



## Le processus de labellisation de l'Appellation d'Origine Protégée « Huile d'olive Bni Arouss »

**Touriya Belaiche<sup>1</sup>, Abdelouafi Ibrahimy<sup>2</sup>,  
Françoise Leriche<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Unité de Technologie Alimentaire, Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès, B.P. S/40, Meknès Maroc.

<sup>2</sup> Ingénierie Agro-Economique, Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès, B.P. S/40, Meknès Maroc. <sup>3</sup> Microbiologie des produits laitiers, U.R. Consommateur – Aliment Typique - Sécurité – Santé, VetAgro-Sup, Lempdes, France.

Contact : [tbelaiche@yahoo.com](mailto:tbelaiche@yahoo.com).

### Résumé

*La reconnaissance des produits de terroir par une démarche de labellisation est l'un des axes d'intervention prioritaires du Plan Maroc Vert. Dans la région de Larache, il existe un savoir-faire ancestral en matière de greffage du rameau d'olivier (*Olea Europaea*) sur des oléastres (*Olea Sylvestris*) souvent centenaires. L'huile produite par ces oliviers greffés est prisée, à la fois pour son goût et pour les attributs qui lui sont prêtés, car ces arbres sont présents dans une zone ayant une importance culturelle et religieuse majeure. Nous avons mené un projet de recherche-intervention qui a visé à contribuer au maintien d'une oléiculture durable et rentable et à la préservation des savoir-faire traditionnels, par le biais de l'amélioration des pratiques de la filière et la labellisation. Cet article relate la méthodologie et les étapes que nous avons suivies pour accompagner les agriculteurs dans la démarche de labellisation et le dépôt d'une demande de reconnaissance d'Appellation d'Origine Protégée. Un premier diagnostic a permis d'identifier les problèmes de production, de récolte, de pressage et de conservation. Puis, l'aire géographique de l'appellation a été délimitée en partenariat avec un Groupement d'Intérêt Economique qui réunit les coopératives présentes dans la zone ainsi qu'avec les partenaires institutionnels. Enfin, un cahier des charges a été défini. Il décrit la future organisation de la production d'appellation protégée, au niveau des exploitations agricoles comme au niveau collectif. Le dossier d'Appellation d'Origine Protégée de l'« Huile d'olive Bni Arouss » a été déposé début 2014.*

**Mots clés :** Appellation d'Origine Protégée, huile d'olive, labellisation, oléastre, régions montagneuses

## Introduction

L'identité d'un produit constitue un élément essentiel pour son développement et sa valorisation, dans un univers de concurrence accrue. L'identité constitue sur les marchés le support de connaissance et de reconnaissance, conduisant à la notoriété et à l'amélioration de la valeur ajoutée du produit. Dans le cas de la valorisation des produits agricoles des zones marginales, la démarche de labellisation s'appuie sur les potentialités spécifiques d'un terroir, notamment la typicité et l'authenticité des produits, mais également sur les savoir-faire et les cultures locales, qui donnent à ces produits une image distinguée.

Au Maroc, la loi 25-06, relative aux Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité (SDOQ) des denrées alimentaires, des produits agricoles et halieutiques, permet d'organiser cette reconnaissance (Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes, 2010). Cette loi fixe les conditions dans lesquelles les SDOQ sont reconnus, attribués, utilisés et protégés. La loi 25-06 détermine les obligations et les responsabilités incombant à ceux qui entendent en bénéficier. La loi prévoit 3 signes : l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et le Label Agricole (LA).

L'appellation d'origine protégée (AOP) est « 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 délimitée » (Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes, 2010). Le travail présenté ici relate et analyse la

démarche de soumission d'une AOP. Il a été initié dans le cadre du projet Millennium Chalenger Account (2010-2013). Le thème dans le cadre duquel ce travail a été effectué s'intitulait « étude des possibilités et opportunités de production d'huiles d'olive de qualité spécifique au Nord du Maroc ».

## Une tradition ancienne de greffage d'oliviers sur des oléastres

Les régions montagneuses à vocation oléicole de la région de Larache ont été retenues comme zone d'étude. La valorisation des potentialités agricoles de cette région pourrait contribuer à l'amélioration des conditions de vie de sa population longtemps marginalisée.

Il existe dans cette zone un savoir-faire local ancestral portant sur le greffage d'un rameau d'olivier sur un oléastre. Cette pratique a été introduite dans la région par les Maures chassés d'Espagne. Elle a été décrite par Ibn-Al-Awam, agronome ayant vécu au 12<sup>ème</sup> siècle en Andalousie (Clément-Mullet, 1866). L'oléastre (*Olea Sylvestris*) appelé olivier sauvage, diffère de l'olivier cultivé (*Olea Europaea*), par la présence de pousses courtes et épineuses, des fruits de petite taille, avec moins de mésocarpe, et une faible teneur en huile. Le greffage se fait sur des souches ou des rejets de plants spontanés d'oléastre. Le niveau de la pose du greffon varie de 50 cm à 2 m du sol. Les deux techniques les plus utilisées sont la greffe en fente et en couronne de côté sous écorce.

Ce greffage permet une croissance rapide des oliviers, et par conséquent un gain de temps sur le délai d'entrée en production. De plus le greffon bénéficie de certaines propriétés du porte-greffe (Breton et *al.*, 2006). En particulier, les nouveaux cultivars greffés sur l'oléastre s'enracinent facilement dans les

reliefs accidentés. Les agriculteurs de la région de Larache ont également observé que les fleurs de l'olivier greffé sur l'oléastre ne

tombent pas sous l'effet du vent "Chergui", contrairement aux fleurs d'oliviers plantés directement.



Photo 1 : Les étapes du greffage d'un rameau d'olivier sur un pied d'oléastre, réalisées par un agriculteur du douar Khriba

Dans la région de Larache, l'oléiculture est pratiquée depuis les temps anciens. La présence d'un millier d'oliviers centenaires plantés ou greffés sur l'oléastre, ainsi qu'un grand nombre de Maasras (pressoirs traditionnels d'olive) très anciennes, sont autant de facteurs témoins. La zone est également riche d'une histoire culturelle et religieuse. A Jbel Alam se situe le plus important pôle du soufisme au Maroc, au niveau du sanctuaire de Moulay Abdeslam Ben M'Chich (12<sup>ème</sup> siècle). Ce sanctuaire

continue de jouer un rôle important pour la population du nord du Maroc et même d'ailleurs. Ceci explique l'intérêt porