur. Ce dispositif a été renforcé par la mise en place d'une Direction, au sein de l'Agence pour le Développement Agricole, dédiée à la promotion et la commercialisation des produits de terroir.

Les investigations entreprises au niveau régional ont permis d'inventorier plus de 100 produits de terroir et le recensement de plus de 200 groupements de producteurs. Ces produits ont fait l'objet de fiches détaillées présentant les informations saillantes sur la typicité, les terroirs de production, les usages et les vertus...

Le présent catalogue, qui regroupe l'ensemble desdites fiches agrémentées par des photos, a pour objectif de faire connaître, au grand public et aux professionnels, ce patrimoine national riche et diversifié, de susciter l'intérêt du consommateur et permettre à terme, le développement de partenariat entre les différents acteurs de ce secteur.

Ce catalogue est structuré de manière à mettre en exergue la richesse des 16 régions du Royaume en produits de terroir. Il présente dans sa première partie la réglementation nationale en vigueur sur les signes distinctifs d'origine et de qualité (SDOQ), suivi d'un panorama des produits de terroir labellisés. Ensuite, le lecteur découvrira les principaux produits phares caractérisant les 16 régions du Royaume.

Cet ouvrage fera l'objet d'actualisations périodiques selon les résultats des investigations et recherches futures.

*La Direction de Développement
des Filières de Production*



Système de labellisation

La labellisation a été retenue parmi les principaux axes de la stratégie nationale de développement des produits de terroir. Elle a pour objectifs :

1. la valorisation de la grande diversité et la promotion de la qualité des produits de terroir et du savoir faire de la population locale.
2. le développement des opportunités du marché des produits de terroir aussi bien national qu'international.
3. le renforcement des liens entre les communautés rurales et leur environnement pour une agriculture solidaire, plus productive et durable notamment dans les zones à fortes contraintes naturelles.

Un grand pas est franchi dans la labellisation des produits agricoles et ce, depuis la publication de la loi n°25-06, relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques, promulguée par le dahir n°1-08-56 du 23 mai 2008.

Ce cadre légal, prévoit la mise en place d'un système pertinent et cohérent de reconnaissance et de protection de ces produits qui intègre deux principales étapes :

1. la reconnaissance des signes distinctifs d'origine et de qualité.
2. la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques bénéficiant de ces signes.

Ce système donne l'opportunité à nos produits de pénétrer les marchés et d'être protégés contre toute usurpation éventuelle aussi bien à l'échelle nationale qu'internationale.



SIGNES DISTINCTIFS D'ORIGINE ET DE QUALITÉ (SDOQ)

Indication Géographique : La dénomination servant à identifier un produit comme étant originaire d'un territoire, d'une région ou d'une localité, lorsqu'une qualité, une réputation ou toute autre caractéristique déterminée dudit produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique et que la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Label Agricole : La reconnaissance qu'un produit possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques et de ce fait présente un niveau de qualité élevé, supérieur à celui de produits similaires dont il se distingue notamment en raison de ses conditions de production, de fabrication et, le cas échéant, de son origine géographique.

Appellation d'Origine : La dénomination géographique d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans certains cas exceptionnels, d'un pays, 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, comprenant des facteurs humains et des facteurs naturels, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique.

Les Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité des produits agricoles

Logos marocains pour les IGP



Logos marocains pour les AOP



Argane (IGP)			Dattes Boufeggous (IGP)
Dattes Majhoul de Tafilalet (IGP)			Pommes de Midelt (IGP)
Clémentine de Berkane (IGP)			Miel d'arbousier Jbal My Abdessalam (IGP)
Viande Agneau Béni Guil (IGP)			Huile d'Olive Vierge extra Ouezzane (IGP)
Grenade Sefri Ouled Abdellah (IGP)			Nêfles de Zegzel (IGP)
Fromage de chèvre Chefchaouen (IGP)			Dattes Bouittob de Tata (IGP)
Figue de barbarie d'Aït Baâmrane (IGP)			Keskes Khoumassi (IGP)
Dattes Aziza Bouzid de Figuig (IGP)			Huile d'Olive Tyout-Chiadma (AOP)
Miel d'euphorbe Tadla-Azilal (IGP)			Safran de Taliouine (AOP)
Amande de Tafraout (IGP)			Rose de Kelâat M'gouna-Dadès (AOP)



Indication Géographique Protégée

Argane

Description du produit

Argane est la dénomination traditionnelle en amazigh de l'huile naturelle issue exclusivement des amandes des fruits de l'arganier (non digérés) à l'exclusion des huiles obtenues par solvant ou par des procédés d'estérifications ou de tous mélanges avec des huiles d'autre nature. Cette huile est caractérisée par une teneur en acide gras oléique située entre 43,3% et 49,1%, une teneur en acide gras linoléique située entre 29,3% et 36,0% et une teneur en tocophérols comprise entre 40 et 90 mg/100 g. L'argane présente un goût d'amendons grillés.

Délimitation géographique

L'aire de production de l'Argane englobe la Réserve de Biosphère de l'Arganeraie reconnue par l'UNESCO depuis le 8 décembre 1998 et qui comprend 234 communes rurales réparties entre 9 provinces, à savoir les provinces de Taroudant, d'Essaouira, de Tiznit, d'Agadir-Ida Outanane, d'Inezgane-Aït Melloul, de Chtouka Aït Baha, Safi, de Chichaoua et de Guelmim.

La forêt d'arganier couvre une superficie d'environ 830.000 hectares. Elle joue un rôle écologique important pour la lutte contre la désertification en plus de son rôle socio-économique en procurant un revenu pour des milliers de familles rurales.





Indication Géographique Protégée

Dattes Majhoul de Tafilalet

Description du produit

Les dattes d'Indication Géographique Protégée « Dattes Majhoul de Tafilalet » sont des dattes issues de la variété Majhoul « *Phoenix dactylifera* » demi-molles de couleur marron plus clair dans la partie supérieure. La forme de la datte mature est allongée, déformée par des protubérances latérales en nombre de 1 ou 2, se terminant par un mucron à la base et un calice proéminent. L'épicarpe de la datte est caractérisé par son adhérence plus ou moins complète à la pulpe à maturité qui entraîne, suivant les cas, la formation de grandes cloques ou de petits plissements réguliers. Les dimensions de ce fruit peuvent atteindre 6,5 centimètre de longueur, 4 centimètre de largeur et 30 gramme de poids. La teneur en sucres totaux varie entre 75 et 80 g grammes/100 grammes de matières sèches avec une teneur en eau variant entre 20 et 30%.

Délimitation géographique

L'aire géographique des dattes d'Indication Géographique Protégée « Dattes Majhoul de Tafilalet » se situe dans la région de Tafilalet entre 30 communes réparties entre les deux provinces d'Errachidia et de Tinghir.





Indication Géographique Protégée

Clémentine de Berkane

Description du produit

Les fruits de la Clémentine d'Indication Géographique Protégée « Clémentine de Berkane » sont issus exclusivement de deux variétés à savoir : le clone de Berkane et la Nulès. Les fruits sont sans pépins. La peau est de coloration orange rougeâtre, non adhérente. La chair est juteuse avec un pourcentage de jus variant de 40 à 56%.

Le calibre moyen a un diamètre équatorial compris entre 44 et 65 mm. La maturité interne est définie par le rapport E/A et l'acidité. (E = taux de sucre dans son jus, exprimé en degré Brix, A = acidité, exprimée en gramme d'acide citrique pour 100 grammes) et qui doit être compris entre 7,5 et 17 avec une acidité comprise entre 14 au début et 9 à la fin de la maturité. La période de maturité s'étend du début octobre au début janvier.

Délimitation géographique

L'aire géographique couverte par l'Indication Géographique Protégée « Clémentine de Berkane » se situe dans la région de l'oriental et comprend la plaine de Triffas, délimitée au Nord par la Mer Méditerranée à l'Est par l'Oued Kiss et la Préfecture d'Oujda-Angad.

Au Sud par la chaîne des Beni Zassen et à l'Ouest par les massifs du pré-Rif (Province de Nador). Cette aire géographique comprend les Communes de Boughriba, Schouihya, Zegzel, Aghbal, Laâtamna, Fezouane et Madagh.





Indication Géographique Protégée

Viande Agneau Béni Guil

Description du produit

L'agneau Béni Guil, dont la viande porte le nom de cette Indication Géographique Protégée, est un animal né et élevé dans l'aire géographique ci-dessous délimitée. Il est issu d'une lutte naturelle entre un bélier de race pure inscrit par la Commission Nationale de Sélection et de Marquage de la race Béni Guil et une brebis présentant le phénotype de ladite race ou par insémination artificielle.

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

Délimitation géographique

Malgré la sévérité du climat et la dégradation avancée des parcours, l'Oriental a toujours constitué une zone favorable pour l'élevage ovin. La race Béni Guil est la race prépondérante et la plus adoptée par les éleveurs de la région, avec un effectif dépassant 1,2 millions de têtes. L'immensité et la diversité de l'espace pastoral, l'aridité du climat, la rareté de l'eau, sont autant de facteurs qui ont favorisé le développement de l'élevage ovin, activité primordiale de la population locale.

L'aire géographique préconisée pour la production de la viande d'Indication Géographique Protégée « Viande Agneau Béni Guil » coïncide avec la zone des parcours steppiques orientales englobant plusieurs communes rurales issues des provinces d'Oujda, de Jerada, de Guercif, de Taourirt de Figuig, de Boulemane et de Berkane.





Indication Géographique Protégée

Grenade Sefri Ouled Abdellah

Description du produit

La « Grenade Sefri Ouled Abdellah » est un fruit de la famille des Punicaceae, nom scientifique *Punica Granatum L.*. C'est une variété à vigueur moyenne avec un port semi dressé et compact donnant des fruits de gros calibres. La grenade Sefri est un fruit arrondi, légèrement aplati, sans pédoncule, de gros calibre (jusqu'à 900 g) de couleur jaune à rose à maturité, à péricarpe moins épais (2 à 4 mm) lisse et brillant. Elle est coriace, surmontée des restes d'un calice dentelé très résistant. On distingue, les grenades issues des fleurs précoces qui sont plus grandes, avec une écorce plus épaisse et plus colorée, de celles dont les fruits issus de fleurs tardives d'un calibre moyen avec une écorce légèrement mince et moins colorée. La Grenade Sefri, objet de cette Indication Géographique Protégée, se caractérise par sa richesse en jus (71 à 82 ml/100g), son goût très équilibré en sucres (jusqu'à 7,3% en fructose et 6,6% en glucose) et généralement avec des pépins fondant dans la bouche qui assurent une consommation agréable.

Délimitation géographique

L'aire géographique des grenades d'Indication Géographique Protégée « Grenade Sefri Ouled Abdellah » se situe dans le périmètre des Béni Amir relevant de la région de Tadla Azilal. Cette aire jouit d'un bioclimat aride à semi aride, recevant en moyenne 300 mm de pluies par an. La moyenne des températures maximales est de l'ordre de 41 °C durant le mois le plus chaud et la moyenne des températures minimales durant le mois le plus froid est de 4,5 °C. La fraction d'Ouled Abdellah, aire géographique de la « Grenade Sefri Ouled Abdellah », relève de la commune rurale Khalfia, caïdat Béni Amir Est, cercle et province Fquih Ben Saleh. Cette fraction comprend plusieurs douars. Elle est délimitée au Nord et à l'Est par la commune rurale Ouled Youssef ; au Sud par la commune rurale Bradia et à l'Ouest par la fraction Ouled Nejaa et la commune rurale Krifate.



Indication Géographique Protégée

Fromage de chèvre Chefchaouen

Description du produit

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

Délimitation géographique

L'aire géographique du fromage de chèvre d'Indication Géographique Protégée (IGP) « Fromage de chèvre Chefchaouen » s'étend sur la totalité de la province de Chefchaouen. Elle englobe les 34 communes émanant des cercles de Bab Berred, Bab Taza, Baouahmed et de Mokrisset.

La province de Chefchaouen dispose d'une forêt dense et difficilement accessible dans certaines zones ; Le relief est très accidenté, la pluviométrie dépasse les 1.000 mm par an, ce qui en fait une zone très favorable à l'élevage caprin qui est d'ailleurs l'espèce la plus dominante dans la région. La richesse des parcours de la région en essences végétales sauvages. Les parcours forestiers de Chefchaouen connus par leurs diversités avec plus de 2000 espèces dont certaines sont endémiques confèrent aux produits animaux lait et viandes des goûts distingués et en étroite relation avec les plantes consommées.





Indication Géographique Protégée

Figue de barbarie d'Aït Baâmrane

Description du produit

La Figue d'Indication Géographique Protégée «Figue de Barbarie d'Aït Baâmrane» est issue du figuier de Barbarie *Opuntia ficus-indica*, qui est une plante de la famille des cactacées. C'est une plante xérophytique succulente capable d'emmagasiner une grande quantité d'eau. Dans la zone d'Aït Baâmrane, les fruits objet de l'Indication Géographique Protégée « Figue de Barbarie d'Aït Baâmrane » proviennent exclusivement de deux écotypes du figuier de Barbarie qui prédominent dans la superficie plantée, à savoir : Aïssa et Moussa. Ces deux écotypes objet de l'IGP se caractérisent par d'excellentes qualités gustatives et de présentation : coloration, fermeté de la chair, et odeur. La plante moyennement haute (2 à 5m), est organisée en cladodes communément appelées "raquette". Le fruit objet de cette IGP, est une baie charnue, uniloculaire, à nombreuses graines. Sa couleur diffère selon le stade de maturité. Dans la zone d'Aït Baâmrane, les fruits objet de cet Indication Géographique Protégée, sont inermes et présentent des caractéristiques différentes et ils se distinguent par la précocité de « Aïssa » et la tardivité de « Moussa ». Le fruit se caractérise par une forme ovoïdale à semi-circulaire, et par une couleur de peau jaune et une chair allant du jaune-vert à jaune-rouge à maturité.

Délimitation géographique

L'aire géographique couverte par l'Indication Géographique Protégée « Figue de Barbarie d'Aït Baâmrane » s'étend sur les limites administratives du cercle de Sidi Ifni de la province de Sidi Ifni et du Cercle de Ksabi de la province de Guelmim. Cette aire subit les influences du climat méditerranéen.

Le relief montagneux protège la zone contre les influences sahariennes, alors que l'influence océanique permet une abondance d'humidité sur la zone littorale où les brouillards sont très fréquents. En général, la région d'Aït Baâmrane est caractérisée par la faiblesse des niveaux des précipitations, dont la moyenne annuelle est de l'ordre de 126 mm. De même, la pluviométrie connaît des fluctuations notables atteignant parfois des seuils critiques.



Indication Géographique Protégée

Dattes Aziza Bouzid de Figuig

Description du produit

Les dattes Aziza Bouzid de Figuig sont des fruits issus exclusivement du palmier dattier «*Phoenix dactylifera, L.*» de couleur variant entre le jaune et le marron plus claire dans la partie supérieure, présentant une texture demi-molle, peu épaisse et une consistance ferme et peu fibreuse.

Les dattes Aziza Bouzid de Figuig se caractérisent par une teneur en sucre variant de 75 à 85g/100 g de MS constituée principalement de saccharose (60%) et de fructose (20%) et d'un taux d'humidité allant de 10 à 30%. Elles sont riches en certains sels minéraux, vitamines et acides organiques.

La forme du produit mature est elliptique allongée, avec un poids se situant entre 4,5 et 7g d'une longueur variant de 1,5 à 4 cm et d'une largeur variant de 1 à 2,5 cm.

L'épicarpe de la datte est caractérisé par son adhérence plus ou moins complète à la pulpe à maturité qui entraîne la formation de grandes cloques ou de petits plissements réguliers.

Délimitation géographique

L'aire géographique de production des dattes Aziza Bouzid de Figuig concerne toute la palmeraie de la commune de Figuig étendue sur une superficie totale de 1000 ha environ et composée des sept Ksours suivants : Zénaga, Loudaghir, Lamâiz, Oulad Slimane, Hammam Tahtani, Hammam Foukani et Laâbidate.





Indication Géographique Protégée

Miel d'euphorbe Tadla-Azilal

Description du produit

Le miel issu des plantes d'euphorbes de la région de Tadla-Azilal est connu par sa qualité distincte et spécifique due essentiellement à la végétation d'euphorbe couvrant les montagnes de la région.

Ce miel se caractérise par une odeur florale et de phénol de faible intensité et une saveur unique et spécifique à la plante d'euphorbe. Il a un goût amer et poivré au niveau de la gorge et sa couleur est dorée moyennement foncée.

Sa composition pollinique doit être $\geq 60\%$ de pollen d'euphorbe et sa teneur en eau varie de 16 à 20 g/100g du miel. La teneur en HMF est ≤ 40 g/100g du miel et celle en saccharose est $\leq 2\%$ avec une teneur en fructose et glucose ≥ 65 g/100g.

Délimitation géographique

L'aire géographique couverte par l'Indication Géographique Protégée « Miel d'euphorbe Tadla-Azilal » comprend les communes réparties sur trois provinces : la province de Béni-Mellal avec 22 communes, la province d'Azilal avec 44 communes et la province de Fquih Ben Salah avec 16 communes.





Indication Géographique Protégée

Amande de Tafraout

Description du produit

L'amande de Tafraout est un fruit sec à coque présentant des qualités organoleptiques, technologiques et nutritionnelles spécifiques dues essentiellement aux interactions des facteurs agropédoclimatiques du milieu.

L'amande de Tafraout, issue du semis et exclusivement de l'espèce « *Prunus amygdalus* », est douce avec un goût noisette, à tégument marron clair à marron-foncée, de petit calibre.

Sa richesse en matière grasse, 55% en moyenne, donne au fruit un bon goût et des particularités technologiques recherchées pour la préparation des gâteaux traditionnels marocains, et aussi celle en tocophérols (Vitamine E : 300-500 mg/Kg) lui confère des activités anti-oxydatives. La teneur en glucide varie de 9 à 21 (%/MS) et celle en protéine varie de 18,5 à 28.

Délimitation géographique

L'aire géographique de l'indication Géographique Protégée « Amande de Tafraout » comprend 43 communes qui se répartissent sur trois provinces situés dans l'Anti-Atlas, 15 communes de la province de Tiznit réparties sur 2 cercles Tafraout et Anzi, 11 communes de la province Chtouka Aït Baha, cercle Aït Baha et 17 communes de la province de Taroudant, cercle Ighrem.





Indication Géographique Protégée

Dattes Boufeggous

Description du produit

Les dattes Boufeggous issues exclusivement du palmier dattier « *Phoenix dactylifera, L.* » sont des fruits de forme ovale, ayant une pulpe épaisse, abondante, molle et parfois légèrement caramélisée.

Cette variété est peu fibreuse mais riche en sucres avec une teneur moyenne qui varie de 65 à 75 g/100 g de MS et est constituée en totalité par les sucres réducteurs et dépourvue de saccharose.

Elle est aussi connue par sa richesse en certains sels minéraux, vitamines (surtout caroténoïdes et vitamines du groupe B), tanins et acides organiques.

Au stade de maturité, les dattes Boufeggous doivent avoir un taux d'humidité de 30 % et le poids de 100 dattes doit être de 1.200 g à 2.000 g, avec une longueur qui varie de 3 à 4,5 cm et une largeur de 1,5 à 3 cm.

Délimitation géographique

L'aire géographique de production des dattes Boufeggous s'étend sur une superficie de près de 87 222 km² et concerne 86 communes au niveau des différentes oasis marocaines. Elle se répartit sur quatre zones principales : Ouarzazate (43%), Tafilalet (37%), Tata (16%) et Figuig (4%).





Indication Géographique Protégée Pommes de Midelt

Description du produit

La pomme d'Indication Géographique Protégée « Pommes de Midelt » doit être issue exclusivement des trois variétés : Golden Delicious, Starkrimson et Starking Delicious. Le fruit est à chair fine, de forme allongée, rond-aplatie ou rond conique à allongée respectivement pour la Golden Delicious, la Starking Delicious et la Starkrimson.

Le poids du fruit varie entre 110 et 180 grammes, la couleur est jaune pour la variété Golden Delicious et rouge à rouge intense, respectivement, pour la Starking Delicious et la Starkrimson, le goût est sucré acidulé à peu acidulé.

Délimitation géographique

L'aire géographique de production des pommes, objet de l'IGP comprend 16 communes rurales relevant de la province de Midelt, il est délimité par :

- La province d'Ifrane au nord ;
- Les communes rurales Ennzala, Zouait Sidi Hamza, et Aït Yahya, au sud-est et au sud-ouest respectivement ;
- Les provinces de Boulemane et d'Errachidia à l'est ;
- Le cercle d'El Kebab à l'ouest.

Cet aire s'étend sur une superficie de plus de 6500 Ha. La quantité produite représente près de 36% de la production nationale en pommes.





Indication Géographique Protégée

Miel d'arbousier Jbal My Abdessalam

Description du produit

Le miel doit être issu, essentiellement, des deux races : *Apis Mellifera Intermissa* et *Apis Mellifera Major* ayant butiné sur les associations végétales spontanées et naturelles des peuplements d'Arbousier appelé scientifiquement *Arbutus unedo*, notamment la Bruyère et le Quercus (plus de 15%) ainsi que d'autres espèces.

Le miel d'IGP « Miel d'Arbousier Jbal Moulay Abdessalam » présente une amertume très prononcée (appelé communément Marrouna), de couleur brunâtre foncée, moyennement sucré. Son odeur est d'origine florale moyenne, son arôme et ses saveurs uniques sont spécifiques à la plante d'arbousier. Le pollen dominant d'arbousier doit être > 50%, le Taux d'Humidité (TH) est inférieur à 23%, le taux de fructose est compris entre 32% et 40%, le taux de glucose est compris entre 28% et 35% et le saccharose est inférieur à 5%.

Délimitation géographique

L'aire géographique comporte 4 communes relevant de la province de Larache à savoir : Tazroute, Bni Arouss, Zaâroura et Ayacha. L'aire de production correspond à l'aire au sein de laquelle les apiculteurs doivent poser les ruchers au moment de la floraison de l'arbousier pour la production de l'IGP « Miel d'Arbousier Jbal My Abdessalam ».

Toutes les opérations d'extraction et de conditionnement doivent être effectuées au niveau de l'aire géographique délimitée.





Indication Géographique Protégée

Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane

Description du produit

La couleur de l'huile est verte dorée, le goût fruité est moyen et équilibré avec une intensité supérieure ou égale à 3. Elle présente une ardeur (gout piquant) qui varie entre 2 et 4 sur l'échelle organoleptique du COI. La teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) est inférieure ou égale à 1 gr pour 100 gr, l'indice de peroxyde est limité à 10 milliéquivalents d'oxygène peroxydique pour un kg d'huile d'olive vierge, la teneur en polyphénols totaux est supérieur ou égal à 200 ppm, la teneur en acide oléique est comprise entre 71,5-73,5 (% m/m) et la teneur en acide linoléique est comprise entre 0,8-1,0 (% m/m).

Délimitation géographique

L'aire géographique de production de l'huile d'olive d'Indication Géographique Protégée « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » est située au cœur de la zone pré-rifaine. Cette délimitation est réalisée à partir d'une étude basée tant sur le milieu naturel que sur les usages de production.

L'aire géographique est caractérisée par un paysage de collines et de coteaux, d'une altitude généralement inférieure à 350 mètres, sauf à Mokrisset où elle approche 600 m. Les terrains appartiennent au domaine pré rifain et à la « nappe d'Ouezzane », d'âge miocène. Les sols sont majoritairement calcimagnésiques à caractères vertiques au sommet des collines et calcimagnésiques dans les zones de moindre altitude. Le climat est méditerranéen, soumis au « chergui ».

L'aire de production de l'Indication Géographique Protégée « Huile d'Olive Vierge Extra Ouezzane » s'étend sur 16 communes rurales de la province d'Ouezzane.





Indication Géographique Protégée

Nèfles de Zegzel

Description du produit

Les fruits sont issus exclusivement du néflier d'espèce « *Eriobotria japonica* » greffé sur le cognassier de Provence. Il existe quatre types de fruit de néflier : « Tanaka » d'origine japonaise, et les trois autres sont connus sous des dénominations locales à savoir : Muscat, Navela et Mkarkba.

Les fruits ont une forme ovoïde, la chair des baies est jaune à orangée à maturité, les pépins sont de taille variable et de couleur brun-noir au nombre de un à quatre, la longueur et la largeur du fruit sont, respectivement, comprises dans l'intervalle [45-55 mm] et [44-46mm] et le poids frais et le poids de la chair sont, respectivement, entre 55-65g et 45-55g.

Le fruit a une chair de baies juteuse, acidulée et rafraîchissante, sa teneur en eau est comprise entre 87 et 90%, la teneur en sucres réducteurs varie de 8.5 à 9 g/100g de nèfles et la teneur en sucres totaux est comprises entre 11 et 13g/100g de nèfles.

Délimitation géographique

L'aire géographique de production des nèfles de Zegzel concerne toute la vallée de Zegzel qui s'étend sur la commune rurale de Zegzel.

Elle est située au Nord-Est du Maroc à quelques km de la ville de Berkane.

La vallée de Zegzel est presque toute recouverte par le néflier qui s'étend sur une superficie totale de 270 ha répartie sur 4 périmètres de petite et moyenne hydraulique (PMH) faisant partie des 4 douars d'amont en aval : Zegzel et Takerboust (150 Ha), Tazaghine (35 Ha) et Ouaoullout (85 Ha).

Cette superficie représente plus de 80% de la superficie nationale emblavée en néflier.





Indication Géographique Protégée

Dattes Bouittob de Tata

Description du produit

Les dattes sont issues exclusivement de la variété Bouittob et se présentent sous une forme ovale avec des rayures longitudinales de couleur qui varie du jaune marron au marron, la teneur en sucres totaux doit être en moyenne de 77,3/100 de matière sèche qui est constituée exclusivement de sucres invertis, l'humidité varie entre 8,1 et 18,3 pour 100g de la matière fraîche.

Le poids de la dattes est compris entre 3,3 à 10,4 g, le poids de la pulpe entre 2,7 à 9,1g et l'importance de la pulpe varie de 74,8 à 96,2%.

La pulpe a une texture demi-molle et peu fibreuse, la peau de la pulpe est rugueuse, caractérisée principalement par une odeur fruitée, florale et caramel, avec une saveur très sucrée, du miel, du caramel et de la réglisse.

Délimitation géographique

La variété de dattes Bouittob, dans les oasis de la province de Tata, est localisée dans 3 cercles de cette province à savoir cercle d'Akka, cercle de Tata et cercle de Fom Zguid.

Le nombre de pieds de la variété Bouittob est de 31.850.

Le rendement moyen des palmiers est de l'ordre de 15 à 20 kg par palmier dans le cas de palmiers plantés en irrigué et de 10 kg pour ceux plantés en bour.





Indication Géographique Protégée

Keskes Khoumassi

Description du produit

L'Indication Géographique Protégée « Keskes Khoumassi » est le produit composé de cinq céréales dont les éléments sont agglomérés manuellement en ajoutant de l'eau "potable" éventuellement salée et qui a été soumis à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage.

Les proportions des farines dans le mélange destiné à l'obtention du « Keskes Khoumassi » sont comprises dans les fourchettes suivantes :

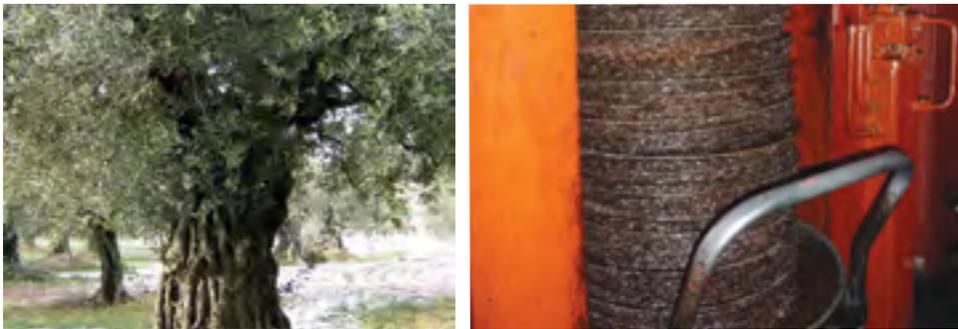
- Blé tendre : 30 -35 % ;
- Blé dur : 20-25 % ;
- Orge : 20-25 % ;
- Orge torréfié : 10-17 % ;
- Mais torréfié : 1-3 % ;

La teinte du Keskes est uniforme ambrée ou blanche crème, l'odeur franche et saine caractéristique du torréfié, et la texture ferme, non farineuse ou pâteuse. L'humidité en % est ≤ 12 , le taux de cendres (% rapporté à la matière sèche) est compris entre 1,6-1,8 et les protéines (% rapporté à la matière sèche) sont supérieures à 9,5.

Délimitation géographique

L'aire géographique couverte par l'Indication Géographique Protégée « Keskes Khoumassi » se limite à 10 provinces des régions sahariennes marocaines, à savoir : Tata, Guelmim, Assa Zag, Tan Tan, Essemara, Tarfaya, Laâyoune, Boujdour, Oued Eddahab et Aousserd, la production est estimée entre 2500 à 3000 T/an.





Appellation d'Origine Protégée

Huile d'olive Tyout Chiadma

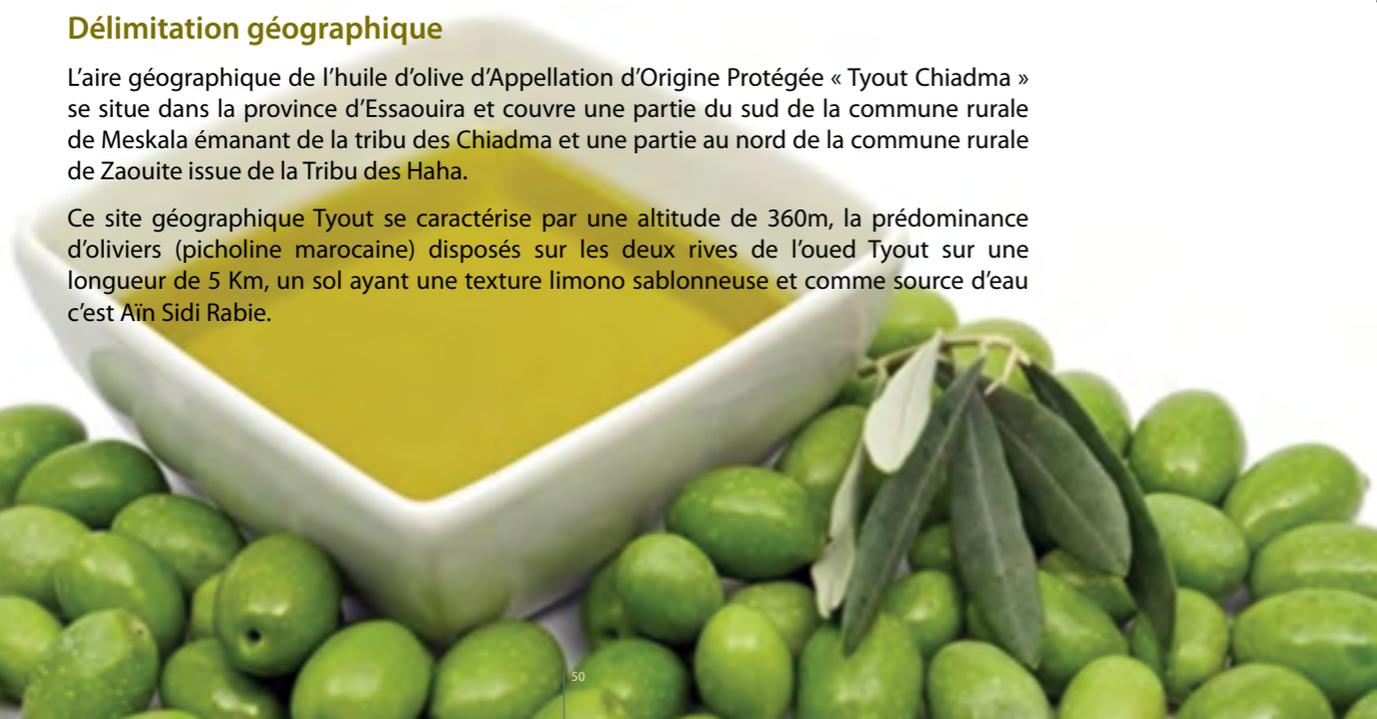
Description du produit

L'huile d'olive d'Appellation d'Origine Protégée « Tyout Chiadma » est une huile vierge extra produite à partir d'olives issues d'oliviers situés sur les 2 flans de l'oued Tyout au voisinage d'Essaouira. Elle se distingue par sa couleur jaune doré avec une teinte verte légère et non transparente. Son profil sensoriel est fruité moyen et équilibré en amer et en piquant avec une acidité libre ne dépassant pas 0,4% et un arôme prononcé de tomate et de cardan.

Délimitation géographique

L'aire géographique de l'huile d'olive d'Appellation d'Origine Protégée « Tyout Chiadma » se situe dans la province d'Essaouira et couvre une partie du sud de la commune rurale de Meskala émanant de la tribu des Chiadma et une partie au nord de la commune rurale de Zaouite issue de la Tribu des Haha.

Ce site géographique Tyout se caractérise par une altitude de 360m, la prédominance d'oliviers (picholine marocaine) disposés sur les deux rives de l'oued Tyout sur une longueur de 5 Km, un sol ayant une texture limono sablonneuse et comme source d'eau c'est Ain Sidi Rabie.





Appellation d'Origine Protégée

Safran de Taliouine

Description du produit

Le safran de Taliouine est constitué par des stigmates séchés de couleur rouge intense recourbés et fragiles mesurant entre 0,5 et 2,5 cm. Ces stigmates contiennent des substances importantes qui sont le *Safranal*, la *Crocine* et la *Picrocrocine* qui sont responsables respectivement de l'arôme, de la couleur et du goût.

Le safran d'AOP « Safran de Taliouine » se caractérise par un goût légèrement amer et un peu piquant très recherché pour remonter le goût des plats et boissons chaudes comme le thé. Ce goût piquant est attribué essentiellement à la *Picrocrocine*.

Délimitation géographique

Le safran d'Appellation d'Origine Protégée « Safran de Taliouine » est cultivé dans des zones caractérisées par des hivers froids et des étés secs et chauds. Sa culture est cantonnée dans des zones montagneuses avec des altitudes allant de 1000 à 2400 m. La pluviométrie moyenne dans ces aires de culture est d'environ 200 mm/an. Les températures hivernales sont basses (-5°C pour le mois le plus froid) et engendrent des gelées nocturnes estimées entre 14 et 25 jours de gelée/an. Les températures estivales sont élevées variant entre 34 et 39°C pour le mois le plus chaud. L'air est relativement sec durant toute l'année. C'est une culture qui supporte les températures très rigoureuses, pouvant atteindre jusqu'à 40°C en été et -18°C en hiver.

Le safran de Taliouine est cultivé généralement sur des terrasses. Son aire de répartition géographique est localisée dans deux cercles : le cercle de Taliouine dans la province de Taroudant et celui de Taznakht dans la province de Ouarzazate.



Appellation d'Origine Protégée

Rose de Kelâat M'gouna-Dadès

Description du produit

La rose d'Appellation d'Origine Protégée « Rose de Kelâat M'gouna-Dadès » appartient au genre *Rosa* et comprend un grand nombre d'espèces dont dérivent les innombrables variétés ou hybrides cultivés. Seulement trois roses sont utilisées pour l'extraction de leur parfum ; *Rosa damascena* est la variété la plus cultivée dans la zone de Kelâat M'gouna-Dadès, située dans la région d'Ouarzazate.

La plante du rosier de Kelâat M'gouna Dadès appelée communément El Ward El Beldi se présente sous la forme d'un arbuste à tiges sarmenteuses, dressées ou rampantes, généralement garnies de poils ou d'aiguillons, les feuilles sont alternes, caduques ou persistantes, les fleurs terminales sont solitaires ou en corymbes, les carpelles, nombreux, sont insérés sur un réceptacle charnu en forme d'urne. La couleur de la rose est rose et possède une odeur parfumée.

Délimitation géographique

L'aire géographique de la rose objet de cette Appellation d'Origine Protégée est concentrée au niveau du sous bassin hydrologique du Dadès-M'gouna sur les territoires de six communes rurales à savoir : Kelâat, Aït Sedrate Shel Gharbia, Aït Sedrate Shel Charkia, Aït Ouassif, Souk Lekhmis et Ighil N'oumgoun et concernant deux cercles à savoir : Kelâat M'gouna et Taznaght. Les deux cercles sont situés dans une région marquée par la dominance des micro-parcelles et par un climat aride à hiver froid et un été chaud.



Produits phares



Keskes Khoumassi *



Fromage camelin



Lfrik



Loudek



Tichtar

Oued Eddahab Lagouira

* cf : Produits labellisés

Fromage frais de lait de chamelle



Dénomination

- Appellation en Français : Fromage frais de lait de chamelle
Appellation en Arabe classique : « Jobna Taria min Halib Ennaqa »
Appellation en arabe dialectal : « Jben dial N'naga »

Terroir de production

Bien que l'activité de l'élevage camelin soit pratiquée au niveau de tout le Sud du Maroc, la transformation fromagère du lait de chamelle reste très faible. En effet, une seule coopérative féminine à Dakhla produit régulièrement ce type de fromage.

Spécificités

Le fromage frais de lait de chamelle tire sa typicité de :

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

Usages

Ce fromage est consommé frais. En accompagnement de plusieurs plats.



Lait de chamelle fermenté



Dénomination

Appellation en Français : Lait de chamelle fermenté

Appellation en Arabe classique : Lben

Appellation en arabe dialectal : Lfrik

Terroir de production

Le terroir de production du lait de chamelle concerne tout l'écosystème saharien de la région d'Oued Eddahab Lagouira. Le capital camelin du terroir de production s'élève à 25.000 têtes élevées en système pastoral.

Spécificités

Lfrik est un produit traditionnel d'origine animale (dérivé du lait), connu depuis longtemps dans les régions du Sud du Maroc. Il est de couleur blanche au goût acidulé.

Usages

Le lait de chamelle est historiquement consommé frais ou fermenté dit « Lfrik ». La fermentation se fait spontanément conformément au savoir faire ancestral (procédés traditionnels) à partir de lait de chamelle cru. Actuellement, à côté des procédés traditionnels, la fermentation du lait de chamelle se fait par l'adoption des techniques modernes de fermentation. D'autres usages ont vu le jour tel que la transformation du lait de chamelle en fromage « Jben » par une unité de valorisation installée dans le terroir de production. La production de Lfrik est généralement consommée et commercialisée localement.

Loudek



Dénomination

Appellation en français : Graisse de la bosse du dromadaire fondue

Appellation en arabe dialectal : Loudek

Terroir de production

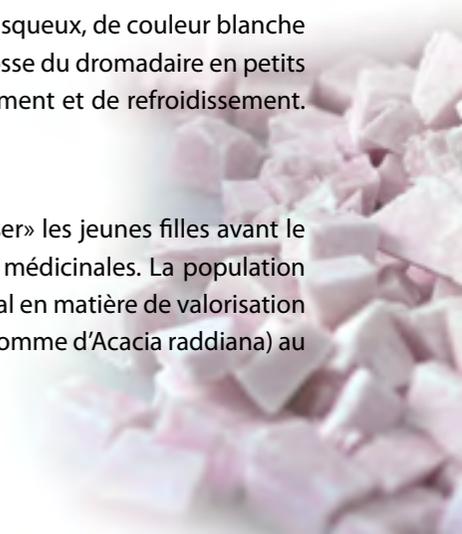
Le terroir de production de Loudek concerne tout l'écosystème saharien de la région d'Oued Eddahab Lagouira. C'est un produit ancestral dont les secrets d'usage sont conservés par la population locale depuis longtemps.

Spécificités

Loudek est un produit à usage culinaire, à base de la graisse de la bosse du dromadaire, visqueux, de couleur blanche et au goût typique. La préparation du Loudek consiste en la découpe de la graisse de la bosse du dromadaire en petits morceaux qui subiront des procédés traditionnels de fonte, de filtration, de conditionnement et de refroidissement. La production du Loudek est très limitée et se fait sur commande.

Usages

L'utilisation du Loudek est une tradition sahraouie très ancienne qui consiste à « engraisser » les jeunes filles avant le mariage. Il est consommé à l'état frais, seul ou associé avec des plantes aromatiques et médicinales. La population locale lui reconnaît des propriétés thérapeutiques (alicament, massage). Le savoir faire local en matière de valorisation des produits de camelins est emblématique. Si on ajoute un autre ingrédient « Lâalk » (la gomme d'Acacia raddiana) au Loudek, le produit est alors à usage thérapeutique.



Tichtar



Dénomination

Viande cameline séchée (filaments fins)

Appellation en arabe dialectal : Tichtar

Terroir de production

Le terroir de production du Tichtar concerne l'ensemble de l'écosystème saharien de la région d'Oued Eddahab Lagouira.

Spécificités

Le produit Tichtar est historiquement lié au mode de vie nomade de la population locale. Aux temps lointains, le séchage à l'air ambiant, était la seule méthode de conservation et de transformation de la viande cameline. Les nomades développaient alors un savoir-faire de transformation de la viande cameline adapté à leur mode de vie et qui leur permettait la préparation rapide des recettes culinaires pendant leur voyage. La préparation du Tichtar est simple et consiste au séchage à l'air ambiant, pendant 2 à 4 jours, de la viande cameline découpée en filaments fins. Une autre forme d'utilisation du Tichtar consiste en la découpe des filaments en petits morceaux fins, bouillis à l'eau pendant 30 minutes puis égouttés et mélangés avec de la graisse fondue du dromadaire pour en générer un autre produit culinaire dit « Lkhliâ ».



Usages

Le Tichtar qui est un produit traditionnel en raréfaction, peut être consommé seul (en filaments ou broyé « Tidguit »), ou combiné avec Lkhliâ et incorporé dans des plats cuisinés.

Produits phares



Keskes Khoumassi *



Lfrik



Jdari



Cumin Reg



Loudek

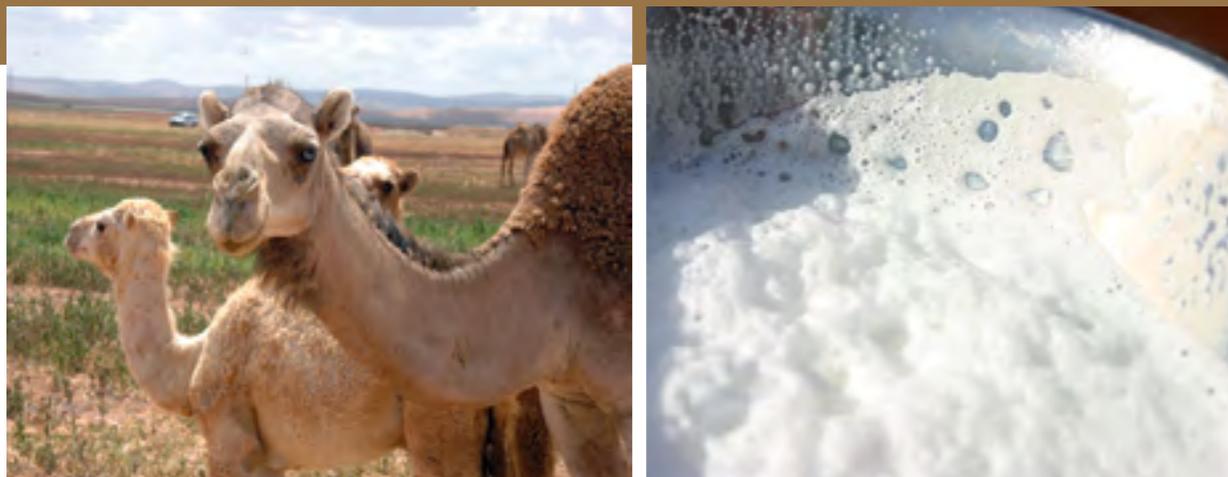


Tichtar

Laâyoune Boujdour Sakia Al Hamra

* cf : Produits labellisés

Lait de chamelle fermenté



Dénomination

Appellation en Français : Lait de chamelle fermenté
Appellation en Arabe classique : Lben
Appellation en arabe dialectal : Lfrik

Terroir de production

Le terroir de production du lait de chamelle concerne tout l'écosystème saharien de la région de Laâyoune Boujdour Sakia Al Hamra. Le capital camelin du terroir de production s'élève à 90.000 têtes élevées en système pastoral.

Spécificités

Lfrik est un produit traditionnel d'origine animale (dérivé du lait), connu depuis longtemps dans les régions du Sud du Maroc. Il est de couleur blanche au goût acidulé.

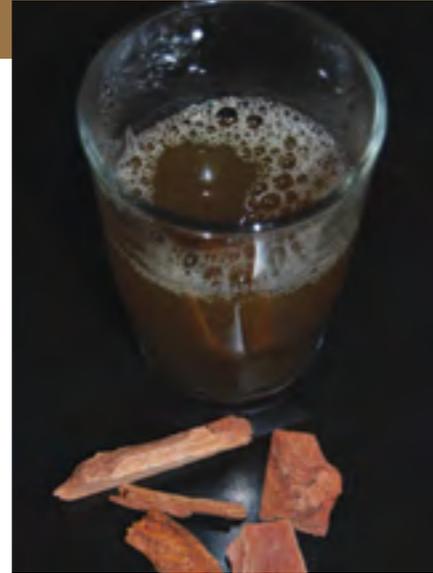


Usages

Le lait de chamelle est historiquement consommé frais ou fermenté dit « Lfrik ». La fermentation se fait spontanément conformément au savoir-faire ancestral (procédés traditionnels) à partir de lait de chamelle cru. Actuellement, à côté des procédés traditionnels, la fermentation du lait de chamelle se fait par l'adoption des techniques modernes de fermentation. D'autres usages ont vu le jour tel que la transformation du lait de chamelle en fromage « Jben » par une unité de valorisation installée dans le terroir de production. La production de Lfrik est généralement consommée et commercialisée localement.



Jdari



Dénomination

Nom scientifique : *Rhus tripartita*
Appellation en Arabe classique : Aljodour
Appellation dialectale : Jdari

Terroir de production

Le terroir de production du « Jdari » s'étend sur l'ensemble de l'écosystème saharien dans les provinces du Sud du Royaume.

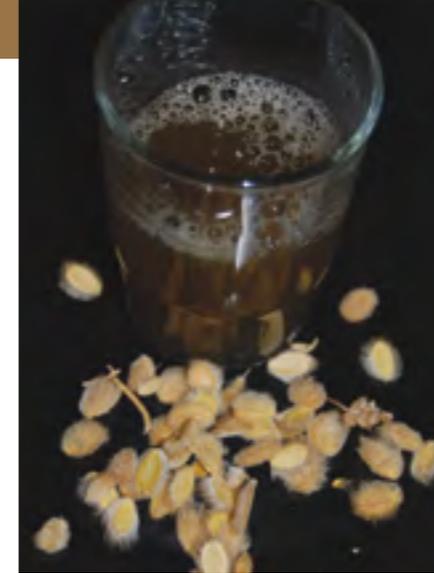
Spécificités

Le produit est l'écorce des racines de la plante *Rhus tripartita*. Les écorces dites « Jdari » sont de couleur variable. Le mode de vie des nomades et le besoin en soins ont favorisé la découverte des propriétés de la végétation existante. Le savoir-faire local a permis de découvrir les propriétés, essentiellement phytothérapeutiques, des écorces des racines de *Rhus tripartita*. Cette tradition a perduré à travers les générations.

Usages

Le Jdari est consommé associé avec le thé ou autres liquides qui se prêtent au chauffage. Il est utilisé comme produit thérapeutique contre l'anémie, les maux d'estomac et les troubles circulatoires.

Camoun Reg



Dénomination

Nom scientifique : *Ammodaucus leucotrichus*
Appellation en Français : Cumin
Appellation en arabe dialectal : Camoun reg
Autres appellations : Camoun soft

Terroir de production

Le terroir de production du « Camoun Reg » concerne l'ensemble de l'écosystème saharien au Sud du Maroc.

Spécificités

Le produit est un fruit ovale aplati recouvert de longs poils crépus, jaune-roux à la base puis blancs.

Usages

Le produit est utilisé frais et à l'état brut dans la préparation du thé et autres liquides qui se prêtent au chauffage. Historiquement, la population locale reconnaît au « camoun reg » des propriétés phytothérapeutiques. Il est utilisé pour le traitement des maux d'estomac, les spasmes et coliques, les gastro-entérites, les vers intestinaux, la constipation, les coliques néphrétiques, la cystite et la dysménorrhée. Le cumin est commercialisé d'une manière informelle.

Tichtar



Dénomination

Viande cameline séchée (filaments fins)
Appellation en arabe dialectal : Tichtar

Terroir de production

Le terroir de production du Tichtar concerne l'ensemble de l'écosystème saharien de la région de Laâyoune-Boujdour-Sakia Al Hamra.

Spécificités

Le produit Tichtar est historiquement lié au mode de vie nomade de la population locale. Au temps lointain, le séchage à l'air ambiant, était la seule méthode possible de conservation et de transformation de la viande cameline. Les nomades développèrent alors un savoir de transformation de la viande cameline adapté à leur mode de vie et qui leur permettait la préparation rapide des recettes culinaires pendant leur voyage. La préparation du Tichtar est simple et consiste au séchage à l'air ambiant, pendant 2 à 4 jours, de la viande cameline découpée en filaments fins. Une autre forme d'utilisation du Tichtar consiste en la découpe des filaments en petits morceaux fins, bouillis à l'eau pendant 30 minutes puis égouttés et mélangés avec de la graisse fondue du dromadaire pour en générer un autre produit culinaire dit « Lkhliâ ».

Usages

Tichtar qui est un produit traditionnel en voie de disparition. Il peut être consommé seul (en filaments ou broyé « Tidguit »), combiné avec Lkhliâ ou incorporé dans des plats cuisinés.

Loudek



Dénomination

Appellation en arabe dialectal : Loudek

Terroir de production

Le terroir de production de Loudek concerne tout l'écosystème saharien de la région de Laâyoune Boujdour Sakia Al Hamra.

Spécificités

Loudek est un produit à usage culinaire, à base de la graisse de la bosse du dromadaire, visqueux, de couleur blanche et à goût typique. La préparation du Loudek consiste en la découpe de la graisse de la bosse du dromadaire en petits morceaux qui subiront des procédés traditionnels de fonte, de filtration, de conditionnement et de refroidissement. La production du Loudek est très limitée et se fait sur commande.

Usages

L'utilisation du Loudek est une tradition sahraouie très ancienne qui consiste à « engraisser » les jeunes filles avant le mariage. Il est consommé à l'état frais seul ou associé avec des plantes aromatiques et médicinales. La population locale lui reconnaît des propriétés thérapeutiques (alicament, massage). Le savoir faire local en matière de valorisation des produits camelins est emblématique. Si on ajoute un autre ingrédient « L'âalk » (la gomme d'Acacia raddiana) au Loudek, le produit est alors à usage thérapeutique.

Produits phares



Cactus de Guelmim



Henné de Tata



Lait de chamelle



Argane *



Dattes Bouittob *



Keskes Khoumassi *

Guelmim Es Smara

* cf : Produits labellisés

Cactus de Guelmim



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Opuntia ficus indica</i>
Appellation en Français	: Cactus ou figuier de barbarie
Appellation en Arabe classique	: Sabbar
Appellation en arabe dialectal	: Aknari, hendia ou lkarnia

Terroir de production

Le terroir de production du cactus constitue toute la frange atlantique de la région de Guelmim Es-Smara (Guelmim, Tan-Tan, Assa). Les premières plantations de cactus datent de plus de deux siècles et ont connu une extension importante pour occuper actuellement 30.000 ha. Les rendements à l'hectare du cactus varient d'une année à l'autre et d'une exploitation à l'autre selon les pluies, la densité, la variété et l'âge de plantation. Le rendement moyen dans la zone est estimé à 10T/ha avec une production globale d'environ 240 000T dont seulement 50% est récoltée et 20 000T sont commercialisées. Vu le profil variétal constituant les vergers de cactus, la période de l'offre des fruits s'étale de juin à décembre.

Spécificités

L'histoire illustre que la région d'Aït Baâmrane, a été depuis fort longtemps, attachée à la culture du cactus. Passé les dernières montagnes de l'Anti-Atlas, le sud marocain s'offre à partir de la ville de Guelmim appelée à juste titre « la porte du désert » un espace immense qui ne semble pas connaître de limite. Ce désert se livre en un chapelet d'îlots d'une luxuriance insoupçonnée, consignée dans de verdoyantes oasis et des massifs de cactus. Dans le sud, le monde du cactus et celui du palmier sont intimement liés, constituant à la fois les points de départ et l'aboutissement des caravanes de dromadaires. Dans le désert, les nomades mémorisent deux rendez-vous annuels : la récolte des figues de barbarie en juillet et celle des dattes en octobre.

Usages

Le cactus a été cultivé pour les besoins fourragers (raquettes), la consommation humaine (fruits frais) et l'installation de clôtures pour les parcelles agricoles. Mais avec le développement du savoir-faire, d'autres intérêts ont émergés en l'occurrence la fabrication de la confiture, le jus, l'huile extraite des grains de fruits, filets de raquettes.

Henné de Tata



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Lawsonia Inermis</i>
Appellation en Français	: Henné
Appellation en Arabe classique	: Hinnæ
Appellation en arabe dialectal	: Hanna

Terroir de production

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

Spécificités

Le henné est une culture qui date depuis des siècles dans la région. La production est étroitement liée à l'âge des arbustes. Le savoir-faire local a permis de développer des locaux spécifiques, sous la forme d'ombrelles pour le séchage des feuilles. Les feuilles séchées sont vendues localement à l'état brut aux intermédiaires qui acheminent la production vers les destinations de transformation, de conditionnement et la commercialisation à l'échelle nationale. Actuellement, une coopérative de broyage et de conditionnement du henné se charge de la valorisation et de la vente du produit.

Usages

Le consommateur connaît le henné en poudre (produit fini après broyage des feuilles). L'utilisation consiste dans le malaxage de la poudre de henné avec de l'eau de rose ou de l'eau ordinaire pour obtenir macérât (pâte onctueuse) pour des applications, généralement, sur la peau et les cheveux. L'utilisation du henné est une tradition ancestrale ancrée dans les us et les coutumes.

Le henné tient une place de choix dans la vie quotidienne de la femme et constitue un moyen de transmission des cultures.

Lait de chamelle



Dénomination

Appellation en Français	: Lait de chamelle
Appellation en Arabe classique	: Halib annaaka
Appellation en arabe dialectal	: H'lib naga

Terroir de production

Le terroir de production du lait concerne l'ensemble de l'espace pastoral de la région de Guelmim Es Smara. Cette région compte un cheptel camelin de plus de 44.000 têtes pour près de 1800 exploitations. La production en lait est de l'ordre de 150 tonnes.

Spécificités

L'élevage camelin concerne le type Sahraoui qui est subdivisé en 3 souches ou « races » historiques (Guerzeni, Mazmouri et Khouari). Le système d'élevage le plus adopté est de type pastoral avec une mobilité permanente et des déplacements lointains des troupeaux (transhumance) en quête de pâturages. En parallèle, un effectif limité de chameaux est élevé en système intensif périurbain pour assurer un approvisionnement régulier en lait à la population urbaine.

Usages

Le lait de chamelle est un produit consommé frais seul ou avec des dattes. Il est utilisé dans la préparation des recettes locales telles que le « Zrig », boisson très connue dans la région. C'est un mélange de lait, d'eau et d'un peu de sucre. La population locale reconnaît au lait de chamelle des propriétés médicinales (antidiabétique, antituberculeux et antibactérien). Traditionnellement, les nomades servent le lait de chamelle dans des bols en bois confectionnés spécialement. La vente concerne 20% de production du lait. Le reste est autoconsommé familialement.



Miel d'euphorbe



Dénomination

Appellation en Français	: Miel d'Euphorbe
Appellation en Arabe classique	: Assal Azeggoum
Appellation en arabe dialectal	: Âssal Daghmous
Appellation berbère	: Tikiwt

Terroir de production

La région de Guelmim est reconnue depuis toujours par sa vocation apicole et ceci grâce à la présence d'espèces mellifères diverses essentiellement l'euphorbe très abondant sur de grandes étendues. La région produit environ 160 tonnes de miel dont 6% provient du secteur traditionnel. Cette région est réputée pour sa production de miel d'euphorbe « Daghmous » apprécié par les consommateurs et très prisé sur le marché. La productivité est de 2 kg/ruche traditionnelle et 15 kg/ruche moderne.

Spécificités

Dans l'histoire des caravanes, l'appellation « Guelmim » est étroitement liée à la production du miel, quelques versions attribuent l'origine de ce mot au miel même « iguel imim » ce qui veut dire en berbère produit délicieux suspendu faisant allusion aux ruches naturelles.

Usages

Le miel d'euphorbe est consommé frais. Il possède des propriétés médicinales et thérapeutiques.



Palmier dattier



Amande *



Miel



Henné



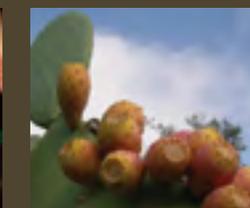
Safran *



Rose *



Argane *



Cactus Ait Baâmrane *

Sous Massa Drâa

Palmier dattier



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Phoenix Dactylifera</i>
Appellation en Français	: Palmier dattier
Appellation en Arabe classique	: Annakhil
Appellation en arabe dialectal	: N'khal

Terroir de production

Le terroir de production du palmier dattier de la région s'étend sur la vallée de Drâa, Skoura et Tinghir. La zone compte environ 1.900.000 pieds de palmier dattier. La production est estimée à 60.000 T/an.

Spécificités

La culture du palmier dattier est traditionnelle et pratiquée depuis très longtemps dans la zone. Le palmier dattier permet de créer et de maintenir un micro-climat dans les oasis, nécessaire aux activités agricoles associées (céréaliculture, arboriculture...). En plus des atouts naturels des oasis, la possibilité de certification biologique est un attrait supplémentaire pour les dattes de la région.

Usages

Les fruits de haute qualité sont essentiellement consommés à l'état frais ; ceux de moindre qualité sont souvent transformés. En général, les dattes sont consommées sous différentes formes :

- Dattes à l'état frais ;
- Dattes dénoyautées et emballées ;
- Pâte de dattes ;
- Sirop de dattes (Rob) ;
- Confiture de dattes.

Agneau Siroua



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Ovis aries</i>
Appellation en Français	: Agneau Siroua
Appellation en arabe dialectal	: Kharouf Siroua

Terroir de production

Le terroir de production de l'agneau Siroua est le massif du Siroua d'où cette race ovine tire son nom. Ce terroir se situe entre le plus haut sommet du Haut Atlas (le Toubkal) et le désert. Il s'agit de larges espaces pastoraux relevant des cercles d'Amerzgane et Taliouine abritant un effectif ovin Siroua dépassant les 200.000 têtes élevées en système pastoral extensif.

Spécificités

C'est une race ovine rustique de petit gabarit du type longiligne ayant une ossature fine de poids moyen 30 Kg chez les mâles et 24 Kg pour les femelles. La tête fine est allongée chez la femelle et elle plus large et massive chez le mâle. La laine est uniformément blanche ou noire avec une toison de poils longs. La longueur des fibres atteint 28 cm au niveau du cou. Le poids de la toison est de 2 à 4 Kg. L'ovin Siroua est une population conduite dans le massif du Siroua et une partie du Haut Atlas occidental.

Les caractéristiques physiques et comportementales de cette population en font une race parfaitement adaptée à la transhumance et à la conduite en grands troupeaux valorisant les zones arides et accidentées du Haut Atlas et du Siroua. Cette race est élevée principalement pour la qualité de sa laine (toute noire ou toute blanche) qui est à l'origine de la renommée du Tapis de Taznakhte (Tapis des Aït Ouazouguite). Cependant, l'ovin Siroua a des performances, de production et de reproduction, inférieures à celles des autres races locales de parcours.

Usages

Les produits utilisés sont la viande ovine Siroua, très appréciée pour ses excellentes caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques et une laine de bonne qualité.

Miel



Dénomination

Appellation en Français : Miel
Appellation en Arabe classique : Al âassal
Appellation en arabe dialectal : Laâssal

Terroir de production

Le terroir de production des différents types de miel est situé principalement dans la plaine du Souss (Miel d'agrumes), le Haut-Atlas (miel de thym, de thuya, de romarin, de chardon et toutes fleurs), l'Anti-Atlas et la région de Tiznit (miel d'euphorbe, de thym, de caroubier, de romarin, d'eucalyptus et toutes fleurs). La production moyenne de miel par saison de récolte au niveau de la région du Souss Massa Drâa est estimée à 925 000 kg à raison de 5kg par ruche traditionnelle et 14kg par ruche moderne.

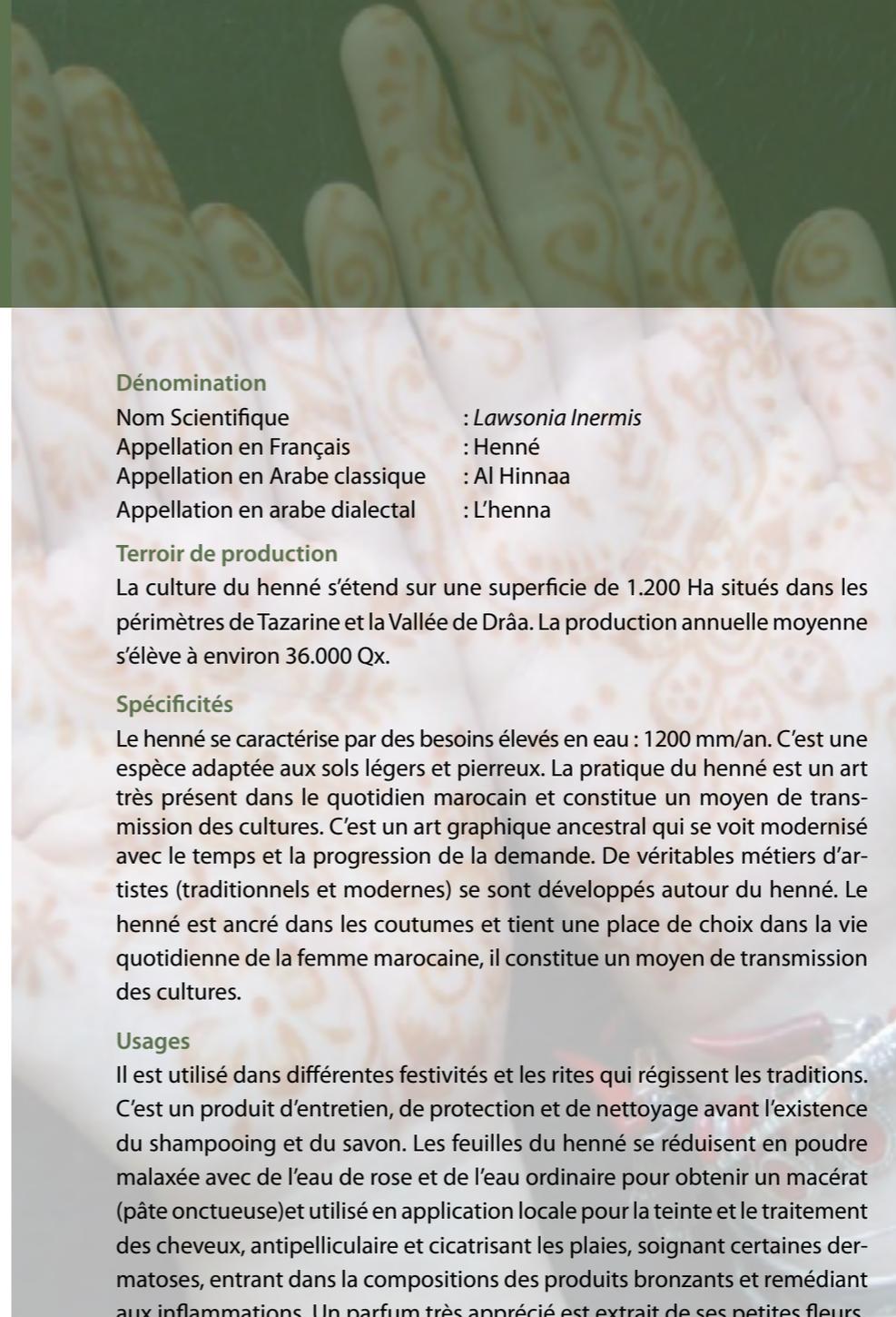
Spécificités

L'apiculture est très ancienne dans le Souss Massa Drâa ; elle est pratiquée depuis des siècles dans cette région et constitue une source importante de revenus pour les apiculteurs au niveau local. Elle joue un rôle primordial pour la pollinisation qui est nécessaire à la production agricole. Le miel est désoperculé des cadres puis extrait par centrifugation ou par presse manuelle. Il est ensuite mis en pot. Il est produit essentiellement par deux races différentes d'abeilles : Abeille noire (*Apis mellifica*) et abeille saharienne (*Apis mellifera sahariensis*) qui est plus productive et plus résistante aux pathologies.

Usages

Le miel constitue un produit important dans l'alimentation de la population locale. Il est utilisé comme aliment, en particulier pendant le ramadan. Il constitue un ingrédient incontournable pour la préparation d'Amlou (mélange de miel avec huile d'argan et amandes). Il est connu également par ses vertus thérapeutiques (miel de thym).

Henné



Dénomination

Nom Scientifique : *Lawsonia Inermis*
Appellation en Français : Henné
Appellation en Arabe classique : Al Hinnaa
Appellation en arabe dialectal : L'henna

Terroir de production

La culture du henné s'étend sur une superficie de 1.200 Ha situés dans les périmètres de Tazarine et la Vallée de Drâa. La production annuelle moyenne s'élève à environ 36.000 Qx.

Spécificités

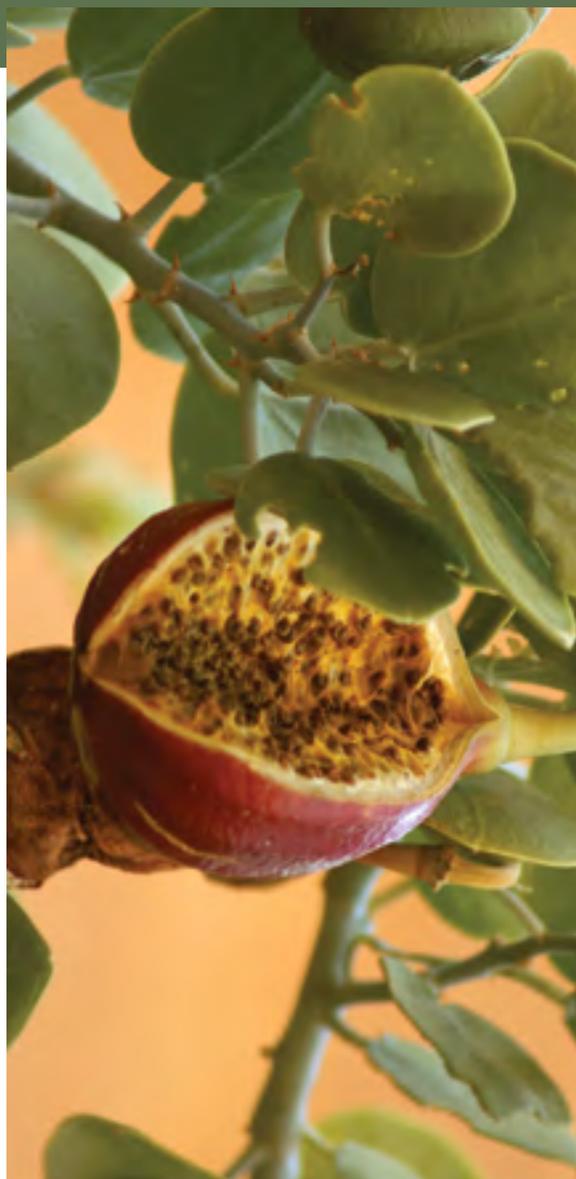
Le henné se caractérise par des besoins élevés en eau : 1200 mm/an. C'est une espèce adaptée aux sols légers et pierreux. La pratique du henné est un art très présent dans le quotidien marocain et constitue un moyen de transmission des cultures. C'est un art graphique ancestral qui se voit modernisé avec le temps et la progression de la demande. De véritables métiers d'artistes (traditionnels et modernes) se sont développés autour du henné. Le henné est ancré dans les coutumes et tient une place de choix dans la vie quotidienne de la femme marocaine, il constitue un moyen de transmission des cultures.

Usages

Il est utilisé dans différentes festivités et les rites qui régissent les traditions. C'est un produit d'entretien, de protection et de nettoyage avant l'existence du shampoing et du savon. Les feuilles du henné se réduisent en poudre malaxée avec de l'eau de rose et de l'eau ordinaire pour obtenir un macérat (pâte onctueuse) et utilisé en application locale pour la teinte et le traitement des cheveux, antipelliculaire et cicatrisant les plaies, soignant certaines dermatoses, entrant dans la compositions des produits bronzants et remédiant aux inflammations. Un parfum très apprécié est extrait de ses petites fleurs.



Câpres



Dénomination

Nom Scientifique : *Capparis spinosa*

Appellation en Français : Câpres

Appellation en Arabe classique : Al Kebbar

Appellation en arabe dialectal : Lkebbbar

Terroir de production

Le câprier s'étend sur les versants sud du Haut Atlas (Province de Tiznit). La commercialisation porte sur une production de 50 tonnes au niveau de la zone Est et une production faible (moins de 10 tonnes) pour la zone Ouest. La production est généralement vendue en vrac.

Spécificités

Espèce endémique adaptée au climat semi-aride (montagne) et poussant sur tous les sols. Les câpres correspondent aux boutons floraux qui n'ont pas encore éclos. Celles de petit calibre sont les meilleures. Le nombre d'agriculteurs impliqués dans l'exploitation du câprier est très faible actuellement. Ce sont les femmes qui s'occupent essentiellement de la collecte.

Usages

Les câpres récoltées sont mis en saumure puis conservées dans le vinaigre. Elles sont utilisées dans différentes préparations culinaires (omelettes, pizza, salades...) et sont connues pour leurs vertus médicinales.



Caroubier



Dénomination

Nom Scientifique : *Ceratonia Siliqua*

Appellation en Français : Caroubier

Appellation en Arabe classique : Al Kharroub

Appellation en arabe dialectal : L'kharroub

Territoire de production

Le caroubier est exploité sur une superficie de 280 Ha situés principalement dans la Province de Tiznit ; la production annuelle moyenne est d'environ 300 tonnes.

Spécificités

Espèce adaptée aux zones arides et semi-arides où elle résiste à la chaleur et à la sécheresse. Elle est également adaptée aux zones montagneuses (pente, altitude) et se contente de sols pauvres permettant de valoriser les terrains marginaux et accidentés. Le caroubier est présent en massifs ou disséminé dans les terrains privés et les domaines forestiers. La récolte des caroubes est réalisée par la population locale.

Usages

Les fruits du caroubier sont exploités dans la fabrication de la farine, de sirop et de la gomme de caroube destinée à l'industrie agro-alimentaire. Ils sont également consommés seuls à l'état frais.



Plantes aromatiques et médicinales



Dénomination

Nom Scientifique : *Thymus spp. (pallidus, broussonetii)*

Appellation en Français : Thym

Appellation en Arabe classique : Zaâtar

Nom Scientifique : *Artemisia herba-alba*

Appellation en Français : Armoise blanche.



Terroir de production

Les plantes aromatiques et médicinales s'étendent à l'état sauvage dans l'Anti-Atlas, le Haut-Atlas, le Saghro et la région de Taroudant. La superficie couvre environ 300 Ha.

Spécificités

Espèces parfaitement adaptées au climat semi-aride, aux sols pauvres et à l'altitude. Les peuplements sont réduits en cas de sécheresse.

Ces espèces sont exploitées à l'état sauvage et sont peu cultivées dans la région.

Usages

Les plantes aromatiques et médicinales de Souss Massa Drâa sont commercialisées sous formes de plantes fraîches, de plantes séchées et d'huiles essentielles. Elles sont généralement utilisées à des fins thérapeutiques et cosmétiques.



Produits phares



Miel



Camomille



Artichaut



Couscous

Gharb Chrarda Bni Hosen

Artichaut



Dénomination

Nom Scientifique : *Cynara scolymus*

Appellation en Français : Artichaut

Appellation en Arabe classique : Al kharchouf

Appellation en arabe dialectal : Qouq

Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve l'artichaut est située principalement dans les régions de Sidi Slimane, Sidi Kacem et Sidi Abdelaziz. La culture s'étend sur une superficie de plus de 3000 Ha.

Spécificités

La région est très connue par la culture de l'artichaut. Les agriculteurs maîtrisent bien cette culture qu'ils pratiquent depuis longtemps.



Usages

Les fruits de l'artichaut sont principalement consommés frais dans des plats cuisinés ou dans les salades. Le cœur d'artichaut est largement utilisé en saumure. Le produit subit un niveau de transformation de 10 à 15 %.



Miel



Dénomination

Appellation en Français : Miel
Appellation en Arabe classique : Àssal
Appellation en arabe dialectal : Laâssal

Terroir de production

Les principales localités des espèces mellifères majeures de la zone sont : la région de Sidi Kacem (Ain Deffali : eucalyptus, oranger, toutes fleurs) ; la région de Sidi Kacem (Jorf Imelha : oranger). La région est dotée d'un effectif qui dépasse 100 000 ruches dont 90% sont modernes. La production de miel est estimée à plus de 1000 T.

Spécificités

La région du Gharb est de grande renommée pour sa production de miel, notamment le miel d'eucalyptus, d'oranger et de caroubier. Ce sont les types de miel dont la typicité est la plus caractéristique de la région :

- **Miel d'eucalyptus** : Couleur ocre jaune foncé. Consistance assez épaisse à cristallisation assez fine. Odeur forte et piquante. Saveur très relevée avec une certaine âcreté et un arrière-goût légèrement amer. Riche en matières minérales ;
- **Miel de fleur d'oranger** : Couleur blanche à dorée. Consistance onctueuse à granulation fine. Se cristallise dans un intervalle de 1 à 3 mois suivant sa production, et acquiert une coloration blanchâtre. Odeur délicate et agréable. Saveur fine caractéristique et très agréable. Il est considéré comme l'un des meilleurs miels ;
- **Miel toutes fleurs** : Tirant sur le brun, il provient d'espèces végétales très diversifiées ;

Usages

Ces miels sont utilisés à des fins alimentaires et thérapeutiques.



Couscous



Dénomination

Appellation en Français	: Couscous
Appellation en Arabe classique	: Al Couscous
Appellation en arabe dialectal	: Tâam Beldi

Terroir de production

Le couscous est produit traditionnellement par des groupements de femmes de la région, notamment, dans la zone d'Asjen et de Mchraâ Belqsiri. Le volume de production est estimé à 30 T dont une part de 15 % est destinée à l'export.

Spécificités

La production traditionnelle de couscous remonte à des siècles, et est entièrement réalisée à la main. Le couscous est issu d'un savoir-faire local. Il est préparé par des mains très habiles, expérimentées, à partir d'une palette de matières premières largement diversifiées. Ce savoir-faire procure au produit un goût tout à fait marqué et spécifique. Les femmes de la région sont entrain d'élaborer d'autres formules de couscous à base des plantes aromatiques et médicinales et à base de semoule d'arachide.

Usages

Ce couscous est produit sous les formes suivantes :

- Couscous de blé dur simple
- Couscous de blé dur complet
- Couscous de blé tendre
- Couscous de maïs
- Couscous d'orge
- Couscous de riz.



Camomille



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Anthemis sp.</i>
Appellation en Français	: Camomille
Appellation en Arabe classique	: Babounj
Appellation en arabe dialectal	: Hallala

Terroir de production

L'aire géographique de la camomille, est située dans les zones sablonneuses du Gharb, notamment dans les zones de Kénitra, Sidi Yahya et Sidi Slimane.

Spécificités

La camomille est l'une des plantes médicinales les plus populaires et un remède traditionnel efficace. La région est connue par l'offre abondante de cette plante qui pousse à l'état sauvage. Elle est très connue pour ses bienfaits thérapeutiques et de ce fait largement utilisée en médecine traditionnelle. Les fleurs de camomille sont riches en principes anti-inflammatoires, antibactériens, antispasmodiques et cicatrisants, car elles favorisent la régénération de la peau et soignent les infections.

Usages

La camomille est utilisée sous forme de liquide, de crème, ou de poudre pour traiter les inflammations des muqueuses et les irritations cutanées. Outre son efficacité contre les fièvres, les courbatures et les troubles féminins, les fleurs de camomille sont utilisées en décoctions et tisanes pour faciliter la digestion. L'huile essentielle de camomille s'utilise pour soigner les maux d'oreille, la dentition, les migraines et même les affections de la peau comme les brûlures, l'acné et les varices. En parfumerie, son parfum fruité lui donne l'avantage d'entrer dans la composition des produits cosmétiques tels que les parfums et les shampoings. Dans la région, de petites quantités de la camomille sont transformées en eau florale par distillation.

Produits phares



Agneau Sardi



Menthe Labrouj



Figue Ain Kaïcher



Grenade Tmassine



Couscous Hadga

Chaouia Ouardigha

Agneau Sardi



Dénomination

Appellation en Français : Agneau Sardi
Appellation en Arabe classique : Kharouf Sardi
Appellation en arabe dialectal : Khrouf Sardi

Terroir de production

L'agneau Sardi est originaire des plateaux arabes et existait depuis des décennies dans les localités de Bni Meskine relevant du Cercle d'El Brouj.

Spécificités

Cette race est rustique et bien adaptée aux parcours pauvres et elle est connue par son adaptation au climat semi aride. La race Sardi dont le phénotype et le gabarit sont assez appréciés par les marocains, notamment pendant la fête d'Aïd Adha, lui confère une spécificité et une originalité particulière. Avant la création de l'ANOC, la conduite du troupeau était en stabulation libre et menée d'une façon traditionnelle dont l'alimentation était constituée principalement par des produits locaux de l'exploitation. Actuellement, la conduite du troupeau est semi intensive.

Usages

La viande de Sardi mâle est particulièrement appréciée lors de la fête de l'Aïd Adha. La laine est utilisée pour le tissage des tapis, djellabas et couvertures artisanales. Les boyaux (intestins) : sont utilisés pour la production des saucissons. La peau est utilisée en tannerie.

Menthe Labrouj



Dénomination

Nom Scientifique : *Mentha Viridis ou Spicata*
Appellation en Français : La menthe verte
Appellation en Arabe classique : Annaânaâ
Appellation en arabe dialectal : Naânaâ
Autres appellations : Likama

Terroir de production

La culture de la menthe Labrouj a été pratiquée depuis plusieurs siècles dans les localités du cercle El Borouj. La menthe Labrouj occupe une superficie de 800 Ha. La production est d'environ 5200 T de menthe fraîche avec un rendement de 19 T/Ha. Une tonne d'huile essentielle de menthe est produite annuellement et exportée en France.

Spécificités

L'accumulation du savoir-faire à travers les siècles, dans une parfaite harmonie entre la culture et son environnement, a permis à cette menthe d'avoir une spécificité et une originalité particulière. La menthe Labrouj est cultivée d'une façon traditionnelle dans de petites parcelles allant de 0,1 à 0,5 ha. Les producteurs de la région maîtrisent bien les périodes d'irrigation pour permettre une forte augmentation en menthol. Ce qui est à l'origine de la forte saveur très appréciée par le consommateur marocain.

Usages

La menthe est consommée à l'état frais dans la préparation du thé, elle a des propriétés aromatiques, toniques et fortifiantes et des propriétés digestives (lourdeurs, ballonnements) et antispasmodiques grâce à l'action bactéricide du menthol. Une huile essentielle appelée "Carvone" par le biais d'une distillerie installée en 2008 à Guisser (à 25 km au sud-est de Settat sur la route menant à Labrouj) en est extraite.

Figue d'Aïn Kaïcher



Dénomination	
Nom Scientifique	: <i>Ficus Carica</i>
Appellation en Français	: Figue
Appellation en Arabe classique	: Attine
Appellation en arabe dialectal	: Karmousse
Autres appellations	: Chriha

Terroir de production

Le figuier nommé « Aïn kaïcher » existe depuis bien longtemps dans les communes rurales d'Aïn Kaïcher et Tachraft relevant de la province de Khouribga. Il occupe une superficie de 50 Ha avec un rendement moyen de 8 T/Ha et une production de 400 T de figues fraîches. 80% de la production est commercialisée localement tandis que 20% est transformée en figues sèches.

Spécificités

Le figuier d'Aïn Kaïcher date de plus de cinquante ans au niveau de son territoire de production. Son adaptation à un climat semi-aride en combinaison avec des techniques purement traditionnelles a permis à ce fruit d'avoir une spécificité très appréciée par le consommateur de la région. A part l'irrigation, les figuiers bénéficient rarement d'entretien technique. Certains producteurs procèdent au séchage traditionnel au cours de la période de production. Les figues d'Aïn Kaïcher sont reconnues par leur couleur verte qui devient jaunâtre à maturité, de taille moyenne et très délicieuses.

Usages

La figue d'Aïn Kaïcher est utilisée à l'état frais comme fruit. Les figues séchées sont très appréciées par le consommateur surtout pendant le mois du Ramadan.

Grenade Tmassine



Dénomination	
Nom Scientifique	: <i>Punica Granatum</i>
Appellation en Français	: Grenade
Appellation en Arabe classique	: Rommane
Appellation en arabe dialectal	: R'mmane Tmassine
Autres appellations	: Bzak tair

Terroir de production

Le terroir de la grenade Tmassine est localisé essentiellement dans les localités Tmassine, commune rurale Toualet relevant du cercle de Settat. La superficie occupée est de 150 Ha avec un rendement moyen de 22 Kg/arbre et une production annuelle de 825 T. La commercialisation est principalement locale.

Spécificités

D'après les déclarations des producteurs de la région, le grenadier "Tmassine" est produit depuis plus d'un quart de siècle. Les grenades sont utilisées comme fruit d'été et d'automne. Le grenadier "Tmassine" est cultivé d'une façon traditionnelle. L'entretien des arbres se limite à l'irrigation. L'adaptation du grenadier "Tmassine" à un climat semi-aride en combinaison avec des techniques purement traditionnelles a permis à ce fruit d'avoir une spécificité très appréciée par le consommateur de la région.

Usages

La grenade Tmassine est consommée essentiellement à l'état frais.



Couscous Hadga



Dénomination

Appellation en Français	: Couscous
Appellation en Arabe classique	: Couscous
Appellation en arabe dialectal	: Kseksou Hadga
Autres appellations	: Baddaz

Terroir de production

L'association « Femmes sans frontière » de production du couscous multi-céréale « Hadga » est créée en septembre 2004 dans la commune rurale M'fassis relevant de la province de Khouribga. La production du couscous Hadga varie entre 2.500 à 3.000 kg par mois.

Une partie de la production est commercialisée via les grandes surfaces ou localement, le reste est exporté à l'étranger en particulier l'Angleterre.

Spécificités

Le couscous « Hadga », à base des céréales locales et d'autres herbes naturelles, est produit traditionnellement à la main par une trentaine d'adhérentes qui maîtrisent bien la technique.

Le savoir-faire de production de ce couscous réside dans la manière dont il est préparé. Les femmes productrices du couscous sont parfaitement perfectionnées en la matière.



Usages

Le couscous est préparé de plusieurs façons, notamment :

- En association avec des légumes et des viandes (couscous aux sept légumes) ;
- Avec des raisins secs et oignon sucré (Tfaya) ;
- Couscous avec le petit lait (Sékouk) ;
- Couscous avec cannelle et sucre (Seffa).



Cactus Rhamna



Grenade Skhour



Iris



Vigne d'Iggout



Argane *



Huile d'olive *

Marrakech Tensift Al Haouz

Cactus " Rehamna "



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Opuntia ficus indica</i>
Appellation en Français	: Cactus ou figuier de barbarie
Appellation en Arabe classique	: Sabbar
Appellation en arabe dialectal	: L'hendia, zaàboul

Terroir de production

Dans le terroir de Rehamna, le cactus est concentré dans les communes de Sidi Abdallah, Jaafra, Skoura Lhadra, Skhour Rhamna, Sidi Ghanem, Sidi Mansour, sur plus de 26.000 ha.

Spécificités

Le cactus a été introduit dans la région de Rehamna pour des fins de restauration et de conservation des sols pour la lutte contre l'érosion, depuis longtemps. Dans la plupart des cas, les plantations se limitent pour les écotypes inermes « Rahmania » et « Haddaouia » ayant pour objectifs la consommation humaine et l'alimentation du bétail. Les écotypes épineux dits « Dribina » sont utilisés comme clôtures des parcelles.

Usages

Avec le développement du savoir-faire, des acteurs de production et de valorisation ont émergé pour exploiter le fruit et la raquette. Ainsi, plusieurs produits spécifiques à base de cactus ont vu le jour (confiture, jus, huile de pépins de cactus et filets de raquettes). Les jeunes raquettes non lignifiées sont transformées en filets. Les plus âgées et lignifiées servent pour l'alimentation du bétail. Les fruits de grand calibre sont vendus à l'état frais et ceux de petit calibre sont transformés en confiture et jus alors que leurs pépins servent à l'extraction de l'huile de cactus. 80% de la production est écoulee dans les grands centres urbains proches de la région.

Grenade Skhour



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Punica Granatum L.</i>
Nom en Français	: Grenade
Nom en Arabe classique	: Rommane
Nom arabe dialectal	: R'mmane

Terroir de production

Le terroir de production de la grenade Skhour s'étend sur toute la commune de Sidi Abdallah. La culture est conduite, seule ou en association avec d'autres cultures, en petites parcelles sur une superficie globale 40 ha pour plus de 100 producteurs. Ce terroir offre annuellement environ 400 tonnes de grenades avec un rendement moyen de 10 tonnes/ha.

Spécificités

La grenade de Skhour est un fruit typique bien apprécié. Sa peau est rosâtre et ses pépins sont doux. La récolte est vendue localement aux tiers qui l'acheminent vers les grands centres urbains.

Usages

Le produit est généralement consommé frais.



Grenade d'Aïn Hjar



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Punica Granatum L.</i>
Nom en Français	: Grenade
Nom en Arabe classique	: Rommane
Nom arabe dialectal	: R'mmane

Terroir de production

Le terroir de production correspond au périmètre d'Aïn Hjar dans la province d'Essaouira. La production est de l'ordre de 200 T/an, assurée par des arbres âgés.

Spécificités

Elle est connue par :

- Une floraison étendue, ce qui permet d'étaler la période de l'offre en fruits ;
- Un gros fruit de couleur rouge vif, juteux et sucré ;
- Et une graine demie tendre.

En matière de conduite technique, le grenadier d'Aïn Hjar ne reçoit pas d'entretien particulier. Même le bois mort est rarement prélevé. De même, aucun traitement phytosanitaire n'est pratiqué.



En ce qui concerne la commercialisation, il est vrai que le produit jouit d'une notoriété locale mais le volume de production est faible pour intégrer le marché national. L'essentiel de la production est acheté par les intermédiaires locaux.

Usages

Les grenades d'Aïn Hjar sont des fruits consommés à l'état frais.

Raisin de Chiadma



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Vitis vinifera</i>
Nom en Français	: Raisin
Nom en Arabe classique	: Al î nab
Nom en Arabe dialectal	: Laânab

Terroir de production

La superficie occupée par cette vigne dans la zone de Chiadma est de 2.200 ha (communes rurales Aqermoud, Sidi Boulaouane et Kraim).

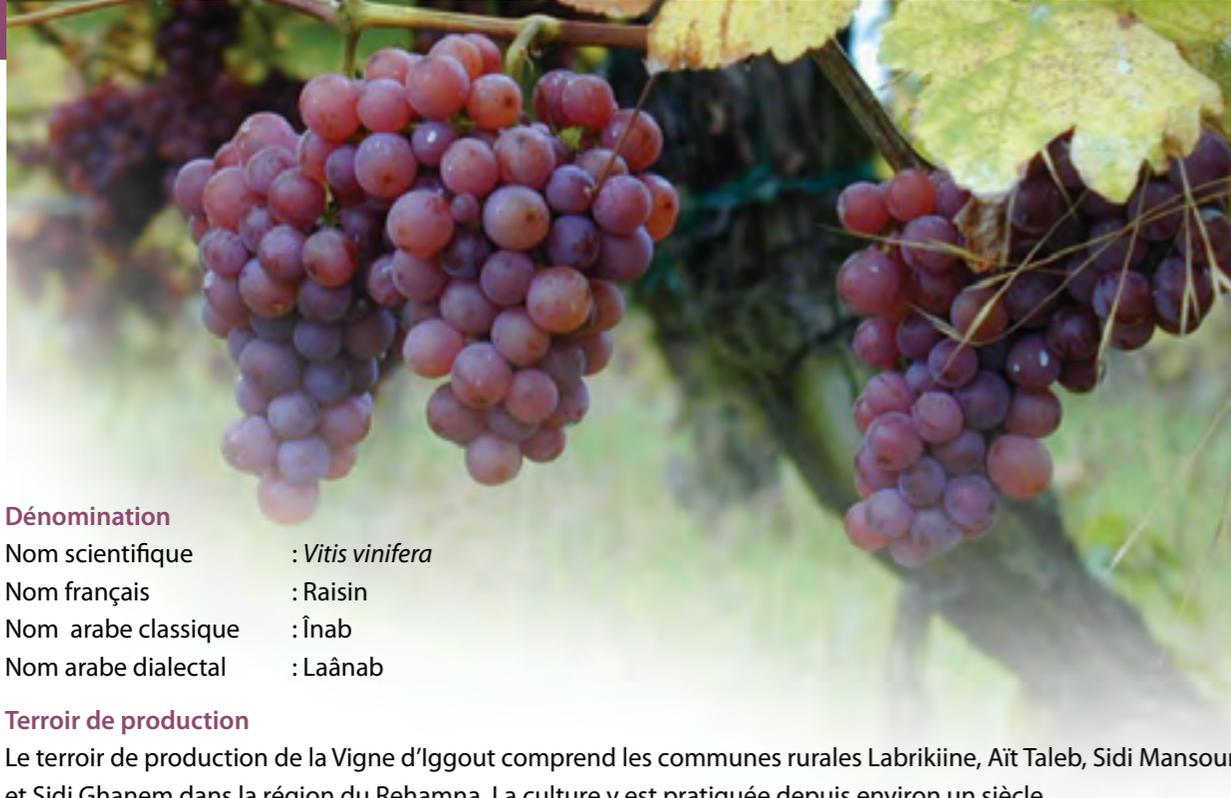
Spécificités

Le raisin de Chiadma est un produit de terroir par excellence avec un ancrage historique et un savoir-faire local en matière de conduite technique et de production de raisins secs transmis d'une génération à une autre. Malgré cette notoriété, les superficies sont en régression à cause du vieillissement des vignobles et du non remplacement des pieds morts. Les vignobles sont de très anciennes plantations dont certaines remontent à plus de trois générations. Il s'agit de la variété Doukali dégénérée. La vigne de Chiadma est conduite en gobelet en bour. C'est une pratique technique et spécifique aux producteurs de la zone. Elle est bien maîtrisée et transmise d'une génération à une autre. Le rendement moyen est de 4 T/ha et l'offre en fruit atteint 11.240 T/an. Par son mode de conduite traditionnelle (la conduite en gobelet), ses pratiques culturelles spécifiques et son ancrage historique, les raisins de Chiadma sont distincts par rapport aux raisins des autres régions du Royaume. Cette typicité touche essentiellement le goût, la teneur en sucre et la forte coloration. Ils sont à la limite des raisins naturels (faible utilisation d'intrants et de machines agricoles).

Usages

Raisin de table ou raisin sec, il s'agit d'un produit fait maison, d'une façon traditionnelle à des petites quantités (environ 1%) lors des bonnes campagnes, le raisin sec se prépare lors de la récolte des raisins en pleine maturité, le trempage dans une solution aqueuse (eau, cendre de la fève, chaux vive et l'huile d'olive) puis le séchage à l'air ambiant.

Raisin d'Iggout



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Vitis vinifera</i>
Nom français	: Raisin
Nom arabe classique	: Înab
Nom arabe dialectal	: Laânab

Terroir de production

Le terroir de production de la Vigne d'Iggout comprend les communes rurales Labrikiine, Aït Taleb, Sidi Mansour et Sidi Ghanem dans la région du Rehamna. La culture y est pratiquée depuis environ un siècle.

Spécificités

La vigne d'Iggout diffère du type Loudaya, car elle est cultivée en bour et ressemble à la variété Boulaouane avec une chair rouge foncé ayant une bonne fermeté et peu sucrée. C'est une variété très précoce. Pour des raisons anthropique et environnementale, la superficie qui était couverte par cette vigne (6.000 ha), actuellement se situe à 1.000 ha sur des parcelles de 2 à 20 ha avec un rendement moyen de 10 tonnes/ha et l'offre annuelle en raisins est de 10.000 tonnes. La récolte s'étale de mai jusqu'à juillet et toute la production est commercialisée dont 80% se vend sur pieds.

Usages

Le produit est un raisin de table consommé frais.

Grenade Sour Lâaz



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Punica Granatum L.</i>
Appellation en Français	: Grenade
Appellation en Arabe classique	: Rommane
Appellation en arabe dialectal	: R'mmane

Terroir de production

Le grenadier est une culture très ancienne à Sour Lâaz (plus d'un siècle). Il est planté le long des deux rives de l'Oued Lakhdar sur une superficie de 300 ha.

Spécificités

Le terroir de Sour Lâaz offre annuellement environ 3.600 tonnes de grenades. Conformément au savoir-faire développé pour la conduite du grenadier, les nouvelles plantations sont installées et alignées, les anciennes plantations sont laissées sur les bordures des parcelles. La conduite technique se fait d'une manière traditionnelle (fertilisation avec fumier et sans traitement phytosanitaire). Les fruits sont récoltés manuellement au fur et à mesure de la maturité (à partir du mois de septembre). La vente des fruits se fait directement, par les producteurs, aux marchés (souks) de la région.

Usage

Le produit est consommé frais en tant que fruit.

Menthe Felliouia



Dénomination

Nom scientifique : *Mentha Viridis* ou *Spicata*
Nom en Français : Menthe verte
Nom en Arabe classique : Annaânaâ
Nom en arabe dialectal : Naânaâ el Felliouia

Terroir de production

Le terroir de production de la menthe « El Felliouia » s'étend sur deux communes voisines Aït Sidi Daoud (Province d'Al Haouz) et Aloudane (Province de Marrakech). La culture est très ancienne dans ce terroir.

Le niveau de production moyen est de 15 bouquets (« Errabta ou Elkobta ») de menthe/m².

Spécificités

Les producteurs de la zone ont accumulé un savoir-faire important en terme de conduite technique (apport en irrigation et fertilisants).

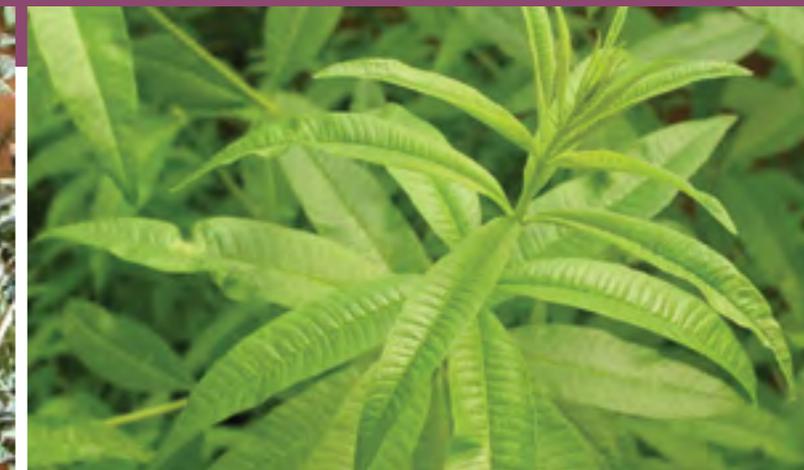
« El Felliouia » est une menthe qui dégage une essence/odeur caractéristique de la menthe pouliot.

La production est vendue sur pieds à des intermédiaires qui se chargent de la récolte, ou bien elle est vendue en gros sur place ou aux souks de proximité.

Usages

La menthe El Felliouia est consommée à l'état frais avec le thé essentiellement, elle a des propriétés aromatiques, digestives et antispasmodiques grâce à l'action bactéricide du menthol.

Verveine de Ghmat



Dénomination

Nom scientifique : *Lippa citriodora*, ou *Verbena triphylla*
Nom en Français : Verveine odorante
Nom en Arabe classique : Louiza
Nom arabe dialectal : Louiza

Terroir de production

La verveine est produite à Ghmat, Tidili, et Tighdouine. Sur une superficie de 20 ha pour 200 producteurs avec un rendement moyen de 2 t/ha.

Spécificités

La verveine est une plante de couleur verte, pérenne cultivée à Ghmat près d'Ourika en tant que culture bisannuelle.

Usages

La verveine sert dans la préparation de plusieurs produits en raison de son odeur marquée de citron : savon, extraits et sachets parfumés, dans les infusions et tisanes (sachets de verveine) et en pharmacologie. Son huile essentielle contient du citral (30 à 35 %), du géraniol et du limonène. Elle est utilisée également pour les soins et la prophylaxie de la carie dentaire. C'est une plante stomachique et antispasmodique avec un léger effet sédatif. Le produit utilisé au Maroc se présente sous forme de feuilles fraîches ou séchées.

Cumin



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Cuminum cyminum</i>
Nom en Français	: Cumin
Nom en Arabe	: Kamoun
Nom en arabe dialectal	: Kamoun

Terroir de production

Le terroir de production du cumin s'étend sur les provinces de Chichaoua, Rehamna et le Haouz où la superficie cultivée annuellement est de l'ordre de 3000 ha avec plus de 1.000 producteurs. Ce terroir offre annuellement 900 T de graines de cumin.

Spécificités

Les graines de cumin du Rehamna sont de 3-6 mm de longueur, de couleur brun-jaune.

Le cumin, qui présente une forte odeur liée aux conditions pédoclimatiques du terroir de production, est bien ancré dans la région de Rehamna. Les producteurs y ont développé un savoir-faire important tout en jumelant la tradition à la modernité. Les localités de Laârchacha et Sidi Al Mokhtar sont les centres importants de transaction du cumin.

Usages

Le cumin est un produit qui a des propriétés expectorantes, antispasmodiques, aromatiques, apéritives, carminatives, digestives, sudorifiques, stimulantes, diurétiques, toniques, emménagogues et galactagogues.

La seule forme actuelle du produit est la graine sèche, toutefois, des unités de valorisation de la production d'huile de cumin sont en émergence.

Iris



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Iris germanica</i>
Nom en Français	: Iris
Nom en Arabe classique	: Sawssane
Nom en arabe dialectal	: Sousbane

Terroir de production

L'iris est présente dans la plupart des hautes vallées du Haut-Atlas Central et en particulier dans les communes rurales d'Asni, Anougal, Ighil, Aghbar, Ijoukak, Imgdal, Azkor et Talat N'yacoub sur une superficie de 10 ha. La production de l'iris est de l'ordre de 20 tonnes de produit frais épilé (6 tonnes de matière sèche).

Spécificités

C'est le rhizome qui est utilisé (propriétés médicinales reconnues). D'autres propriétés diurétiques et expectorantes indiquées pour ce produit ont été écartées en raison d'effets secondaires indésirables (vomissements et diarrhées). Le produit est présenté sous forme de rhizomes blancs asséchés et épilés. Les rhizomes vivants sont rares ne satisfaisant pas la demande. Les jeunes rejets sont séparés des rhizomes anciens et des feuilles puis repiqués directement sur les bordures ou dans les parcelles préparées en planche ou en billon. Aucun traitement n'est appliqué sur la culture de l'iris sauf l'apport du fumier et l'irrigation gravitaire. Après une année ou deux de croissance, les rhizomes sont arrachés, épilés et vendus aux souks (Asni et/ou Talat N'yacoub) frais ou partiellement desséchés.

Usages

Broyé à sec, il est mélangé avec le charbon végétal et utilisé comme poudre dentifrice. La production est ensuite orientée vers la pharmacopée ou la cosmétique.

Gombo d'Alouidane



Dénomination

Nom scientifique : *Hibiscus esculentus*
Appellation en Français : Gombo
Appellation en arabe dialectal : M'loukhia

Terroir de production

La culture est conduite sur des petites parcelles et la superficie actuelle occupée par le gombo dans le terroir d'Alouidane est de l'ordre de 40 ha avec un rendement moyen de 14 qx/ha.

Spécificités

Le gombo d'Alouidane est caractérisé par sa morphologie (petite taille et épineux) et par son goût très apprécié. Ses qualités lui confèrent une valeur préférentielle. Les producteurs, historiquement fidèles à la culture du gombo, ont accumulé un savoir-faire important en matière de conduite technique.

La culture est exigeante en main d'œuvre ce qui en fait une culture familiale. Devant cette exigence en main d'œuvre, les producteurs ont développés avec les locaux sans terre, des partenariats propriétaires-ouvriers avec un concept gagnant-gagnant. Le propriétaire contribue par la terre, la fumure et l'eau d'irrigation, l'ouvrier garanti la semence, l'effort physique et la récolte est partagée à moitié.

La vente se fait localement et la production est orientée par la suite vers les grands centres urbains.

Usages

Le gombo est généralement utilisé en tant que légume dans la préparation des plats traditionnels.



Limonette de Marrakech



Dénomination

Nom scientifique : *Citrus limetta* Risso
Nom en Français : Limonette de Marrakech
Nom en Arabe classique : Allaymoune
Nom arabe dialectal : L'hamed el Beldi

Terroir de production

Les vergers de la limonette de Marrakech se situent globalement à Ouled Hassoun et Alouidane. La limonette introduite depuis un siècle et a été conservée et multipliée par les agriculteurs de la zone sur environ 150 ha en parcelles de moins d'un ha. Les plants sont issus de boutures d'anciennes plantations. La production annuelle est estimée à 3.000 tonnes dont une grande partie est destinée à la conserve.

Spécificités

La limonette est une variété de citron bien connue pour sa saveur à Marrakech. Le fruit (4-6 cm de diamètre) ressemble beaucoup à la clémentine, rond et aplati avec un petit mamelon au centre. La limonette de Marrakech est à peau mince, de couleur jaune, juteuse et acide avec un goût fin et un arôme typique qui dégage une odeur forte de citron.

Usages

La population locale a développé un savoir-faire typique en matière de transformation (conservation) de la limonette de Marrakech. Le produit obtenu est connu sous le nom de «Lamsayyer». C'est une spécialité maîtrisée par les femmes et le processus est simple : 1- deux découpes incomplètes (dessin d'une croix) pour obtenir une limonette ouverte remplie ensuite avec du sel ; 2- Arrangement des limonettes remplies de sel dans une récipient avec pression pour réduire au maximum le vide ; 3- Au fil du temps, le volume occupé par «lamsayyer» diminue suite à l'expulsion de l'eau induite par le sel et le récipient est rempli au fur et à mesure par d'autres limonettes salées. «Lamsayyer» est présent dans la majorité des plats cuisinés dans la région. Il est pratiquement indispensable pour les préparations à base de poulet.



Fenouil



Dénomination

Appellation scientifique : *Foeniculum vulgare*, ou *Foeniculum dulcis*

Appellation française : Fenouil

Nom en Arabe classique : Basbas

Nom en arabe dialectal : Nafaâ, basbas

Terroir de production

Le terroir de production du fenouil dans la province d'Essaouira s'étend sur les communes rurales de Tafettacht, Korimate, M'Ramer, Mouarid, et Sidi El Mokhtar sur une superficie de 240 ha avec un rendement moyen de 10 qx/ha pour un ensemble de 500 producteurs.

Spécificités

Le fenouil est une plante bisannuelle pérenne dotée d'une tige dressée finement cannelée, portant des feuilles alternes découpées en segment filiformes. Au sommet de la tige, il y a des ombelles composées de fleurs jaunes. La plante dégage un parfum aromatique anisé. Le produit est une graine de 4 à 5 mm de longueur, de couleur verdâtre extraite des diakènes côtelés avec un goût anisé et piquant. La variété locale est caractérisée par ses petites graines et elle est appréciée pour son arôme très fort. Au fil du temps, la population concernée a acquis un savoir-faire en ce qui concerne le mode de conduite de la culture, de l'installation de la pépinière à la récolte en passant par la plantation aux champs et les entretiens. Toute la production est utilisée à l'état brut ou après mouture.

Usages

Le fenouil est utilisé en traitement thérapeutique (troubles digestifs, rhumes, douleurs,). Il est également apprécié en gastronomie. Il a une reconnaissance nationale et locale comme plante aromatique et médicinale. La graine entière ou broyée est utilisée à l'état sec soit en confiserie ou comme épice dans certains plats de la région (soupe,...). Associé à d'autres produits pour ses arômes, le fenouil trouve son application industrielle dans la cosmétique, la confiserie et dans la fabrication des liqueurs. Pendant la période végétative et avant la floraison, le fenouil est consommé comme un légume. Les propriétés de cette plante sont expectorantes, antispasmodiques, aromatiques, apéritives, diurétiques, toniques, emménagogue, et galactagogue.

Azembou



Dénomination

Appellation en Français : Azembou

Appellation en Arabe : Azembou

Terroir de production

La province d'Essaouira

Spécificités

Azembou est un produit fait maison. C'est un produit du terroir avec un fort ancrage historique qui présente un fort potentiel de développement pour un marché ethnique et diététique. Il constitue aussi une opportunité de valorisation de l'orge produite sur de grandes superficies dans la province d'Essaouira.

Procédé de fabrication

Le nom Azembou renvoie à deux produits : la semoule ou la farine d'orge. La production est décrite comme suit :

- La récolte de l'orge au stade pâteux pendant la période mars-mai de chaque campagne ;
- Le battage manuel des épis par les femmes pour obtenir des graines d'orge ;
- La cuisson à la vapeur : elle consiste à exposer les grains d'orge à la vapeur, moyennant une couscoussière, pendant une durée de 20 à 30 minutes ;
- Le séchage à l'air ambiant (étalage des graines en couche mince) : l'humidité relative de l'air ambiant, l'existence ou non d'un courant d'air, la propreté de l'air et la superficie disponible affecte considérablement la capacité de production et présente un risque potentiel de contamination des graines par les ravageurs ;
- A la commande on procède à la torréfaction des graines issues des étapes précédentes ;
- Le broyage manuel à l'aide d'une meule à pierre ;
- Le tamisage/calibrage qui consiste à faire passer le mélange à travers un tamis à fil de fer, on obtient deux produits :
 - La semoule (grand calibre retenu par le premier tamis) ;
 - La farine (petit calibre) qui passe à travers le tamis.

Usages

La semoule est utilisée pour préparer le couscous avec la viande de chevreau d'arganier et l'huile d'argan, un repas signe d'accueil, d'hospitalité, de déférence et de respect de l'invité. Pour la farine, elle peut être servie directement avec le miel et l'huile d'argan ou utilisée pour préparer sellou.

Agneau Sardi



Dénomination

Nom scientifique : *Ovis aries*
Nom en Français : Agneau Sardi
Nom en Arabe classique : Kharouf Assardi
Nom en arabe dialectal : Sardi

Terroir de production

La région de Rhamna fait partie du berceau de la race sardi qui englobe d'autres régions du Royaume. Du fait de sa présence dans une grande étendue spatiale, les producteurs dénomment leurs produits en faisant allusion aux localités d'élevage (Sardi Rhamna, Sardi Sraghna et Sardi Mnabha).

Spécificités

La bonne conformation lui augure un aspect «orgueilleux». De grande taille avec une bonne ossature. Au museau noir avec une tâche noire autour des yeux et aux extrémités des oreilles. Au cou assez court. Au ventre et pattes dépourvus de laine. Aux cornes bien développées et ouvertes. La toison est blanche sans taches avec des mèches courtes et lassées, denses et homogènes. La viande est musclée et de bonne qualité. L'agneau sardi est très recherché surtout pour la fête du sacrifice du mouton (Aïd al Adha). C'est un ovin de notoriété nationale. C'est le seul mouton dont le phénotype répond aux critères du sacrifice adopté par le Prophète Sidna Mohamed qui égorgait toujours un mouton blanc de haute taille, ayant un museau, des yeux, des oreilles et des pieds noirs et des cornes roulées. L'ovin sardi est un produit de terroir historique de la région de Rhamna. Les producteurs de cette zone ont acquis un savoir-faire bien développé dans l'élevage du sardi. La conduite de l'élevage est fonction de la destination du produit final (agneau préparé pour l'abattage ou destiné pour la fête d'Aïd al Adha).

Usages

Le produit consommé est la viande sardi, utilisée conformément aux traditions culinaires dans la préparation des tagines, du mechoui et autres plats de la gastronomie marocaine.

Miel de Haha



Dénomination

Appellation en Français : Miel
Appellation en Arabe classique : Âssal
Appellation en arabe dialectal : Âssal Haha

Terroir de production

L'aire de production du miel de Haha s'étale sur la zone du piémont au niveau du bassin de Chichaoua-Essaouira et la zone des moyennes montagnes du Haut-Atlas occidental (27 communes rurales).

Spécificités

L'apiculture, dans la zone de Haha, est une activité traditionnelle sédentaire très ancienne. Les principaux types de miels produits dans la région sont :

- Miel de thym « Tazoukonnite », de couleur noirâtre, au goût et la saveur typique du thym et à texture moins visqueuse (coulant) ;
- Miel de chardon « Tasnante », de couleur marron foncé, au goût et à la saveur typique du chardon ;
- Miel de thuya « Lârâre », de couleur marron foncée opaque, au goût et à la saveur typique du thuya (odeur de résine légère) et à la texture très visqueuse ;
- Miel de caroubier, de couleur rougeâtre, au goût et à la saveur typique de la caroube et à la texture cristalline ;

Les apiculteurs de Haha ont accumulé et développé, un savoir-faire important en matière d'entretien de la ruche. L'élevage apicole est conduit principalement en mode sédentaire et la taille du cheptel apicole oscille entre 18.000 et 29.000 ruches dont 98% sont des ruches traditionnelles. Les apiculteurs modernes transhument leurs ruches, dans une aire délimitée, en fonction des saisons (climat, potentiel mellifère): le littoral à climat doux pendant l'hiver pour échapper au froid, la zone interne pendant le printemps pour préparer et renforcer les ruches et la zone de montagne en été-automne pour exploiter les espèces mellifères de la forêt.

Usages

Le miel de Haha est un produit reconnu pour ses propriétés thérapeutiques. Il est consommé à l'état pur ou utilisé dans la préparation des recettes locales (Azembou et autres ...).

Amande de Haha



Dénomination

Nom scientifique : *Prunus dulci*
Nom en Français : Amande
Nom en Arabe classique : Laouz
Nom en arabe dialectal : Louz beldi

Terroir de production

L'amandier de Haha est concentré au niveau des communes d'Aït Aïssi, Adaghass, et Assaïss sur une superficie de 7000 ha. Le terroir offre annuellement en moyenne 2500 T d'amandes non décortiquées et 680 T d'amandes décortiquées.

Spécificités

Les vergers d'amandiers de Haha seraient installés avant les années 60. Ils ont été introduits à des fins de conservation et de restauration des sols. C'est un secteur de cueillette qui ne reçoit pas d'entretien. Le produit est une amande locale « dite Amande beldi » de petite taille (ou calibre) et de couleur marron mat. Le produit jouit localement d'une reconnaissance et d'une notoriété qui se traduit par sa valeur marchande par rapport aux amandes dites « Romi ». Cette typicité réside selon les autochtones dans le goût qui caractérise les amandes de Haha.

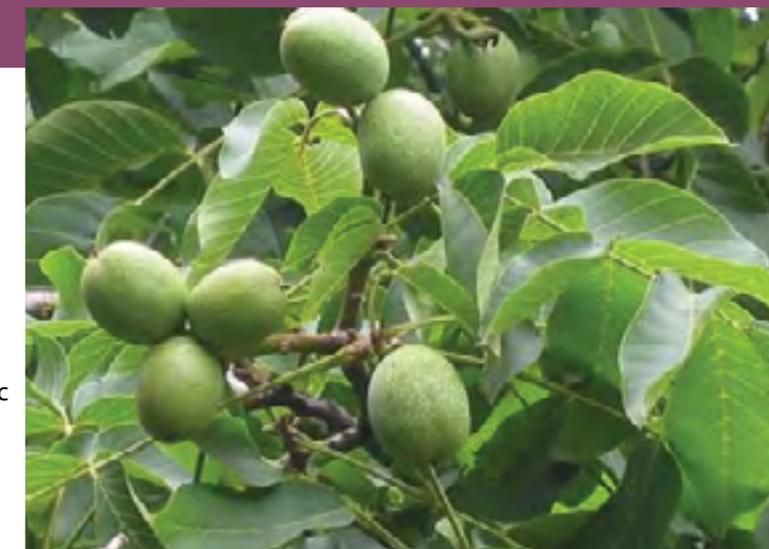
Usages

Les amandes de Haha sont généralement réservées à l'autoconsommation. Le surplus éventuel est commercialisé en vrac dans les souks traditionnels. Dans la province d'Essaouira, les amandes comptent parmi les produits alimentaires qui sont traditionnellement consommés, vu leurs nombreuses utilisations au niveau culinaire (amandes salées ou sucrées, amlou, tajines, etc...) et plus particulièrement durant les fêtes familiales et religieuses.

Les amandes sont transformées, traditionnellement, par mouture pour la préparation de pâte à tartiner. Cette pâte peut être consommée aussi en mélange avec de l'huile d'argan et/ou avec du miel.



Noix de l'Atlas



Dénomination

Nom scientifique : *Juglans regia*
Nom en Français : Noix
Nom en Arabe classique : Jaouz
Nom en arabe dialectal : Guarguaâ

Terroir de production

L'aire de production du noyer s'étend sur les cercles d'Asni, Amizmiz et Aït Ourir avec environ 220.000 pieds (16.000 ha) et une production de 20.000 tonnes/an de noix sèches (500 tonnes de noix décortiquées).

Spécificités

Le noyer dans les montagnes du Haouz constitue un héritage historique dans la culture des communautés montagnardes, il est considéré comme un produit noble. D'ailleurs la richesse d'une personne au sein de sa tribu est intimement liée au nombre de noyers (et de têtes du cheptel en pâturage). La noix sèche est commercialisée tout le long de l'année mais reste toutefois concentrée pendant les premiers jours suivants la récolte. La noix concassée est commercialisée conditionnée (emballée) par des unités locales de valorisation. Les produits dérivés de la noix sont commercialisés conditionnés.

Usages

La noix est consommée comme fruits sec ou utilisée dans la production de pâtisseries. La noix est dotée de propriétés médicinales. Elle est utilisée pour soulager certaines infections humaines. Les populations de la montagne ont eu recours aux sous produits du noyer pour les gommages (bains traditionnels) et pour la préparation de la mariée surtout « l'Missouak ». Actuellement, la noix est valorisée par l'implantation d'unités de transformation (Extraction d'huile de noix riche en oméga 3, aux vertus importantes (antirides, diminue les attaques cérébrales et cardiaques) ; Fabrication de savon noir à base d'huile de noix ; Fabrication de poudre de gommage à partir des résidus des cerneaux du noyer.



Produits phares



Nèfles de Zegzel *



Miel de romarin



Datte Aziza *



Truffe



Clémentine *



Agneau Béni Guil *

Oriental

* cf : Produits labellisés

Huile d'olive de Driouech



Dénomination

Appellation en Français : Huile d'olive
Appellation en Arabe classique : Zayt Ezzaytoune
Appellation en arabe dialectal : Zit el beldia
Appellation en Amazigh : Zit Tabarkante

Terroir de production

Le terroir de production s'étend sur toute la province de Driouech.

Spécificités

Les conditions environnementales et les variétés d'oliviers cultivés de la région de Driouech donnent à l'huile d'olive produite un goût un peu amer. Afin de réduire cette amertume, les producteurs ont développé un savoir-faire qui consiste à mélanger les olives avec du sel avant de les triturer. C'est un savoir-faire maîtrisé par une partie de la population, préparant ainsi de manière traditionnelle son huile d'olive. L'huile produite peut être conservée longtemps sans perdre de sa couleur ni de son goût.

Usages

Le produit est à haute valeur ajoutée et il est très demandé surtout par la population de la région et les marocains résidents à l'étranger. Le produit est consommé brut et il est utilisé dans la préparation de différents plats et salades.

Truffe des Hauts Plateaux



Dénomination

Nom scientifique : *Terfezia Boudieri*
Appellation en Français : Truffe
Appellation en Arabe classique : Al Kamma
Appellation en arabe dialectal : Terfass

Terroir de production

Le terroir de collecte de la truffe du désert s'étend sur un espace de 332.000 ha dans les Hauts Plateaux de l'Oriental sous forme de deux variétés, une à couleur rouge et une autre à couleur blanche (Jerada et Figuig).

Spécificités

Ce sont souvent des pasteurs de la région ainsi que des collecteurs occasionnels qui procèdent à la collecte du produit présent dans les hauts plateaux de l'Oriental. Le calibre de la truffe et le niveau de collecte (20 à 100 kg/ha) restent tributaires des précipitations favorables d'automne (octobre-novembre).

Usages

La truffe entre dans la préparation de plusieurs plats spécifiques des populations locales. Elle est aussi utilisée comme aliment thérapeutique, tonifiant ou laxatif.



Miel de romarin de l'Oriental



Dénomination

Appellation en Français : Miel de romarin
Appellation en Arabe classique : Assal Iklil Aljabal
Appellation en arabe dialectal : Àssal Azir

Terroir de production

Le terroir de production du miel de romarin dans l'Oriental s'étend sur tout les faciès à romarin dans les Hauts Plateaux de l'Oriental (province de Jerada et Taourirt). Le terroir de production est constitué de vastes écosystèmes à romarin avec un patrimoine phytogénétique mellifère de grande importance.

Spécificités

Le miel de romarin de l'Oriental est un produit à forte notoriété, de couleur pâle, presque blanche, parfois très légèrement dorée. Il est de consistance onctueuse à pâteuse, à odeur caractéristique assez prononcée et fort agréable et à saveur douce, délicate et assez neutre.

Usages

Outre sa consommation en tant qu'aliment, le miel de romarin est utilisé pour ses propriétés thérapeutiques. C'est un produit conseillé notamment en cas d'asthme et de difficultés digestives.

Huile essentielle de romarin



Dénomination

Nom scientifique de la plante : *Rosmarinus officinalis*
Appellation en Français : Huile essentielle du romarin
Appellation en Arabe classique : Zayt assassia Iklil Al Jabal
Appellation en arabe dialectal : Zyte Azir

Terroir de production

Le romarin est une plante spontanée ancestrale des Hauts Plateaux de l'Oriental. Il se trouve à l'état sauvage dans les forêts des provinces de Jerada et Taourirt.

Spécificités

Au niveau de l'Oriental, la valorisation du romarin en matière de distillation date d'une décennie. Toute la récolte (250 T/an) est mise à la disposition de l'unité créée en 1962 dans l'objectif de valorisation des faciès à alfa de distillation pour l'extraction des huiles essentielles, le conditionnement et la commercialisation du produit.

Usages

Le produit est utilisé à des fins thérapeutiques et cosmétiques. Actuellement, en parallèle à la distillation des huiles essentielles, une activité s'est développée dans l'Oriental et consiste en l'aromatisation des bains par le romarin.

Quicotte



Dénomination

Nom scientifique : *Muscari comosum* Mill
Appellation en Français : Muscari à toupet
Appellation en arabe dialectal : Quicotte

Terroir de production

Le bulbe de muscari se trouve à l'état sporadique dans les Hauts Plateaux de l'Oriental. Il se trouve généralement enterré à une profondeur pouvant aller jusqu'à 30 cm. Le rendement en bulbe de muscari est de l'ordre de 12 qx/ha dans les Hauts Plateaux de l'Oriental.

Spécificités

Muscari comosum Mill appelé localement « quicotte » est une plante de la famille des Liliacées. Le produit est un bulbe comestible de 3 cm de diamètre avec un poids moyen de 30 grammes et à goût légèrement amer. Le bulbe de muscari est collecté par la communauté pastorale de l'Oriental, depuis les années 30 à partir du mois de mars. La collecte des bulbes est vendue par les collecteurs à des tiers qui procèdent à son exportation.

Usages

Le bulbe de muscari est utilisé dans la préparation des recettes locales typiques (bulbes cuit à la vapeur puis brassés et mélangés avec du beurre).

Bien que le bulbe soit exporté principalement pour une utilisation culinaire, des propriétés aromatiques (musc) et médicinales (composition de substances anesthésiantes et de traitement de certaines maladies dermatiques) lui sont reconnues.



Produits phares



Cognassier



Piment fort



Cactus Mejdoubia



Cactus Haddaouia

Grand Casablanca

Cactus Haddaoui



Dénomination

Nom Scientifique : *Opuntia ficus indica*

Appellation en Français : Cactus

Appellation en Arabe classique : Assobbar

Appellation en arabe dialectal : Karmous el hindya, karmous nsara

Terroir de production

Dans la province de Nouaceur, l'écotype « Haddaoui » est rencontré au niveau de la commune rurale de Bouskoura sous forme de vergers de 0,5 à 3 ha et de clôtures, et au niveau de la commune rurale de Ouled Salah et la commune urbaine Dar Bouâazza sous forme de clôtures. Il occupe une superficie de 150 ha avec un rendement moyen de 12 T/Ha et une production annuelle estimée à 1800 T.

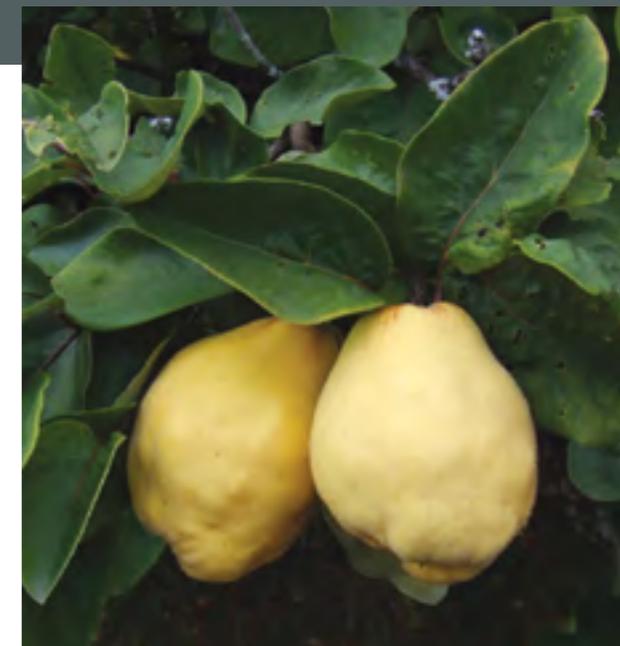
Spécificités

L'écotype « Haddaoui » est réputé dans la région du Grand Casablanca. L'entretien de la culture est limité au travail des interlignes lors de l'enfouissement du fumier et à l'élimination des vieilles raquettes, au printemps, en vue d'une utilisation en alimentation animale. Le produit est pratiquement biologique. L'écotype « Haddaoui » se caractérise par l'absence d'épines (inerte à 95%), la période de floraison (avril à fin juin), la période de maturation des fruits (juillet-septembre), la consistance des fruits (consistance charnue, avec peu de graines), et leur goût sucré.

Usages

Les fruits sont essentiellement consommés à l'état frais. Les raquettes sont parfois utilisées comme alimentation animale.

Coing de l'Oued El Maleh



Dénomination

Nom Scientifique : *Cydonia oblonga* ou

Cydonia vulgaris

Appellation en Français : Coing

Appellation en Arabe classique : Assafarjal

Appellation en arabe dialectal : Sferjel

Terroir de production

Dans la préfecture de Mohammédia, la culture du cognassier est répartie sur toute la vallée de l'Oued El Maleh, avec une concentration surtout à Sidi Moussa Ben Ali. Elle occupe une superficie de 35 ha avec un rendement moyen de 15 T/Ha et une production annuelle de 525 T.

Spécificités

Le cognassier fut introduit en début des années 20, par les colons français. Avec le temps, les agriculteurs locaux ont acquis une grande expérience en matière de greffage et de conduite culturale de ce produit. Le cognassier de la vallée est réputé au niveau des régions de Mohammédia et de Casablanca. La multiplication du cognassier, dans la vallée, est réalisée par bouturage ligneux. Le porte greffe utilisé est le cognassier local, qui confère au verger une vigueur moyenne et une bonne productivité. Il est de plus utilisable, à petite échelle, comme cognassier à fruits.

C'est un arbuste moyen (2 à 3 m de hauteur), à branches érigées, bien ramifiées (environ 2m de largeur), auto fertile et à grandes feuilles. Les fruits sont piriformes (sous forme de poire), caractérisés par une belle couleur jaune paille à la maturité, leur poids (entre 250 et 500 g/fruit) et la tendreté de leur pulpe et leur parfum de pomme caractéristique. Ils présentent une faible astringence et ne noircissent pas après découpe.

Usages

Les coings sont commercialisés majoritairement au niveau local et sont utilisés essentiellement comme légumes dans les plats cuisinés.

Piment fort de l'Oued El Maleh



Dénomination

Nom Scientifique : *Capsicum frutescens*
Appellation en Français : Piment fort
Appellation en Arabe classique : Alfefel alharr
Appellation en arabe dialectal : L'elfla l'harra, Mjedba, Chniwla

Terroir de production

Dans la préfecture de Mohamédia, la culture du piment fort est cantonnée dans les communes rurales de Sidi Moussa El Mejdoub, Sidi Moussa Ben Ali et à Echellalate, le long de l'Oued El Maleh. Elle occupe une superficie de 60 ha avec un rendement moyen de 12 T/Ha et une production annuelle de 720 T.

Spécificités

La culture du piment fort est rattachée à l'ère coloniale, la date de son introduction remonte à 1924. Le piment fort est caractérisé par son piquant fort, qui peut dépasser la force de 20.000 sur l'échelle de Scoville et par sa pulpe fine et son arôme particulier. La plante adaptée à la salinité du milieu, est caractérisée par son nanisme. Les fruits, de 10 cm à 14 cm de longueur, sont érigés, verts puis rougissent à pleine maturité. L'environnement naturel, et notamment la salinité du milieu, fait qu'en dehors de la vallée, on ne retrouve plus le piquant et l'arôme caractéristiques du produit. Les semences détenues et multipliées exclusivement par les agriculteurs, et la conduite culturale spécifique adaptée à la salinité du milieu et au microclimat de la vallée sont des éléments du savoir-faire collectif qui confèrent au produit sa typicité.

Usages

Le piment fort est commercialisé au niveau national mais principalement au niveau local. Il est consommé, à l'état frais, en tant que légume, et en tant qu'ingrédient (à l'état frais, fermenté, séché, broyé ou en poudre, sous forme de sauce et de « harissa ») pour rehausser le goût de nombreux plats.

Cactus Mejdoubia



Dénomination

Nom Scientifique : *Opuntia ficus indica*
Appellation en Français : Cactus
Appellation en Arabe classique : Assobbar
Appellation en arabe dialectal : Karmous el hindya, karmous nsara

Terroir de production

Dans la préfecture de Mohammédia, le cactus «Mejdoubia» est rencontré essentiellement au niveau des communes rurales Sidi Moussa Ben Ali, Sidi Moussa El Mejdoub et Echellalate. Il occupe une superficie de 120 ha avec un rendement moyen de 10 T/Ha soit une production annuelle de 1200 T.

Spécificités

L'introduction de l'écotype « Mejdoubia » remonte aux années 1940. Les plants utilisés en plantation étaient souvent choisis sur la base de leurs épines pour délimiter les parcelles. Le produit est connu au niveau de la région du Grand Casablanca. Cette culture ne bénéficie d'aucune technique culturale, sauf l'apport en fumure organique et le désherbage. Une telle culture peut être considérée comme biologique. Le fruit est caractérisé par une consistance charnue, avec peu de graines et un goût sucré. La longévité est estimée de 30 à 70 ans.

Usages

Les fruits sont essentiellement consommés à l'état frais, sans aucune valorisation. Les raquettes sont utilisées occasionnellement en alimentation animale.



Menthe "Tamaris"



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Mentha viridis</i>
Appellation en Français	: Menthe "Tamaris"
Appellation en Arabe classique	: Naânaâ Tamaris
Appellation en arabe dialectal	: Naânaâ Tamaris

Terroir de production

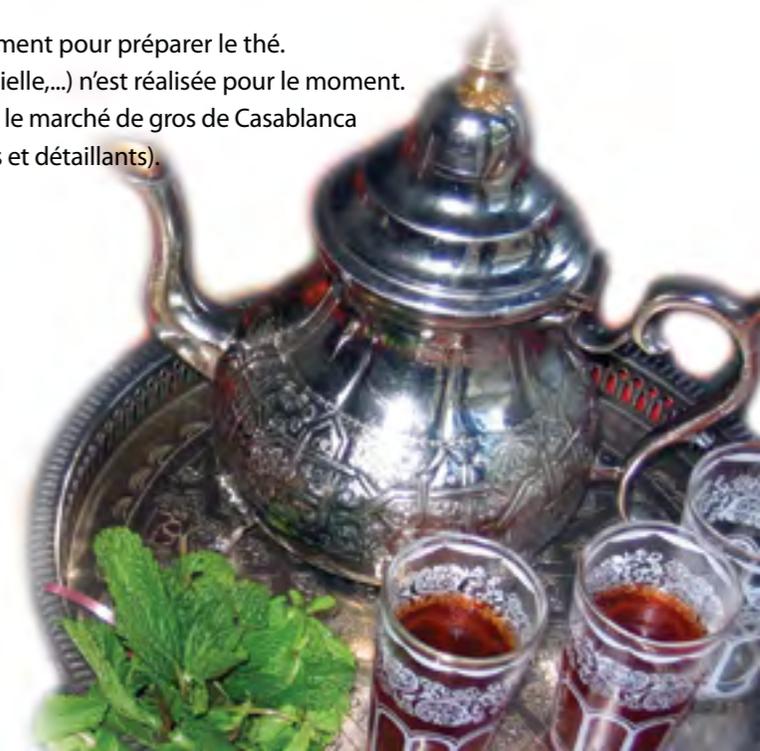
Dans la province de Nouaceur, la culture de la menthe «Tamaris» est concentrée essentiellement (75%) dans la commune rurale « Oulad Azzouz », et pour le reste (25%), dans la commune urbaine « Dar Bouâazza ». La superficie est estimée à 30 ha avec une production de 480 tonnes et un rendement moyen de 16 T/Ha.

Spécificités

La date d'introduction de la menthe « Tamaris » dans la région remonte au début des années 1970. D'origine controversée, cette variété hybride s'est adaptée par la suite aux conditions pédoclimatiques de la région, et elle est devenue très connue au niveau du Grand Casablanca. Certains producteurs de la région refusent d'abandonner cette culture parce qu'elle est adaptée à leur environnement, malgré la forte concurrence d'autres activités agricoles, notamment l'élevage. Les conditions pédoclimatiques dans les communes « Dar Bouâazza » et « Oulad Âzzouz » (Province de Nouaceur) représentent les conditions idéales pour la culture de la menthe « Tamaris ». La conduite culturale, et notamment le stress hydrique avant récolte, confèrent au produit son arôme caractéristique. Les superficies dédiées à la menthe « Tamaris » n'ont pas cessé de diminuer depuis la fin des années 90. Les principales causes de cette régression résident dans l'urbanisation et l'industrialisation rampantes, ainsi que la cherté de la main d'œuvre.

Usages

A l'état frais, la menthe « Tamaris » est utilisée essentiellement pour préparer le thé. Aucune valorisation (séchage, extraction de l'huile essentielle,...) n'est réalisée pour le moment. La commercialisation de la menthe « Tamaris » se fait dans le marché de gros de Casablanca ou, le plus souvent à travers des intermédiaires (grossistes et détaillants). Les prix payés par les intermédiaires varient en fonction de la superficie de la planche, de l'état de la culture et le prix du marché.





Raisin muscat



Truffe



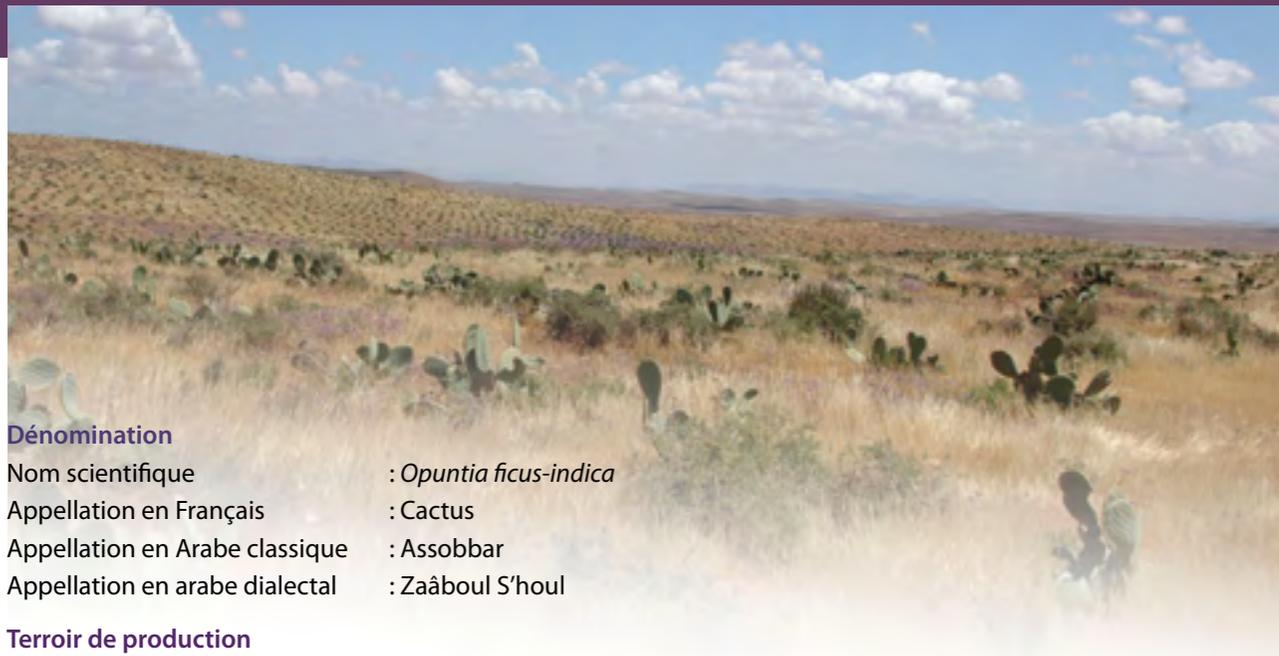
Lavandin



Chevreau

Rabat Salé Zemmour Zaêr

Cactus S'houl



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Opuntia ficus-indica</i>
Appellation en Français	: Cactus
Appellation en Arabe classique	: Assobbar
Appellation en arabe dialectal	: Zaâboul S'houl

Terroir de production

L'aire géographique dans laquelle on trouve ce cactus est située dans la zone de Shoul (Azzouzyine Jabra et Jwan). Il occupe une superficie de 200 ha avec un rendement de 10 à 15 T/Ha et une production annuelle allant jusqu'à 3000 T.

Spécificités

La structure et le goût du fruit sont spécifiques et sont liés aux conditions pédoclimatiques de la région. La figue de barbarie est très sucrée et pleine de graines. Le cactus était depuis plusieurs années utilisé comme clôture pour protéger les locaux. En années de disette, les paysans consommaient le fruit avec du pain et utilisaient les raquettes comme fourrage pour les animaux (les épines sont parfois brûlées). La plante est presque sauvage, sa conduite est totalement naturelle. Les producteurs sont doués dans la cueillette (utilisation d'un roseau fendu à l'extrémité (Karrass) et la récolte se fait très tôt (vers 5 heures du matin) pour éviter les chaleurs qui, avec un peu de vent, dispersent les petites épines qui se trouvent à la surface du fruit.

Usages

Le figuier de barbarie a plusieurs usages : son fruit est consommé frais (dessert), les raquettes sont utilisées comme fourrage pour animaux surtout en période de sécheresse et la plante peut être utilisée comme clôture pour l'exploitation.

Truffe de la Maâmora



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Terfezia arenaria</i>
Appellation en Français	: Truffe
Appellation en Arabe classique	: Kamaa de Maâmora
Appellation en arabe dialectal	: Terfass rose de la Maâmora

Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve les truffes est située dans la forêt de la Maâmora qui s'étend de la ville de Rabat à Larache. La superficie exploitée est de 130 000 ha avec une production annuelle de plus de 50 T.

Spécificités

La truffe de la Maâmora est dotée d'une histoire ancienne. C'est un produit 100% local, très apprécié, notamment par les communautés juives qui en faisaient des plats de fête durant les mois de Mars et Avril.

Usages

La truffe de la Maâmora est essentiellement utilisée dans des plats cuisinés.

Raisin muscat de Skhirat



Dénomination

Nom Scientifique : *Vitis vinifera (muscat d'Alexandrie)*
Appellation en Français : Raisin blanc de table
Appellation en Arabe classique : Înab
Appellation en arabe dialectal : Mouscat, mesqui, zehhafa

Terroir de production

Le raisin blanc de table (muscat d'Alexandrie) est cultivé à Skhirat, Sebbah, Aïn Atiq et Harhoura. La superficie occupée est de 700 ha avec un rendement de 8 à 9 T/Ha et une production annuelle de 6000 T.

Spécificités

Ce produit a été introduit au Maroc par des colons français pour la production de vins mais également pour la consommation en raisins de table. Il est très connu dans les régions de Rabat Salé Zemmour Zaër et du grand Casablanca, et assez connu au niveau national. L'environnement naturel et le mode de conduite en bour font qu'en dehors de Skhirat et des environs, on ne peut retrouver l'arôme du raisin muscat et la saveur musquée caractérisant ce type de raisin. Ce produit se caractérise par un aspect doré, une taille normale (1m20 à 1m50), une baie grosse de forme ronde et de poids moyen de 7 grammes, une peau épaisse et consistante, une pulpe croquante de saveur muscat intense, une acidité de 0,45% et une teneur en sucre de 14%.

Usages

Le produit est consommé frais ou transformé par séchage en raisins secs utilisés en recettes (surtout en tagines et en couscous).

Haricot vert extra fin de Skhirat



Dénomination

Nom Scientifique : *Phaseolus Vulgaris*
Appellation en Français : Haricot vert extra-fin de Skhirat
Appellation en Arabe classique : Fassoulya
Appellation en arabe dialectal : Loubia l'khadra

Terroir de production

L'aire géographique dans laquelle on trouve cet haricot vert est située dans la province de Skhirat - Témara (Communes rurales Sabbah et Aïn Attiq) et les municipalités de Skhirat et de Harhoura. Il occupe une superficie de 800 ha avec un rendement de 6 à 8 T/Ha. La majorité de la production est exportée, principalement vers la France, la Suisse et les pays du Golfe.

Spécificités

Le haricot vert extra fin est cultivé dans la région depuis la colonisation française. C'est une plante naine déterminée et à port dressé, elle produit des gousses de couleur vert foncé et d'une longueur de 13 à 17 cm. La production est caractérisée par la dominance du haricot extra-fin dont le diamètre est de 4 à 6 mm et du haricot peu fin (6 à 8 mm de diamètre).

Usages

Le haricot vert extra-fin est consommé à l'état frais dans les plats cuisinés, ou transformé en conserve ou en surgelé.

Lavandin d'Oulmès



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Lavandula hybrida</i>
Appellation en Français	: Lavandin
Appellation en Arabe classique	: Al Khouzama
Appellation en arabe dialectal	: Khzama d'Oulmès

Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve le lavandin, est située dans les zones d'Oulmès, Tarmilet et Tiddas. Il s'étend sur une superficie de 1600 ha avec un rendement moyen de 5 Qx/Ha en fleurs séchées et 2,5 % MS en huile essentielle. La production annuelle en fleurs séchées est de 800 T.

Spécificités

Le lavandin est bien adapté aux conditions pédoclimatiques de la région montagneuse d'Oulmès, où il est représenté par au moins 3 clones qui se différencient par les dates de floraison et la couleur des fleurs. Le clone « abrialis », originaire du Sud de la France, fut introduit par les Colons français dans la région d'Oulmès au début des années 50.

C'est une culture pluriannuelle conduite en bour biologiquement, qui entre en phase de production à partir de la 3^{ème} année, avec un pic de production entre la 6^{ème} et la 8^{ème} année, et qui est généralement arraché au bout d'une vingtaine d'années.

Le produit est de renommée nationale et très prisé au niveau des marchés de gros de Casablanca.

Usages

Le lavandin d'Oulmès est transformé à 100%. Il est utilisé comme :

- huile essentielle utilisée dans le domaine de la médecine traditionnelle ;
- fleurs séchées et conditionnées en sachets.

L'huile essentielle pourrait trouver d'autres applications grâce à la présence de monoterpénols (linalol), d'esters (acétate de linalyle) et de cétones (camphre), elle possède des propriétés polyvalentes (tonifiant, décontracturant musculaire, anti-infectieux et anti-inflammatoire). Elle pourrait avoir aussi des applications en parfumerie et pour la production de savons, déodorants et produits d'hygiène. En domaine alimentaire, le lavandin pourrait être valorisé pour la production de « miel de lavandin ».



Lentille d'Aïn Sbit

Chevreau



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Lens culinaris</i>
Appellation en Français	: Lentille
Appellation en Arabe classique	: Âadass
Appellation en arabe dialectal	: Âdass

Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve la lentille, est située dans la commune rurale d'Aïn Sbit au niveau de la municipalité de Romani. Cette légumineuse occupe une superficie de 1100 ha avec un rendement de 10 à 15 Qx/Ha et une production annuelle de 22 000 Qx.

Spécificités

La lentille d'Aïn Sbit est très prisée au niveau du marché de gros de Casablanca. Elle est cultivée dans la région pour sa valeur marchande et pour la paille qui sert comme aliment de bétail. Il y a un certain savoir-faire spécifique développé par les agriculteurs de la région qui maîtrisent aussi bien les différentes opérations culturales que le choix raisonné d'un système de succession et de rotation entre cultures céréalières et lentilles.

Usages

La lentille est considérée comme aliment consistant qui donne de l'énergie notamment en hiver et pendant les travaux agricoles. C'est un aliment consommé pendant l'hiver par les familles moyennes et pauvres. Souvent la lentille se substitue aux viandes pour les familles à bas revenus.



Dénomination

Appellation en Français	: Chevreau
Appellation en Arabe classique	: Maâize
Appellation en arabe dialectal	: Jdi, Âanzi

Terroir de production

L'élevage de ce chevreau est présent principalement dans les communes rurales d'Oulmès, Boukachmire, Aït Ichou, Aït Ourible, M'Jmaâ Tolba, Aït Siberne, Guenzera, Aït Mimoune et Tiddas.

Spécificités

Les caprins élevés au niveau de ces zones de production font partis des populations de l'Atlas. Ils sont dominants et les plus représentatifs des populations autochtones. Ils sont à vocation de viande. Ce sont des animaux de petite taille avec des poils longs et noirs couvrant tout le corps, très marcheurs et rustiques. La conduite de leur élevage est extensive avec l'essentiel de l'alimentation provenant des ressources pastorales et forestières. Les chevreaux produits ont des poids carcasses légers, avec une viande qui prend une couleur rouge et un goût authentique reproduisant la saveur des plantes aromatiques et médicinales qu'ils pâturent. Cette viande caprine est réputée moins grasse, contenant moins de cholestérol et plus riche en acides gras polyinsaturés que la viande ovine. Il y a de plus en plus une tendance préférentielle du consommateur pour la viande du chevreau, même à l'occasion de l'Aïd al Adha (fête du sacrifice).

Usages

La viande du chevreau s'apprête surtout pour des méchouis grâce à sa rapidité de cuisson et à sa faible teneur en cholestérol.

Miel d'Oulmès



Dénomination

Appellation en Français	: Miel
Appellation en Arabe classique	: Âassal
Appellation en arabe dialectal	: Â'ssal horr

Terroir de production

Les communes rurales de Boukachmir, Aït Ichou et Oulmès constituent une aire géographique, dans laquelle on trouve des forêts denses composées d'une végétation mellifère diversifiée permettant la production d'un miel de qualité très recherché. La région abrite 1000 ruches traditionnelles et 750 ruches modernes. Le rendement est estimé de 3 à 5 Kg/ruche traditionnelle et de 10 à 15 Kg/ruche moderne. La production annuelle est de 12 à 15 T.

Spécificités

Les qualités organoleptiques et médicinales du miel de la zone d'Oulmès lui donnent la réputation de « miel pur ». Ce miel de qualité très recherché est le fruit d'une plate forme mellifère riche et diversifiée qu'abrite les forêts denses de la zone. Les principales plantes mellifères de la région sont : Âasfour ou carthame, sedra, âarar ou thuya, rihan, caroubier, lavande, thym, camomille...

Le miel d'Oulmès a une couleur brun clair si le producteur met la ruche dans les champs de lavandin, ou brun foncé dans les autres cas, son goût est sucré sans qu'il soit amer avec une tendance à se cristalliser plus ou moins rapidement.

Usages

Le miel nommé « Âasal horr » est réputé pour ses qualités thérapeutiques. Il est utilisé dans tous les cas de maladies et de soins à l'état pur et sans adjonction d'aucun autre produit.

Couscous aromatisé



Dénomination

Appellation en Français	: Couscous
Appellation en Arabe classique	: Couscous
Appellation en arabe dialectal	: K'seksou

Terroir de production

La production du couscous artisanal est répandue dans la région de Rabat Salé Zemmour Zaër, notamment à Khémisset, à Tiflet et à Oulmès. A titre indicatif, un groupe de 17 femmes peu produire en moyenne 170 à 220 Kg par jour, avec un maximum de 250 Kg par jour en période de forte demande notamment en été.

La production est vendue en vrac ou en sac de 10 kg aux grossistes ou en sachets de 1kg pour les épiceries et aux particuliers (surtout à l'occasion des souks hebdomadaires).

Spécificités

Produit ancré dans les traditions culinaires marocaines, pour les paysans, c'est un aliment de force qui donne de l'énergie notamment en hiver et pendant les travaux agricoles. C'est un aliment consommé pendant toutes l'année par les familles en repas normal ou pendant les fêtes, mariage, naissance... Les couscous d'Oulmès et de Tiflet sont particulièrement recherchés. Le processus qui aboutit à ces petits grains de semoule, appelés couscous, est le résultat d'une longue expérience héritée entre générations. Le couscous est fabriqué à base de (blé dur, blé tendre, orge, maïs ou riz). Les plantes aromatiques incorporées lui apportent une valeur ajoutée significative. Sa préparation est traditionnelle mettant en oeuvre des outils très simples (tamis, récipients en terre, draps, etc.), avec un dosage des ingrédients typiques à la région.

Usages

Le couscous est consommé avec la viande rouge ou avicole et des légumes. Ces derniers peuvent être remplacés par les raisins secs et les oignons.

Miel de Bouknadel



Dénomination

Appellation en Français	: Miel
Appellation en Arabe classique	: Âassal
Appellation en arabe dialectal	: Laâssal

Terroir de production

L'aire géographique dans laquelle est produit le miel de Bouknadel est située dans la commune rurale de Shoul et les environs. La production annuelle en miel est de 1 T, le rendement est estimé de 4 à 7 Kg/ruche/an.

Spécificités

Le miel de Bouknadel a une réputation et une notoriété sans pareil, en tant que produit naturel. La ruche fait l'objet de peu de manipulations, il est de couleur brun-clair, au goût assez fort, et non amer et de texture fluide. La composition du miel est liée au site géographique de Bouknadel, notamment au type de sol, au climat et aux plantes mellifères de la zone. En effet, la zone dispose d'un potentiel mellifère et nectarifère très important, composé essentiellement de :

- forêt de Maâmora qui permet l'obtention d'un mélange de miel-miellat typique de la région. En effet, le chêne-liège n'est pas mellifère, mais les abeilles y produisent du miellat comme elles y élaborent aussi, du miel grâce aux plantes spontanées existantes dans les sous bois ;
- forêts d'eucalyptus constituent certainement la ressource mellifère la plus importante dans la région ;
- une arboriculture fruitière composée d'agrumes et d'avocatiers ;
- plantes sauvages et spontanées qui constituent une diversité florale fondamentale pour l'élaboration d'un miel multifloral caractéristique et typique de la zone (Bouhamou ou moutarde jaune, Karkaz ou Diplotaxis, Âasfour ou Carthame) ;

Usages

Le produit du miel de Bouknadel est naturel et pur. Il est préconisé dans les traitements des maladies et dans des recettes culinaires traditionnelles.

Viande bovine d'Oulmès Zaër

Dénomination

Appellation en Français	: Viande bovine
Appellation en Arabe classique	: Lahm baqar Oulmès
Appellation en arabe dialectal	: Lhem begri Oulmès

Terroir de production

Le berceau de la race se limite à la province de Khémisset (Oulmès et plateau Zaër-Roumani). L'effectif présent dans la région est de 80 000 têtes. La production en viande est de 1000 à 3000 T/an.

Spécificités

Les bovins de la race Oulmès-Zaër ont une tête assez longue, un front large et convexe, des cornes bien plantées, de grandeur moyenne, de couleur claire aux extrémités foncées. Le mufler est assez large et les naseaux, de couleur rose, sont bien ouverts. Le garrot est effacé et épais. Le tronc présente une poitrine bien descendue. Le bassin est assez large. Les onglons sont de coloration blonde ou marron. Le poids de la vache varie entre 350 à 400 kg. Celui du taureau est compris entre 400 et 450 kg. C'est une race allaitante très adaptée aux zones de montagne. Elle valorise bien le système agro-pastoral extensif où elle est élevée. C'est aussi une race très adaptée à la double transhumance qui caractérise les zones de montagne. Elle présente de grandes aptitudes à l'engraissement, et sa viande est réputée pour sa saveur, sa tendreté et sa composition moins grasse.

Usages

La viande de la race Oulmes Zaër est de renommée nationale. Elle est très prisée au niveau des marchés de gros de Casablanca.

Cette viande est utilisée en cuisine marocaine sous différentes recettes : en accompagnement des légumes, du couscous, ou en grillade.



Produits phares



Câpre de safi



Truffe blanche



Figue Had Ouled Frej



Raisin Doukkali

Doukkala Abda

Câpre de Safi



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Capparis spinosa</i>
Appellation en Français	: Câpres
Appellation en Arabe classique	: Kebbar, Chefleh, Lessfat
Appellation en arabe dialectal	: Lkebbbar

Terroir de production

Le terroir du câprier s'étend sur trois zones principales :

Zone 1 : Production du câprier importante.

Elle couvre 4 communes rurales qui sont :

Khatazakane, Lamrasla, Neggua et Ouled Selmane.

Zone 2 : Production du câprier moyenne.

Elle couvre 4 communes rurales qui sont :

Saadla, Sidi Tiji, Bougedra et Hrara.

Zone 3 : Niveau de production du câprier limitée. Elle couvre 3 communes rurales qui sont : Dar Si Aïssa, Sidi Aïssa et Elghiat. La superficie totale occupée par le câprier est estimée entre 6500 et 7000 ha, avec un rendement qui varie entre 1 et 1,5 T/Ha et une production annuelle de 8000 à 10000 T. Une très grande partie de la production (98%) est destinée à l'exportation, tandis que seulement 2% est commercialisée au niveau local.

Spécificités

La culture des câpres s'est mise en place dès le début des années 20 dans la région de Safi. L'adaptation du câprier aux conditions édapho-climatiques de la région et l'engouement des exportateurs, a poussé les producteurs locaux à s'orienter vers la culture du câprier au niveau de parcelles destinées auparavant aux parcours ou aux céréales. La production se fait d'une manière traditionnelle sans apport d'engrais ou de produits phytosanitaires. Toutefois, lorsqu'il est cultivé en association avec d'autres cultures, le câprier profite d'un faible apport en engrais et en traitements phytosanitaires. La récolte peut s'étaler sur une période de cinq mois. Cet arbuste contribue à la retenue des sols du littoral, généralement squelettiques. Le câprier permet aussi à des populations d'abeilles de se nourrir et de produire du miel de câpres.

Usages

Les câpres sont connues pour leurs vertus médicinales. Elles sont également très appréciées, à l'état de conserves, dans des recettes culinaires : œufs, salades, ...

Truffe blanche du Littoral



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Terfezia boudieri</i>
Appellation en Français	: Truffe
Appellation en Arabe classique	: Terfass
Appellation en arabe dialectal	: Terfass

Terroir de production

L'aire géographique dans lequel on trouve les truffes blanches comprend six communes rurales : Ouled Ghanem, Lgharbia, Moul el berghi, Ayir, Hrara, El Beddouza et l'Oualidia. La superficie couverte par les truffes blanches est de 5500 ha avec une production annuelle estimée à 550 T. La majeure partie de la production (90%) est destinée à l'exportation tandis que seulement 10% est commercialisée au niveau du marché local.

Spécificités

La truffe blanche du littoral est printanière, c'est la fructification comestible d'un champignon ascomycète qui se présente sous forme de boule et c'est aussi, par extension, le nom donné à tout le champignon. La truffe est une espèce concentrée dans les zones de faible altitude (0-300 m) sur sol calcaire et sous climat semi-aride. Elle évolue au niveau de sols faibles à végétation spontanée herbacée. Les conditions pédoclimatiques de cette zone ne permettent de pratiquer quasiment aucune culture. La récolte des truffes dans la région est une pratique très ancienne. Il existe d'ailleurs des spécialités culinaires spécifiques à la région à base de truffes. La cueillette des truffes constitue pour certaines familles un revenu saisonnier principal. La zone du littoral et de la plaine de Abda est l'une des trois zones trufficoles du Maroc. La qualité des truffes qui y sont collectées est très appréciée par les industriels surtout celles en provenance de la région d'Oualidia. La récolte est manuelle et effectuée essentiellement par les femmes.

Usages

La région est connue pour ses spécialités culinaires à base de truffes. Celles-ci sont consommées, à l'état frais ou en conserves, et en association avec d'autres produits alimentaires : œufs, pâtes, salades, ...

Figue Had Ouled Frej



Dénomination

Nom Scientifique : *Ficus carica*
Appellation en Français : Figue
Appellation en Arabe classique : Attine
Appellation en arabe dialectal : Lkarmouss
Autres Appellations : Lbakour

Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve les figes d'Had Ouled Frej, comprend quatre communes rurales : Had Ouled Frej, Ouled Sidi Ali Ben Youssef, Ben Abderrahmane et Ouled Hamdane. Le figuier s'étend sur une superficie de 900 à 1000 ha avec une production annuelle qui varie entre 1500 et 2000 T. Une grande partie de la production (80%) est destinée au marché de Casablanca, tandis que 20% est commercialisée localement.

Spécificités

Les figuiers dans la région d'Had Ouled Frej sont séculaires. Le figuier est un arbre cité dans le Coran, la population locale le considère comme étant arbre sacré. Il est connu comme arbre qui fait des miracles dans la guérison de maladies. La région d'Had Ouled Frej et plus spécifiquement la zone «Ouled Hamdane» est très connue par la production des fruits de figuier de bonne qualité. La récolte se fait deux fois par an. Le figuier est un arbre très tolérant, peu exigeant et qui s'adapte rapidement. Il résiste bien à la chaleur et au froid. La taille des rameaux secondaires n'est pas pratiquée chez la plupart des producteurs. Le travail du sol n'est réalisé que pour les cultures en association avec le figuier tel que les céréales ou les légumineuses.

Usages

La figue est consommée à l'état frais comme fruit de saison, comme confiture, comme fruit sec ou comme plante médicinale pour guérir certaines maladies.

Cumin beldi



Dénomination

Nom Scientifique : *Cuminum cyminum*
Appellation en Français : Cumin
Appellation en Arabe classique : Kemmoune
Appellation en arabe dialectal : L'kamoune l'beldi

Terroir de production

L'aire géographique dans laquelle on trouve le cumin beldi, comprend quatre communes rurales: Jnane Bouih, Ras el Aïn, Ighoud et Sidi Chiker. Cette aire s'étend aussi sur d'autres communes dans la région de Marrakech jusqu'à Oued Tensift. La superficie occupée par le cumin beldi se situe entre 500 et 1000 ha, avec un rendement moyen de 2 Qx/Ha et une production annuelle qui varie entre 100 et 200 T.

Spécificités

La culture du cumin dans la région de Sidi Chiker est ancienne. Sa production a commencé depuis le début du 20ème siècle. La présence d'un grand souk régional de commercialisation de cumin à «Sidi Lmokhtar» incite les agriculteurs à continuer de produire du cumin malgré les difficultés rencontrées.

Le cumin beldi est conduit traditionnellement en bour. L'apport d'engrais et des traitements chimiques est très rare. La récolte se fait par les hommes et les femmes ayant une bonne technicité. Le cumin beldi est très connu au niveau régional. Le produit est commercialisé au niveau de plusieurs zones du Royaume. Son odeur et sa qualité organoleptique lui confèrent une excellente appréciation de la part du consommateur.

Usages

Le cumin beldi a plusieurs usages :

- Plante médicinale ;
- Epices pour les recettes marocaines.

L'huile de cumin est utilisée aussi comme produit cosmétique.

Raisin Doukkali



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Vitis vinifera</i>
Appellation en Français	: Raisin
Appellation en Arabe classique	: Înab
Appellation en arabe dialectal	: Ânab Doukkali

Terroir de production

Le vignoble Doukkali couvre une aire géographique de 12750 ha, répartie sur 20 communes rurales : Ouled Frej, Ouled Sidi Ali Ben Youssef, Mettouh, Boulaouane, Lâamria, Bni Hlal, Bni Tsiriss, Lamchrek, Ouled Bouyahya, Aouate, Metrane, Laâtatra, Mtal, Bouhmame, Saniat Berguig, Jabria, Lahgagcha, Zaouet Lakouassem, Tamda, Ouled Boussaken, Boulaouane, Ouled Âmrane.

Le rendement moyen est de 30 Qx/Ha et la production annuelle est estimée à 42000 T.

90% de la production est commercialisée au niveau du marché local.



Spécificités

Le cépage Doukkali est très ancien, il a été probablement introduit dans la région par les colons français pour un usage de vinification. L'âge de certains vignobles peut dépasser les cent ans. Ce produit existe exclusivement dans la région des Doukkala, il est ainsi considéré comme un patrimoine à sauvegarder. Le vignoble Doukkali est conduit au niveau de sols très pauvres sans irrigation, sans structure de palissage et avec un apport d'intrants et un traitement phytosanitaire très faible. La taille des ceps se fait régulièrement au printemps. Le produit est très apprécié par la population locale et même nationale. Le vignoble est implanté dans des sols sablonneux et contribue ainsi à la lutte contre la désertification et la protection des centres urbains contre l'ensablement.

Usages

La majeure partie de production de raisins Doukkali est consommée en tant que raisins de table.

Seule une partie de la production est séchée traditionnellement par les femmes et sert comme ingrédient d'un plat national « Mrouzia » à l'occasion de la fête du sacrifice (Aïd Al Adha).



Produits phares



Amande



Miel d'euphorbe *



PAM



Vigne



Grenade Sefri *

Tadla Azilal

* cf : Produits labellisés

Amande d'Azilal



Dénomination	
Nom Scientifique	: <i>Prunus dulci</i>
Appellation en Français	: Amande
Appellation en Arabe classique	: Laouz
Appellation en arabe dialectal	: Louz

Terroir de production

L'amandier pousse jusqu'à 2450 m d'altitude avec un optimum de croissance à 750 m. C'est la raison pour laquelle on le retrouve dans ces terroirs montagneux d'Azilal (Aït Attab, Ouzoud, Aït Boualli). Il occupe une superficie de 11 200 ha avec une production annuelle de 800 T.

Spécificités

C'est une espèce relativement résistante au froid. Elle nécessite des basses températures hivernales pour la levée de la dormance (200 à 400 heures en dessous de 7,2°C). Sa floraison étant précoce (décembre à mars), il faut éviter les zones gélives. L'amandier est exigeant en lumière et en chaleur pendant la phase de croissance du fruit. Il redoute aussi la forte hygrométrie dans les phases de floraison et de croissance du fruit. L'amandier redoute les sols alcalins et les terres argileuses asphyxiantes. Il tolère le calcaire actif et résiste à la chlorose ferrique, comme il s'adapte à des sols légèrement salés. Il préfère les sols profonds, fertiles, bien drainants, légers et humifères.

Les semis sont d'une part autochtones à la zone et d'autre part bien adaptés à leur environnement.

Usages

Les amandes sont consommées seules en tant que fruit sec et sont très utilisées dans la pâtisserie marocaine et dans certains plats traditionnels.



Raisin de Demnate



Dénomination

Appellation en Français	: Raisin
Appellation en Arabe classique	: Înab
Appellation en arabe dialectal	: Laânab

Terroir de production

La culture de la vigne est particulièrement localisée dans la vallée de Demnate (province d'Azilal). Elle occupe une superficie de 450 ha avec une production annuelle de 25 à 30 T.

Spécificités

La vigne de Demnate est ancienne dans la zone et dont on produisait de l'eau de vie.

Le matériel végétal en culture ne comprend que des variétés locales dont la plus importante est « Abouhou » qui représente 70% du vignoble local, les 30% restants sont constitués des clones « Guial » et « Labiad ».

Les performances du cépage « Abouhou » sont comparables à celles de variétés étrangères telles Alphonse Lavallée, Muscat de Hambourg et Prima.

Usages

Le raisin est consommé seul en tant que fruit frais.

Plantes aromatiques et médicinales



Dénomination

Appellation en Français : Plantes aromatiques et médicinales

Appellation en Arabe classique : Aâchab attibiya wa l'itriya

Appellation en arabe dialectal : Laâchoub

Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve les plantes aromatiques et médicinales, s'étend dans les espaces forestiers qui se trouvent dans la région.

Spécificités

La particularité de la région région Tadla-Azilal est sa richesse en Plantes Aromatiques et Médicinales de nombreuses variétés, qui relèvent soit du capital ressources naturelles (domaine forestier) tels que le thym, le laurier noble et l'origan, soit des productions domestiquées dans des exploitations (grenadier amer), soit encore situées sur le domaine forestier et parfois sur les terres privées (cas du caroubier). Les principales plantes sont : le Laurier noble, la Grenade (écorce de grenade), (*Punica Granatum*), le Thym, l'Origan et le Brou de noix (*Juglans Regia*). Le Laurier noble dont l'espèce est disséminée sur une superficie d'environ 50 000 ha, constitue une richesse importante.

Usages

Les plantes aromatiques et médicinales sont utilisées comme telles à l'état frais ou transformées (séchage, huile essentielle) à des fins thérapeutiques.



Dénomination

Appellation en Français : Huile d'olive

Appellation en Arabe classique : Zayt baladia

Appellation en arabe dialectal : Zit l'Ôud, zit zitoune

Terroir de production

Quatre terroirs d'olivier, donnant des huiles de qualité distinctes, existent potentiellement dans la région Tadla-Azilal :

- Terroir Zaouyat Cheikh El Ksiba ;
- Terroir Aït Attab regroupant les oliveraies de l'Axe Aït Oumammass-Aït Attab-Iniff sur la route du barrage Bin El Ouidane ;
- Terroir Ouzzoud ;
- Terroir Demnate.

L'olivier occupe une superficie de 48 000 ha avec une production annuelle de 80 000 T d'olives et 10 000 T d'huile d'olive.

Spécificités

Le profil variétal de l'olivier dans la région de Tadla-Azilal est constitué à 95% de la variété «Picholine marocaine», variété à double fin : huile et conserve, d'une richesse normale en huile, mais sensible à la maladie de l'Oeil de paon.

Usages

L'huile d'olive est appréciée pour son usage alimentaire et thérapeutique.

Huile d'olive



Blé dur Ifrmorgh



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Triticum turgidum</i> L.
Appellation en Français	: Blé dur
Appellation en Arabe classique	: Qamh Ifrmorgh
Appellation en arabe dialectal	: Gamh Ifrmorgh

Terroir de production

Le blé dur Ifrmorgh se localise à une altitude de 1400 – 2200 m, dans les lieux dits Tihouna, Arbalou Karkour, Azararfal relevant de la CR de Tizi Nisly, Moulouya de la CR. Aghbala et aussi au niveau de certaines localités de la CR de Boutferda. Il s'étend sur une superficie de 1000 ha avec un rendement moyen de 15 Qx/Ha et une production annuelle de 1500 T.

Spécificités

Le blé dur appelé Ifrmorgh signifie en berbère "aile du criquet jaune". Il est très ancien (avant le protectorat) et bien adapté aux basses températures de ces régions de production. Il se conserve bien jusqu'à 5 ans et garde son pouvoir germinatif sur 20 ans. Variété tardive par rapport aux autres variétés de blé dur ; Productivité moyenne par rapport aux autres variétés ; Très haute qualité boulangère. La production de paille domine celle des graines (paille longue et importante). Valeur nutritive très élevée. Couleur des grains jaune-clair.

Usages

Le blé dur est utilisé pour la préparation du pain.

Huile de noix d'Azilal

Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Juglans regia</i>
Appellation en Français	: Huile de noix
Appellation en Arabe classique	: Zayt gargae
Appellation en arabe dialectal	: Zit gargae

Terroir de production

La culture du noyer est localisée en grande partie à Azilal. Le noyer s'étend sur une superficie de 730 ha avec un rendement moyen de 0,5 à 1 T/Ha de noix et une production annuelle de 700 T d'huile de noix.

Spécificités

L'existence d'arbres très âgés dans certaines plantations traditionnelles témoigne de l'ancienneté de la culture et probablement introduite depuis 2 ou 3 siècles. La fabrication industrielle de l'huile de noix, quant à elle, est récente dans la région. L'huile de noix de 1ère pression à froid a un parfum subtil. Son goût très fin donne un résultat parfait sur les mets les plus délicats, sur les salades, ainsi qu'en accompagnement des plats chauds.

Au niveau local, les noix et l'huile de noix sont prisées aussi bien par la population locale que par les touristes.

Usages

La production de l'huile de noix est semi industrielle. Elle est plus un condiment qu'une huile. Il en faut très peu pour parfumer une salade ou un autre mets. Elle est utilisée également dans la cosmétique. L'huile de noix est conservée dans des bouteilles en verres sans additif chimique. Elle est consommée seule mais surtout comme condiment.



Produits phares



Cerise



Chevreau



Miel de Rich



Agneau Timahdite



Dattes Majhoul *



Pommes de Midelt *

Meknès Tafilalet

* cf : Produits labellisés

Cerise de Aïn Leuh



Dénomination

Nom Scientifique : *Prunus cerasus*
Appellation en Français : Cerise
Appellation en Arabe classique : Karaz
Appellation en arabe dialectal : Hab lemlouk

Terroir de production

Le terroir de production de la cerise d'Aïn Leuh est une zone de montagne (Moyen Atlas) s'étendant sur les communes d'Aïn Leuh et Sidi Elmakhfi sur une superficie de 440 ha. Le terroir assure actuellement une production moyenne annuelle de 4.400 tonnes de cerises (soit 40% de la production nationale). La majorité de la production (70%) est vendue sur place aux intermédiaires, le reste est commercialisé par les producteurs à l'échelle des grands centres urbains du Royaume.

Spécificités

A Aïn Leuh, les plantations de cerisier sont de deux groupes de variétés :

Les anciennes plantations dont les variétés dominantes sont : Napoléon, Moro et Bigarreau.

Les nouvelles plantations dont les variétés dominantes sont : Burlat, Van, Hedelfingen, Soumit, Sunburst et Hardy Giant.

Utilisation

La cerise d'Aïn Leuh est commercialisée en tant que fruit frais. La transformation du fruit est limitée avec une production de moins d'une tonne pour la confiture de cerises.

Raisin de Kerrouchen



Dénomination

Nom scientifique : *Vitis vinifera*
Nom en Français : Raisin
Nom en Arabe classique : Inab
Nom arabe dialectal : Laânab

Terroir de production

Le terroir de production des raisins de Kerrouchen s'étend sur toute la commune de Kerrouchen, surtout le long d'Oued Serou, dans la province de Khénifra. La superficie globale couverte, par cette culture est de l'ordre de 50 ha répartie sur de très petites parcelles assurant dans l'ensemble une offre annuelle moyenne de 2.500 T de raisins.

Spécificités

Les raisins de Kerrouchen sont de gros calibre (le régime pèse jusqu'à 5 Kg), à pépins, de couleur noire ou blanche, de forme ovulaire dite «Bezzoulat el âouda» ou forme sphérique dite «Mdaoura». Ce sont des raisins très sucrés qui laissent un arrière-goût fort au niveau de la gorge. La vigne de Kerrouchen est une culture très ancienne, dans ce terroir (existence de certains pieds âgés de plus de 100 ans). L'activité de viticulture est une tradition transmise de génération en génération. Ce qui a permis aux producteurs de développer un savoir-faire en matière de conduite technique dans ce terroir à topographie très accidentée. La vigne de Kerrouchen est conduite en association avec d'autres arbres fruitiers principalement l'olivier.

Usages

Les raisins de Kerrouchen sont disponibles à partir de mi-août jusqu'au mois de septembre et sont consommés essentiellement comme fruits frais.

Pomme d'Imilchil



Dénomination

Appellation en Français : Pomme
Appellation en Arabe classique : Touffah
Appellation en arabe dialectal : Taffah

Terroir de production

Le terroir de production de la pomme d'Imilchil englobe tout le Cercle d'Imilchil (Imilchil, Bouzmou, Outarbate, Amouguer et Aït Ihya). Le terroir de production compte un patrimoine d'environ 180.000 plants dans des vergers très éparpillés généralement de moins de 0,5 ha et l'offre moyenne annuelle se situe à environ 4.500 tonnes.

Spécificités

Dans ce terroir, la culture du pommier date d'environ un siècle et plus spécialement dans les tribus d'Aït H'diddou. Mais c'est à partir des années 1980, que le pommier a pris de l'élan et considéré par la population comme culture essentielle en lui réservant les bonnes terres. Auparavant il a été cultivé sur des terres marginales en bordures des parcelles agricoles (assouhud).

Usages

La pomme d'Imilchil est généralement consommée en tant que fruit frais. Elle est aussi transformée pour la production de confiture et jus de pomme.

La commercialisation de la production se fait localement par négociation.

Miel de Rich



Dénomination

Appellation en Français : Miel
Appellation en Arabe classique : Āassal
Appellation en arabe dialectal : Āssal

Terroir de production

Le terroir de production du miel de Rich s'étend de la basse montagne (Gourrama - Guers Tiallaline - Rich) à la haute montagne (Imilchil) avec une flore mellifère très riche et diversifiée. Le cheptel apicole compte plus de 4.000 ruches permettant une offre annuelle de plus de 22 tonnes de miel de bonne qualité avec un rendement moyen de l'ordre de 30 kg/ruche.

Spécification

Dans ce terroir, l'apiculture est une activité ancestrale. Les apiculteurs ont accumulé un grand savoir-faire dans la conduite de la ruche et de connaissance du terrain (rayon de transhumance très limité).

Le savoir-faire apicole développé permet aux producteurs des rendements moyens annuels de l'ordre de 30 kg/ruche. Le cheptel apicole compte plus de 4.000 ruches permettant une offre annuelle de plus de 22 tonnes de miel d'excellente qualité. La production est essentiellement vendue sur place à travers des circuits courts (vente directe aux consommateurs finaux). Il s'agit de réseaux de confiance fidélisés très développés.

Usages

Le miel de Rich est un produit dont la notoriété est reconnue et il est recherché pour ses propriétés thérapeutiques.

Câpres de Zerhoune



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Capparis spinosa</i>
Appellation en Français	: Câpres et Caprons
Appellation en Arabe classique	: Kabbar
Appellation en arabe dialectal	: l'Kabbar

Terroir de production

Le câprier est une plante spontanée qui existe dans la zone de Zerhoune depuis plus de 3 générations. La culture est localisée dans les communes Charquaoua (80% des plants) et de Nzalat Bni Amar (province de Meknès).

La superficie exploitable est de l'ordre de 4.000 ha avec une offre annuelle de l'ordre de 4.000 tonnes.

Spécificités

Les caprons sont très exigeants, en main d'œuvre surtout spécialisée. Leur apparition est progressive (entre les mois de mai et août) et leur récolte se fait minutieusement par ciblage du calibre visé. La production est rapidement vendue, après récolte, aux tiers qui l'acheminent à l'industrie de conservation. La conservation des caprons en saumure acide doit être en moins de 24 heures après sa récolte car ils sont périssables et perdent rapidement de leur valeur marchande. Le prix de vente des caprons est en fonction de leurs calibres (diamètre en mm).

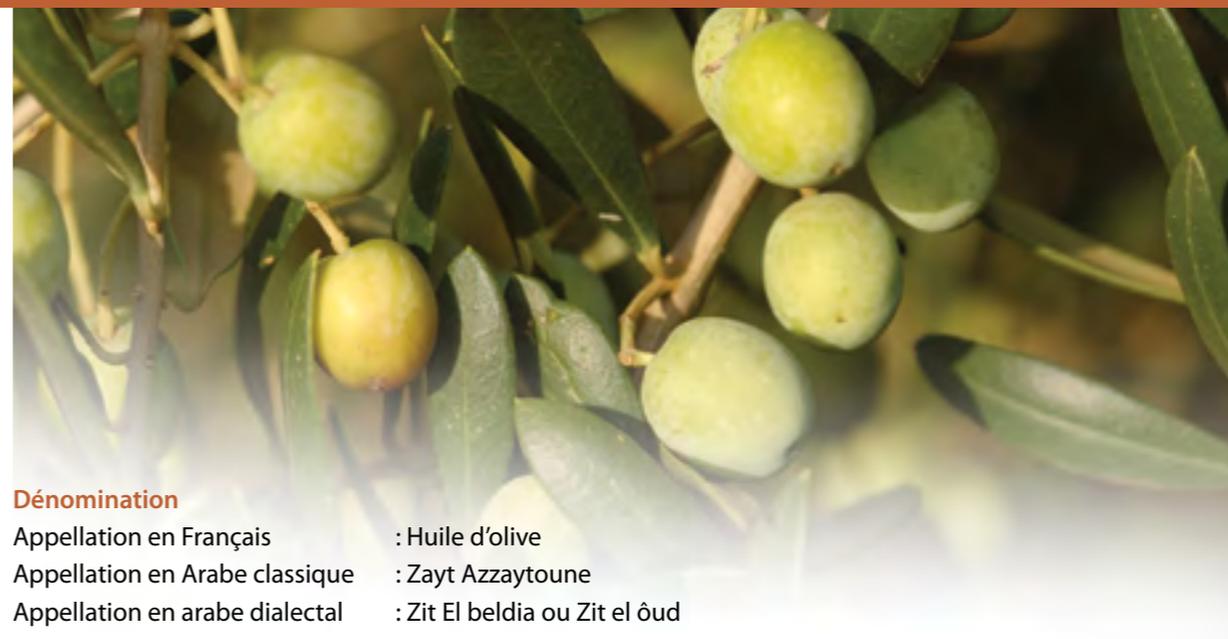
Les caprons de petit calibre (diamètre inférieur à 7 mm) sont de bonne valeur marchande.

Usages

L'utilisation des caprons est culinaire.

Les câpres possèdent des vertus (laxatives, diurétiques, dépuratives et digestives ...).

Huile d'olive de Zerhoune



Dénomination

Appellation en Français	: Huile d'olive
Appellation en Arabe classique	: Zayt Azzaytoune
Appellation en arabe dialectal	: Zit El beldia ou Zit el ôud

Terroir de production

Le terroir de production de l'huile d'olive de Zerhoune, est une zone montagneuse de 400 à 1100 m d'altitude s'étendant sur les communes de Cherqaoua, Karmet Ben Salem, Nzalat Bni Amar, Oualili, Moulay Driss Zerhoun, Mrhassiyne et Sidi Abdallah Al Khayat de la province de Meknès.

Spécificités

L'olivieraie de Zerhoune s'étend sur plus 9.500 ha dont 50% de pieds sont âgés de plus de 50 ans. L'oléiculture productive de Zerhoune couvre une superficie 8.500 ha conduite principalement en bour. L'offre annuelle en olives est de l'ordre 26.000 tonnes (3 tonnes/ha). La trituration se fait auprès de 50 unités traditionnelles (mâasra) et 40 unités modernes et semi-modernes. La quasi-totalité des olives produites (97%) sont destinées à la trituration, le reste de la production est orienté à la préparation traditionnelle des olives de table destinées à l'autoconsommation.

Usages

Le produit final est une huile d'olive à usage généralement culinaire.

Agneau Timahdite



Dénomination

Nom scientifique : *Ovis aries*
Appellation en Français : Agneau Timahdite
Appellation en Arabe classique : Kharouf Timahdite

Terroir de production

L'agneau Timahdite est une race ovine historique de la région de Meknès Tafilalet dont le berceau s'étend du Moyen Atlas aux plateaux périphériques (provinces de Meknès, Ifrane, Fès, Boulemane, Khénifra, Béni Mellal, Azilal et Khémisset). C'est une race rustique qui s'adapte et résiste au froid et aux conditions du système pastoral du Moyen Atlas. Le terroir de production compte un capital ovin de plus de 1.900.000 têtes et offre annuellement 20.000 T de viande ovine Timahdite.

Spécificités

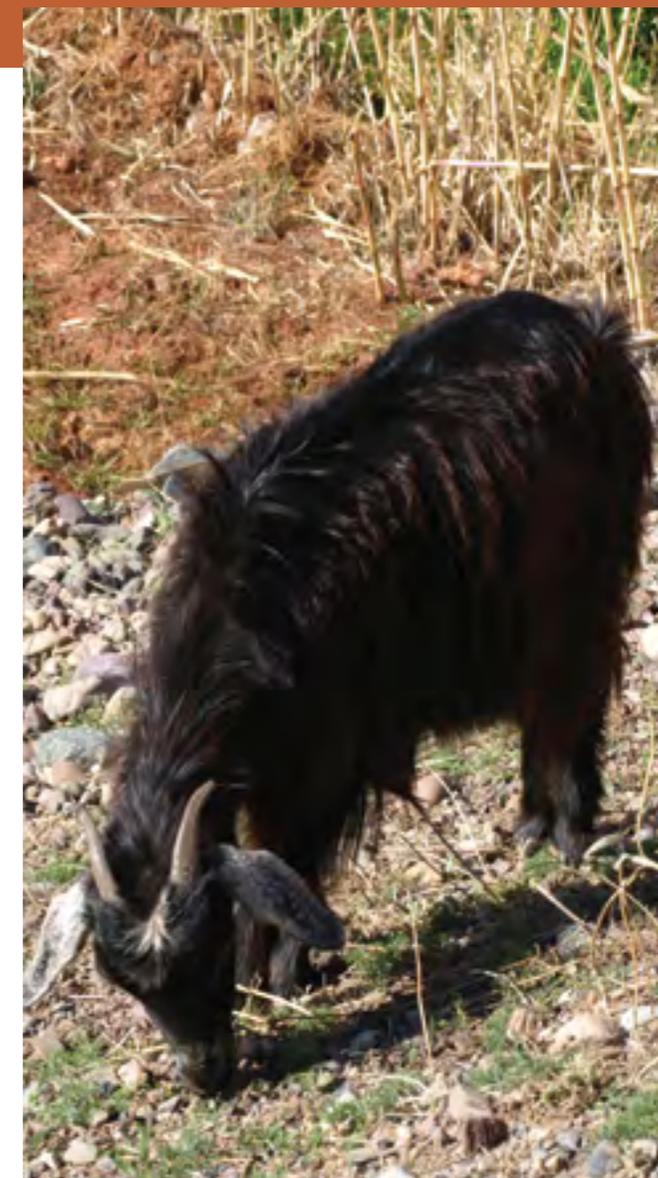
La taille des troupeaux est variable en fonction de la catégorie des producteurs (éleveurs d'élite, multiplicateurs ou autres catégories...). L'ovin a une tête moyenne, de couleur brune foncée avec une touffe en laine blanche ne dépassant pas la ligne frontale. La coloration brune s'étend jusqu'à l'arrière des oreilles et à la partie supérieure de la gorge. Les oreilles sont de taille moyenne oblique légèrement tombantes vers l'avant bien en arrière des yeux. La toison et les pattes dégarnies sont blanches. Elle n'a pas de taches, ni jarre et ouverte à mèches longues. La queue est fine. Le bélier a un profil busqué, un chanfrein assez épais et des cornes blanches en spirale. La brebis a un chanfrein droit ou légèrement busqué et généralement sans cornes.

Usages

Cette race demeure sans conteste la principale race ovine la plus sollicitée et prisée sur le marché de bétail au niveau des provinces de Meknès, El Hajeb, Ifrane, Midelt, et Khénifra, à l'occasion de l'Aïd al Adha.

La viande produite est commercialisée localement dans les abattoirs, boucheries, centres urbains et les souks.

Chevreau Moulay Bouâazza



Dénomination

Nom scientifique : *Capra hircus*
Appellation en Français : Chevreau My Bouâazza
Appellation en arabe dialectal : Maïz, ànzi

Terroir de production

Le terroir de production du chevreau Moulay Bouâazza se situe au milieu du plateau central s'étendant entre le Moyen Atlas et le Plateau des phosphates (localités de Moulay Bouâazza, Sebt Aït Rahou et Had Bouhsoussen).

Spécificités

L'effectif du cheptel caprin élevé dans le terroir est de l'ordre 43.000 têtes conduites en système extensif sylvo-pastoral, avec peu de traitement sanitaire, sur un espace s'étendant sur 54.000 ha (51.000 ha de forêts de chêne, de thuya et de lentisque et 3.000 ha de parcours hors forêt et terrains incultes). Le produit est surtout destiné aux grands centres urbains et les transactions restent toutefois concentrées dans deux souks locaux (Sebt Aït Rahou et Aguelmous).

Usages

Le produit est une viande peu grasse au goût typique souvent consommée par la population de la région. Il est réputé pour la préparation des tagines et du méchoui.

Anis vert d'Agourai



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Pimpinella anisum</i> ,
Appellation en Français	: Anis
Appellation en Arabe classique	: Al yanssounne
Appellation en arabe dialectal	: Habt Hlaoua

Terroir de production

Le terroir de production de l'anis s'étend sur tout le cercle d'Agourai dans la province d'El Hajeb. A Agourai, l'anis est une plante cultivée pour ses graines. Il est cultivé en bour, sur une superficie de 850 ha, en alternance avec les céréales dans une logique d'assolement (30% pour l'anis et 70% pour les céréales). Son rendement moyen est de 7 Qx/ha assurant une offre annuelle d'environ 600 tonnes de graines.

L'anis vert est cultivé depuis les années 70, dans ce terroir où les producteurs ont développé un savoir-faire lié à la maîtrise de sa conduite technique, principalement concernant la production de leurs propres semences.

Spécificités

L'anis est une plante annuelle qui mesure jusqu'à 60 cm, aux tiges creuses portant des feuilles bi ou tri-pennées. Ses fleurs sont sous forme d'ombelles lâches de couleur blanche ou jaune. L'anis d'Agourai est du type vert. Il est très aromatique, d'une saveur chaude et sucrée. A la récolte, après moisson mécanique en période de juin-juillet, les grains récupérés subissent un travail d'épuration et de sélection pour séparer les grains destinés au marché des semences à stocker pour les besoins de la campagne agricole ultérieure. Le produit est apte à la conservation mais les producteurs optent, après récolte, à la vente totale de la production sur place aux tiers.

Usages

Les grains de l'anis, au goût fruité et légèrement poivré, sont très utilisés pour parfumer et assurer une fraîcheur agréable aux produits de la boulangerie, la pâtisserie et la confiserie. De même, l'anis entre dans la composition d'apéritifs et de liqueurs.

Blé dur du Haut Ziz



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Triticum durum</i>
Appellation en Français	: Blé dur du Haut Ziz
Appellation en Arabe classique	: Qamh solb
Appellation en arabe dialectal	: Guemh

Terroir de production

Le blé dur du Haut Ziz est une variété très localisée, cultivée en irrigué sur une superficie de 400 ha, le long de la vallée du Haut Ziz dans les communes de M'zizel, de Sidi Ayad et de Guers Tialaline, depuis plus de 50 ans. La production annuelle moyenne de ce blé est de l'ordre de 1.400 tonnes avec un rendement moyen de 35 qx/ha.

Spécificités

La semence de cette céréale n'est pas disponible sur le marché. Elle est conservée par les producteurs du terroir après chaque récolte. L'intérêt de la population locale envers cette céréale a incité des agriculteurs du terroir à s'investir dans la production de semences. Ces producteurs assurent le maintien de la variété et l'approvisionnement des autres agriculteurs en semences de bonnes qualités. Le savoir faire local est transmis à travers les générations. Les membres de la famille apprennent dès leur plus jeune âge, les techniques de production et l'art de transformation du blé pour la préparation des recettes locales tels que le couscous et « Lamhamssa ».

Usages

La transformation du blé du Haut Ziz est généralement une tradition familiale à côté d'une émergence de groupements féminins investis dans la transformation de la farine du blé dur en couscous et « Lamhamssa ».

Produits phares



Huile d'olive



Oignon Guigou



Navet de Missour



Pastèque Meslegh

Fès Boulemane

Huile d'olive



Dénomination

Appellation en Français	: Huile d'olive
Appellation en Arabe classique	: Zayt Azzaytoune
Appellation en arabe dialectal	: Zit el beldia ou Zit el Ôud

Terroir de production

Au niveau de la région de Fès Boulemane on distingue trois types d'oliveraies. L'oliveraie d'Azzaba est située dans la zone de Sefrou, avec une superficie de 2000 ha, un rendement moyen de 4 T/Ha et une production annuelle de 8000 T d'olives, l'oliveraie de Skoura qui est située dans la zone de Skoura, avec une superficie de 1300 ha avec un rendement moyen de 2 T/Ha et une production annuelle de 2100 T d'olives et l'oliveraie d'Outat el Haj localisée dans la zone d'Outat El Haj s'étendant sur quatre périmètres (Tendit, Tissaf, El Orjane, Ermila) englobant une superficie de 4000 ha pour un rendement moyen de 2 à 4 T/Ha et une production annuelle de 12000 T d'olives.

Spécificités

Trois oliveraies ont pu développer une renommée liée à la qualité perçue de leurs huiles d'olive :

- Huile d'olive d'Azzaba ;
- Huile d'olive de Skoura ;
- Huile d'olive d'Outat El Haj.

Usages

L'huile d'olive est appréciée pour son usage alimentaire et constitue la base de tous les plats locaux et pour son usage thérapeutique.

Oignon de Guigou



Spécificités

Nom Scientifique	: <i>Allium cepa</i>
Appellation en Français	: Oignon
Appellation en Arabe classique	: Baçal
Appellation en arabe dialectal	: Baçla

Terroir de production

La culture de l'oignon est concentrée dans la vallée de Guigou. L'altitude moyenne est de 1.500 m avec une forte fréquence des gelées (octobre à avril) et une pluviométrie moyenne de 350 mm/an. La superficie occupée est de 500 ha avec un rendement moyen de 35 à 40 T/Ha et une production annuelle de 17 500 T.

Spécificités

Deux caractéristiques majeures sont associées aux oignons de Guigou : son aptitude au stockage (longue durée et faible perte), sa résistance post séchoir durant le transport, la solidification de ses écailles attribuée au micro climat de la vallée et à la richesse du sol en potasse.

Ces qualités reconnues par le marché font que les oignons de Guigou se vendent avec un différentiel de prix.

Usages

L'oignon est consommé soit frais dans des salades soit incorporé dans les plats cuisinés.

Navet de Missour



Dénomination

Nom scientifique	: <i>Brassica rapa L.</i>
Appellation en Français	: Navet de Missour
Appellation en Arabe classique	: Jazar abiad ou Eljidr al abiad
Appellation en arabe dialectal	: Laft l'mahfoura

Terroir de production

Le navet de Missour ou « Laft l'mahfoura » est cultivé le long des deux rives de la Moulouya en allant de la commune de Ksabi vers Missour sur des petites parcelles (de quelques mètres carrés). Il occupe une superficie de 25 ha avec un rendement de 25 T/Ha et une production annuelle de 750 T.

Spécificités

Le navet de Missour est reconnu par sa forme et sa couleur mais surtout par son goût spécial (piquant à la langue...).

Usages

Le navet de Missour est plutôt recherché en tant qu'alicament. Il est fortement recommandé par les nutritionnistes aux patients souffrant des maladies cardio-vasculaires ou d'anémie et en tant que composant des régimes alimentaires diététiques. Le navet « L'mahfoura », est consommé dans les plats cuisinés, en particulier le couscous.

Pastèque de Meslegh



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Citrullus lanatus</i>
Appellation en Français	: Pastèque
Appellation en Arabe classique	: Battikh ahmar
Appellation en arabe dialectal	: Dellaâ, dellah ou kawwar

Terroir de production

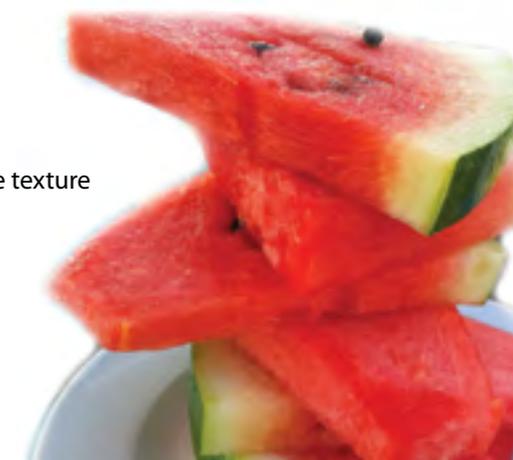
La production de la pastèque de Meslegh se fait dans un environnement sain, en plein parcours, sur des sols de types Harch et Tirss et à une altitude comprise entre 1100 et 1300 m. Elle est localisée le long de l'Oued de Meslegh relevant de la commune rurale de Sidi Boutayeb de la province de Boulemane et à partir de la localité dite Meslegh al Ghaba jusqu'au Agadl. La production de la pastèque est répartie sur les deux provinces de Boulemane et Figuig. Elle occupe une superficie de 42 ha avec un rendement de 35 à 40 T/Ha et une production annuelle de 1600 T.

Spécificités

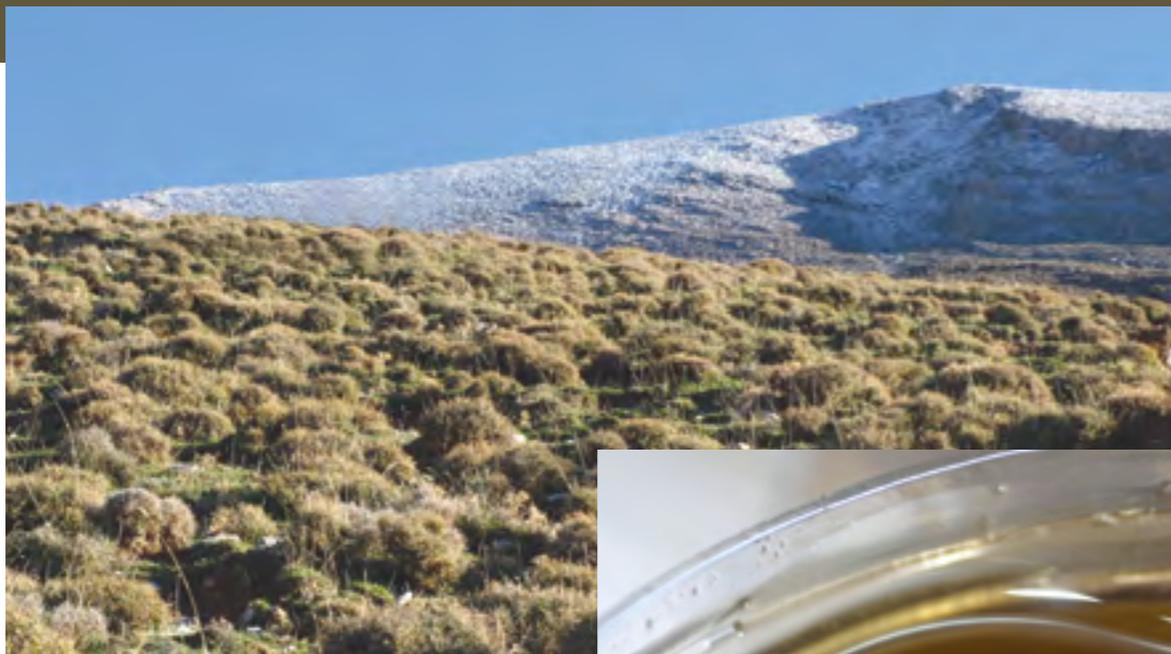
La pastèque de Meslegh se caractérise par un goût sucré, elle est ferme avec une texture croquante, juteuse et granulée.

Usages

La pastèque est consommée en dessert ou en jus.



Miel



Dénomination

Appellation en Français	: Miel
Appellation en Arabe classique	: Âssal
Appellation en arabe dialectal	: Laâssal

Terroir de production

les principales localités des espèces mellifères majeures de la zone sont :

- Romarin : Dar al Hamra, Adrej, Tafagight, Skoura, Ouled Ali, Maghrawa ;
 - Origan : Ighezrene, Ain Sebou ;
 - Thym : Ighezrene, Dar al Hamra ;
 - Buplèvre : Bouyblane, Ouled Ali ;
 - Caroubier : Skoura, Tahla, Zrarda ;
 - Jujubier : Bordure du Moyen Atlas (Sefrou) et Hauts Plateaux de la Moulouya vers les montagnes.
- La production est de 16 T/an répartie comme suit : romarin (50%), jujubier (25%), buplèvre (25%).

Spécificités

Quatre principaux types de miel sont produits dans la zone :

- Miel de Zandaz "Buplèvre épineux" (*Bupleurum spinosum*) : Espèce mellifère nectarifère connue sous quatre noms berbères selon les zones (Zandaz, Zentaz, Aguerbaz et Airbaz) ;
- Miel du romarin (*Rosmarinus officinalis*), une plante connue sous le nom d'azir : Récolté deux fois par an (avril et novembre), ce miel se caractérise par sa couleur blanche légèrement dorée, son odeur typique et agréable, et un arrière goût acide. Il se cristallise rapidement ;
- Miel du jujubier (*Zizyphus lotus*) : Récolté pendant le mois de juin et de juillet, avant la transhumance vers le buplèvre. C'est un miel très demandé sur le marché local et national ;
- Miel du Thym et d'Origan : Généralement récolté vers la fin août, ce miel est connu par sa couleur dorée foncée et son goût de thym. Il est vendu cher.

Usages

Le miel est utilisé à des fins alimentaires et thérapeutiques. Il est consommé en cas de maladies et de soins sous forme pure et sans adjonction d'aucun autre produit.



Endive d'Immouzzer



Dénomination

Appellation en Français : Endive
Appellation en Arabe classique : Salata
Appellation en arabe dialectal : Chlada

Terroir de production

La culture des endives est concentrée à Aït Sidi Belkassem sur les zones limitrophes d'Immouzzer. Certains agriculteurs avertis commencent à sortir de la zone, ils cultivent la chicorée à Laânasser à côté de Dayet Afergough et les endives vers la zone de Ben Souda.

Spécificités

La culture des endives dans la zone d'Immouzzer est introduite depuis le protectorat français. L'endive mesure 12 à 20 cm de long et environ 5 cm de diamètre. Les feuilles croquantes sont de couleur blanc crème devenant jaunâtre à la pointe, et leur saveur est légèrement amère. La culture des endives occupe actuellement une superficie de 35 à 40 ha avec un rendement moyen de l'ordre de 12 T.

Usages

Les endives d'Immouzzer sont consommées à l'état frais, particulièrement en salades.

Figue Chaâri



Dénomination

Appellation en Français : Figue
Appellation en Arabe classique : Tine
Appellation en arabe dialectal : Kermouss chaâri

Terroir de production

La culture du figuier est concentrée dans la commune rurale d'Aïn Bou Ali. La zone est connue sous le nom de « L'Mta ». Ce terroir jouit d'une notoriété forte chez les Fassis, qui se traduit par un différentiel de prix avantageux pour tous les produits agricoles qui en sont originaires. « L'Mta » est en effet associée à la notion de production agricole bio.

Spécificités

« Kermouss chaâri » est associé pour la population locale à une variété dont la taille de l'arbre est relativement petite par rapport aux autres variétés vigoureuses. Les figes (faux fruits) sont noires rayées, de petit calibre et marquées par un goût très sucré avec un arrière goût piquant.

Usages

Le produit est consommé généralement à l'état frais. Certains agriculteurs ont toutefois l'habitude de sécher une partie de la production à l'air ambiant, et affirment que les figes « Chaâri » séchées présentent une aptitude intéressante à la conservation par rapport aux autres variétés de figes.

Olive L'Mta



Dénomination

Appellation en Français : Olive
Appellation en Arabe classique : Zaytoun
Appellation en arabe dialectal : Zitoune

Terroir de production

L'Mta est une zone située dans la commune d'Aïn Bouâali, et couvre une superficie totale de 15.000 ha dont 85% de SAU. Les plaines (27%), les collines (31%) et les montagnes (42%) constituent le relief de la commune, qui bénéficie d'une pluviométrie annuelle moyenne estimée à 532,75 mm.

Spécificités

L'olive de L'Mta reçoit peu ou pas de traitement, l'intervention des agriculteurs se limite à la récolte. La mouche de l'olivier est un des problèmes qui risque de compromettre la qualité de l'huile d'olive de L'Mta en l'absence de traitements appropriés.

Usages

Les agriculteurs locaux ont développé un savoir-faire approprié en matière de sélection et de transformation des olives noires en olives noires au sel sec. Le processus est simple et consiste à saupoudrer les olives noires de grand calibre récoltées en fin de la campagne avec du sel, la dose de sel reste à standardiser. Les olives saupoudrées sont ensuite entreposées dans des sacs ou des conteneurs étanches. Avant la mise sur le marché ces olives sont lavées et séchées à l'air ambiant. Elles permettent ainsi de générer des recettes tout au long de l'année.

Pomme de Tafajight



Dénomination

Appellation en Français : Pomme
Appellation en Arabe classique : Touffah
Appellation en arabe dialectal : Teffah

Terroir de production

Les petites parcelles du pommier sont installées aux alentours des habitations dans le centre de la CR de Tafajight le long des petits cours d'eau.

Spécificités

Dès l'époque du Protectorat, quelques plants de pommiers ont été distribués aux agriculteurs de Tafajight malgré leur résistance. C'est à partir de la fin des années 80, à l'initiative de certains agriculteurs et avec l'appui du Département de l'Agriculture, que les agriculteurs ont commencé à planter du pommier. Trois variétés : Golden Delicious, Starking Delicious et son mutant Spur Starkrimson constituent de nos jours l'essentiel des vergers de la zone sur une superficie estimée à 20 hectares. Plus récemment, au cours de ces dernières années, quelques agriculteurs ont introduit de nouvelles variétés comme par exemple : la Royal Gala et d'autres types de variétés : Reine des reinettes, Stayman, Richard Delicious... Trois caractéristiques majeures sont associées à la pomme de Tafajight :

- Couleur rouge foncée ;
- Goût sucré ;
- Juteuse et ferme.

Usages

La pomme peut être consommée comme un fruit frais. Sinon, elle peut faire l'objet de transformation comme les compotes ou en extraire le vinaigre de pomme.

Produits phares



Amande



Câpres



Figue



Plantes aromatiques
et médicinales

Taza Taounate Al Hoceima

Amande



Dénomination	
Nom Scientifique	: <i>Prunus amygdalus batsh</i>
Appellation en Français	: Amande
Appellation en Arabe classique	: Laouz
Appellation en arabe dialectal	: Louz

Terroir de production

L'amandier est produit au niveau de toutes les communes de la province d'Al Hoceima. La superficie plantée s'élève à environ 25 000 ha. La production annuelle d'amandes dans la province d'Al Hoceima est d'environ 800 tonnes. La commercialisation se fait au niveau des souks locaux de la province durant presque toute l'année.

Spécificités

- Les amandes de la province d'Al Hoceima possèdent un goût typique ;
- Les amanderaies de la province d'Al Hoceima sont conduites en extensif et en zones pluviales ;
- La culture de l'amandier ne bénéficie ni d'apport d'engrais ni de traitements phytosanitaires, elle est considérée comme étant une culture biologique.

Usages

Les amandes sont consommées comme fruit sec et sont offertes aux invités lors des festivités et des rencontres familiales, comme signe d'hospitalité et de reconnaissance. Elles sont également utilisées dans la préparation des pâtisseries.

Câpres



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Capparis spinosa</i>
Appellation en Français	: Câpres
Appellations en Arabe classique	: Kabbar
Appellation en arabe dialectal	: kabbar

Terroir de production

Le câprier est présent dans 13 centres régionaux au niveau de Taounate, principalement dans les cercles de Tissa et d'El Karia. Il occupe une superficie autour de 4000 à 5000 ha permettant une production annuelle qui peut atteindre 7500 tonnes.

Spécificités

Le climat propice au développement des câpres permet à la région de Taounate (plus une partie de Fès) de représenter 70% de la production nationale. Le câprier se développe naturellement dans les régions montagneuses. Il s'adapte aux sols pauvres et résiste à la chaleur et à l'ensoleillement. Il est considéré comme une plante anti érosive grâce à son rôle important dans la fixation du sol, et ses capacités de développement sur des pentes abruptes. Le fruit du câprier est caractérisé par une couleur verdâtre et un goût amer.

Usages

Le fruit du câprier est consommé à l'état frais et commercialisé majoritairement au niveau local. Il est utilisé en alimentation associé avec d'autres produits, et aussi dans le secteur paramédical et médicinal.



Figue de barbarie Dellahia

Figue

Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Opuntia ficus-indica</i> .
Appellation en Français	: Figue de barbarie
Appellation en Arabe classique	: Sobbar
Appellation en arabe dialectal	: Karmous el hindya, Zaâboul

Terroir de production

La figue de barbarie Dellahia est présente dans la région de Bni Gmil Meksouline (350 ha), la région de Bni Boufrah (350 ha), la région de Bni Gmil Mstassa (150 ha) et dans la région de Senada (50 ha), soit une superficie globale de 900 ha dont environ 200 ha est considérée comme culture spontanée. La production annuelle est estimée à 4000 T avec un rendement moyen de 12 T/Ha. Cette production est réservée essentiellement à l'autoconsommation.

La commercialisation concerne environ 30% et opérante principalement au niveau local.

Spécificités

C'est une variété adaptée aux conditions pédoclimatiques des zones montagneuses d'Al Hoceima et présentant une grande résistance aux températures extrêmes avec de faibles exigences édaphiques. Le climat et le terroir de la région lui confèrent ses caractéristiques organoleptiques. La variété Dellahia se distingue par son goût typique très sucré et très ferme par sa richesse en eau et en minéraux. Elle peut être conservée pendant 15 jours au froid à condition de ne pas l'ouvrir. Le fruit à taille normale a une teneur moyenne en jus de 24.80 ml/100g de pulpe et une teneur en sucre de 13.98 g/l de jus. Sa couleur est verdâtre au stade de croissance et verdâtre/vert pâle au stade de maturité.

Usages

Le fruit Dellahia est très présent dans les habitudes alimentaires de la population locale, Il est dégustée avec du pain au moment des repas. Il est également valorisé pour la production de confiture de cactus et de lamelles de raquettes en saumure.



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Ficus carica L.</i>
Appellation en Français	: Figue
Appellation en Arabe classique	: Tine
Appellation en arabe dialectal	: Karmousse, Chriha

Terroir de production

Le figuier est localisé principalement au niveau du cercle de Taounate et de Ghafsai. Il occupe une superficie de 20 000 ha avec un rendement moyen de 1,5 T/Ha et une production annuelle de 30 000 T.

Spécificités

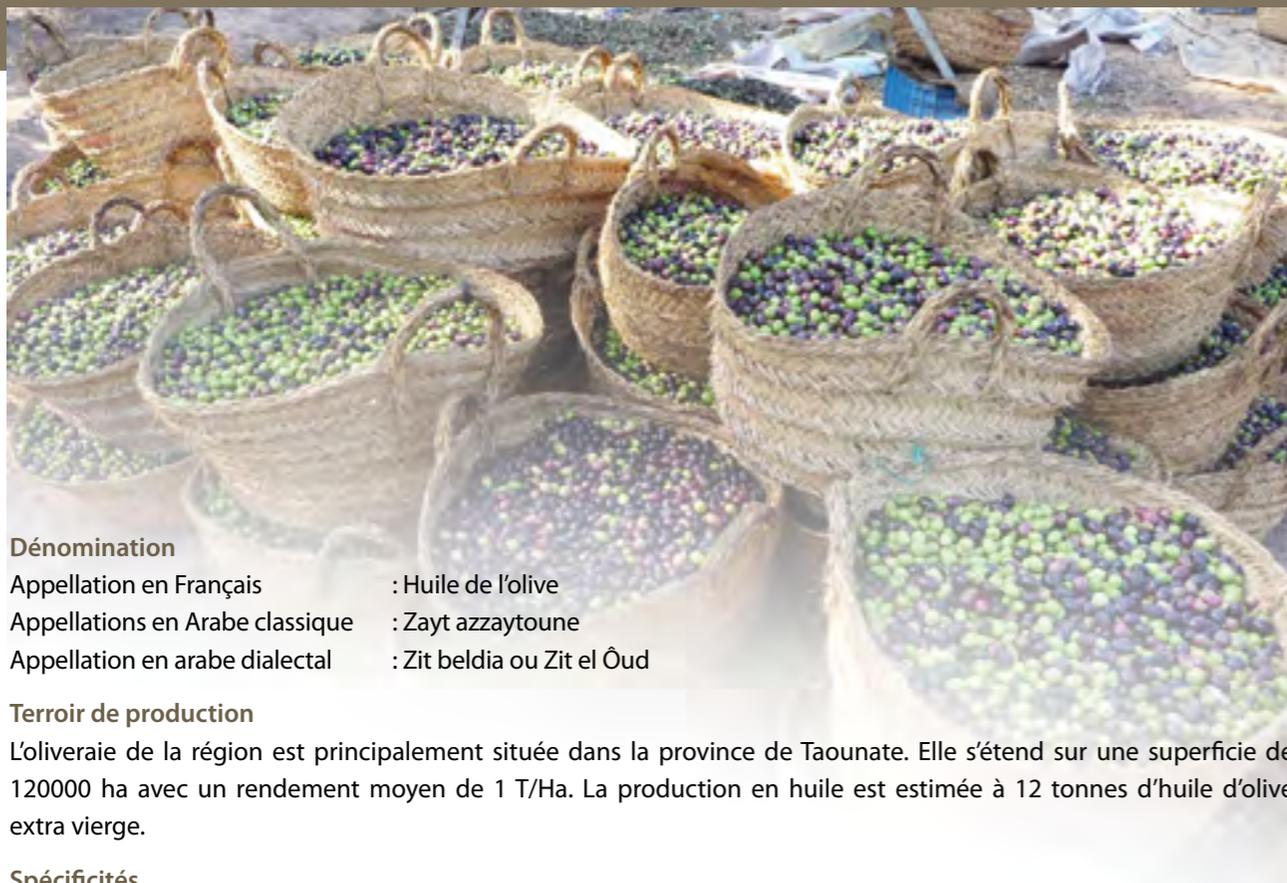
La région est connue par une tradition et un savoir-faire reconnu en matière de production et de valorisation des figes. Les figes de la région possèdent des caractéristiques spécifiques conférées par les conditions pédoclimatiques de celle-ci et notamment dans les deux communes rurales de Bouadel et Bouhouda. Elles se présentent sous différentes couleurs en fonction de la variété produite. La culture du figuier est réalisée en bour sans intrants chimiques. Elle est très peu exigeante en entretien et en engrais, elle peut se développer sans aide auxiliaire et reste productive très longtemps. Un festival des figes est organisé annuellement au niveau de la CR de Bouhouda.

Usages

Les figes sont consommées et commercialisées à l'état frais ou séché.



Huile d'olive Ghafsai



Dénomination

Appellation en Français : Huile de l'olive
Appellations en Arabe classique : Zayt azzaytoune
Appellation en arabe dialectal : Zit beldia ou Zit el Ôud

Terroir de production

L'olivieraie de la région est principalement située dans la province de Taounate. Elle s'étend sur une superficie de 120000 ha avec un rendement moyen de 1 T/ha. La production en huile est estimée à 12 tonnes d'huile d'olive extra vierge.

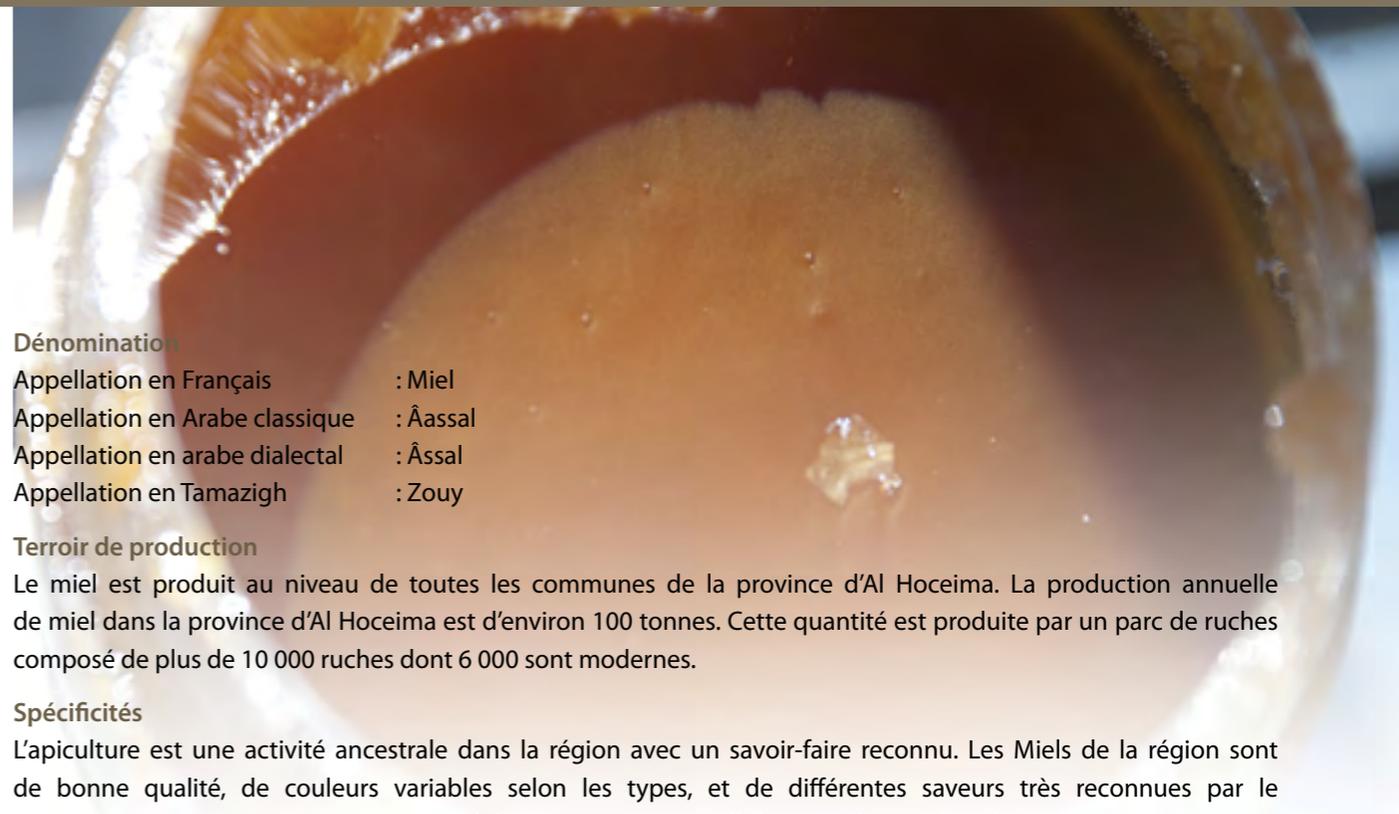
Spécificités

L'huile d'olive est extraite de la variété d'olive Picholine marocaine. L'olivier est caractérisé par une parfaite adaptation aux conditions climatiques et par l'existence d'un savoir-faire reconnu dans la zone. Le verger est constitué d'arbres âgés de 70 ans à 200 ans. Les arbres d'olivier sont greffés sur l'espèce sauvage oléastre « Jebouj ». Ce verger se caractérise par la qualité des olives pour la conserverie et la production d'huile. L'huile d'olive extraite est caractérisée par une acidité de l'ordre de 0,1%.

Usages

L'huile d'olive est reconnue dans la région pour son usage alimentaire et thérapeutique.

Miel d'Al Hoceima



Dénomination

Appellation en Français : Miel
Appellation en Arabe classique : Âassal
Appellation en arabe dialectal : Âssal
Appellation en Tamazigh : Zouy

Terroir de production

Le miel est produit au niveau de toutes les communes de la province d'Al Hoceima. La production annuelle de miel dans la province d'Al Hoceima est d'environ 100 tonnes. Cette quantité est produite par un parc de ruches composé de plus de 10 000 ruches dont 6 000 sont modernes.

Spécificités

L'apiculture est une activité ancestrale dans la région avec un savoir-faire reconnu. Les Miels de la région sont de bonne qualité, de couleurs variables selon les types, et de différentes saveurs très reconnues par le consommateur marocain. La région possède des ressources mellifères variées et réputées dans tout le pays, notamment l'*Origanum elongatum* fournissant le miel de Thym (Ziitra), connu sous le nom de « Zouy » en tarifit, très recherché et dont les prix dépassent les 400 Dh le Kg. La commercialisation des miels en milieu rural s'effectue essentiellement par vente directe. En milieu urbain, les ventes se font au souk et dans les grandes surfaces.

Usages

La consommation du miel fait partie des traditions alimentaires de la population rurale. Il est particulièrement demandé pendant l'été, période de flux touristique, et pendant le mois sacré du Ramadan. Le miel est également considéré comme médicament et utilisé comme produit curatif grâce à ses propriétés acquises à partir de la flore d'origine.

Petits pois d'Aït Kamra



Dénomination

Nom scientifique : *Pisum sativum*
Appellation en Français : Petit pois
Appellation en Arabe classique : Jilbane
Appellation en arabe dialectal : Jalbana
Appellation en Berbère : Tinifine

Terroir de production

Le terroir de production du petit pois d'Aït Kamra s'étend sur les communes d'Aït Kamra, Izemmouren et Béni Abdellah relevant du cercle de Béni Ouaryghel (Province d'Al Hoceima). La culture y est pratiquée depuis longtemps sur une superficie globale de 1.000 ha.

Spécificités

Le petit pois d'Aït Kamra est une légumineuse alimentaire très spéciale qui trouve sa spécificité dans sa texture douce et son goût typique très sucré. Il est très apprécié par la population d'Al Hoceima. Sa notoriété est consolidée par le fait que la totalité de la production, en moyenne 50 tonnes annuellement, s'écoule très rapidement à l'encontre des autres petits pois. C'est une culture à laquelle, les agriculteurs des terroirs sus mentionnés, accordent une importance particulière. La récolte du petit pois d'Aït Kamra s'échelonne de mi-février au mois d'avril en fonction des dates de semis.

Usages

Le petit pois d'Aït Kamra est consommé frais ou cuit. Lors de sa saison de production, il est toujours présent dans les préparations gastronomiques de la région.

Plantes aromatiques et médicinales

Dénomination

Nom scientifique :

- Thym (*Thymus Wildenowii*), Lavande (*Lavendula stoechas*), Ciste (*Cistus ladaniférus*), Origan (*Origanium vulgare L.*), Lentisque (*Pistacia lentiscus L.*), Armoise (*Artemisia herba-alba*), Camomille (*Anthemis nobilis L.*), Calamante (*Satureja Calamintha*).

Appellation en Français : Plantes aromatiques et médicinales

Appellation en Arabe classique : Aâchab attibiya wa al'itriya

Appellation en arabe dialectal : Laâchoub.

Terroir de production

Les plantes aromatiques et médicinales se trouvent dans les forêts du Rif, notamment au niveau des forêts de la commune rurale de Targuist.

Spécificités

Les plantes aromatiques et médicinales de la région constituent des espèces mellifères très importantes et reconnues à l'échelle nationale. Elles sont caractérisées par leur rôle dans la fixation du sol et ainsi leur contribution à la lutte contre la désertification. Au niveau de la région d'Al Hoceima, il existe une espèce sauvage mellifère prédominante, dans la commune rurale de Targuist :

Le thym de Targuist. Cette espèce est endémique au Maroc et n'existe que dans cette région.

Usages

Les plantes aromatiques et médicinales sont principalement exploitées sous forme de plantes séchées, pour la production d'huiles essentielles et aussi pour la production mellifère. Elles sont connues pour favoriser la conservation des aliments et aromatiser les plats cuisinés (cas du thym de Targuist). Elles sont également utilisées comme aide à la digestion, comme antispasmodique, antiseptique et cicatrisant, comme diurétique et désinfectant urinaire (cas de la lavande, l'origan, le thym, ...).



Produits phares



Huile d'olive *



Figue



Miel d'arbousier *



Samet



Fromage de chèvre*



Orange Zghiri

Tanger Tétouan

* cf : Produits labellisés

Orange Zghiri



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Citrus sinensis</i>
Appellation en Français	: Oranger doux
Appellation en Arabe classique	: Bourtouqal
Appellation en arabe dialectal	: Limoun

Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve l'oranger doux, est située dans la zone d'Ouezzane, notamment au niveau de Teroual, Zghira et Ahmed Cherif. L'oranger occupe une superficie de 90 Ha avec une production annuelle de 680 T.



Spécificités

Les oranges zghiri sont petites, très parfumées, juteuses et sucrées, et sont spécifiques à la zone d'Ouezzane en particulier.

Usages

Le produit est commercialisé et consommé comme orange fraîche.

Samet (sirop de raisin)

Olive de table



Dénomination

Appellation en Français : Sirop de raisin

Appellation en arabe dialectal : Samet

Terroir de production

Douar Maakacha à 20 km de Bab Taza.

Spécificités

Le Samet est un sirop de raisins obtenu à partir d'un savoir-faire ancestral réalisé à la main. Il est présent dans la région de Chefchaouen au moins depuis le 16ème Siècle. C'est un produit des régions anciennement viticoles de Bab Taza et Mokrisset.

Usages

Le Samet était un moyen de conserver les raisins dont l'aspect était peu présentable et donc peu propice à la commercialisation.



Dénomination

Nom Scientifique : *Oléa europea*

Appellation en Français : Olive de table

Appellation en Arabe classique : Zaytoun

Appellation en arabe dialectal : Zitoun

Terroir de production

Les olives de table préparées traditionnellement sont issues des oliveraies présentes dans toute la région d'Ouezzane. Ces oliveraies comptent environ 34 500 pieds permettant une production annuelle de 517,5 T.

Spécificités

Les olives sont majoritairement de la variété picholine marocaine. Le produit peut être considéré comme quasiment biologique, car les olives proviennent généralement d'arbres non traités et n'utilisent que très peu d'engrais chimique. Les olives de tables relèvent d'un savoir-faire local très ancien transmis de mère en fille qui permet de transformer les olives amères en olives de table de manière naturelle. Pour les femmes de cette zone, cette pratique incarne une partie importante de leur identité culinaire. La préparation se fait manuellement et sans faire usage de produits chimiques. Les olives perdent leurs amertumes seulement sous l'effet de l'eau et/ou du sel. Une fois préparées ainsi, les olives de table ne sont consommées qu'après 6 à 12 mois.

Usages

La palette des olives est diversifiée. La préparation et les goûts sont en effet très variés entre les olives « Mkhallaâ » et « Mcharrat » et les olives aromatisées aux plantes aromatiques et médicinales.

Huile d'olive



Dénomination

Appellation en Français	: Huile d'olive
Appellation en Arabe classique	: Zayt Azzaytoun
Appellation en arabe dialectal	: Zeit l'Ôud, Zit L'beldia

Terroir de production

L'olivier se trouve essentiellement dans les zones montagneuses et semi montagneuses d'Ouezzane, de Chefchaouen (45 000 ha), de Tétouan (10 125 ha) et de Larache (2500 ha).

Spécificités

La variété picholine marocaine est dominante dans les vergers. Le caractère montagneux de la zone et le système bour attribuent à l'huile d'olive des caractéristiques organoleptiques spécifiques. L'huile d'olive tient une place importante dans les habitudes alimentaires et en médecine traditionnelle de la région. Elle est à la base de l'ensemble du savoir-faire culinaire. La quantité consommée par individu dans la région est élevée en comparaison au niveau national. Elle est produite par trituration des olives, suivie d'une étape d'extraction par compression ou centrifugation. Sa couleur est verdâtre à jaunâtre selon le degré de maturation des olives au moment de la trituration.

Usages

L'huile d'olive est généralement consommée fraîche pendant le petit déjeuner et les repas secondaires avec le pain, le thé et le fromage frais ; mais elle est aussi utilisée pour la préparation de la quasi-totalité des plats cuisinés. La qualité des olives permet leur utilisation pour la conserverie et la production d'huile. Le grignon séché est également commercialisé. Outre son utilisation alimentaire, l'huile d'olive est également utilisée dans la région à des fins thérapeutiques.

Figue d'Ouezzane



Dénomination

Nom Scientifique	: <i>Ficus carica L.</i>
Appellation en Français	: Figue
Appellation en Arabe classique	: Tine
Appellation en arabe dialectal	: Karmouss

Terroir de production

L'aire géographique, dans laquelle on trouve le figuier est située dans la zone d'Ouezzane. Il s'étend sur une superficie de 1000 ha avec une production annuelle estimée à 500 T.

Spécificités

La zone d'Ouezzane est connue pour les qualités gustatives de ses figes locales (Rhouddane et Bayda) très appréciées autant fraîches que séchées.

Le figuier se développe bien dans des zones à faible hygrométrie et à fort ensoleillement avec des étés chauds et secs. Il résiste bien à la chaleur et aux terrains arides et pauvres, et se bouture facilement. La variété Rhouddane a comme particularité de ne pas avoir besoin de pollinisateur, ce qui n'est pas le cas pour toutes les autres variétés.

C'est un arbre rentable qui peut fournir deux récoltes par an.

Usages

Le produit est consommé sous différentes formes :

- Fruits frais ;
- Figes séchées traditionnellement ;
- Pâte à base de figes séchées ;
- Pâte de figes mélangée avec des amandes.

Plantes aromatiques et médicinales



Dénomination

Appellation en Français : Plantes aromatiques et médicinales
Appellation en Arabe classique : Al aâchab attibiya wa al'itriya
Appellation en arabe dialectal : Laâchoub

Terroir de production

Les plantes aromatiques et médicinales se trouvent dans toutes les zones forestières de la Région de Tanger-Tétouan et certaines parcelles des Organisations Professionnelles Apicoles.

Spécificités

Les plantes de la région sont connues chez tous les opérateurs du domaine au niveau national et même chez certaines populations grâce à leurs typicités. Certaines même sont endémiques. Les plantes aromatiques et médicinales rentrent dans les recettes culinaires des populations de la région Tanger-Tétouan. Elles sont source de revenu et de remède. La commercialisation se fait sous forme de plantes séchées, d'huiles essentielles et d'eau florale. La plus grande partie est vendue aux intermédiaires ou exportée.

Usages

Les plantes aromatiques et médicinales sont utilisées comme telles à l'état frais ou transformées (séchage, huile essentielle, eau florale). Les plantes aromatiques et médicinales séchées sont utilisées pour la préparation de boissons chaudes ou froides, la préparation de la majorité des plats ainsi que pour aromatiser les olives et dérivés et protéger les figues et fruits séchés contre les insectes. Les huiles essentielles sont utilisées pour la préparation de certains produits cosmétiques. Les eaux florales sont utilisées pour soigner certaines maladies saisonnières.

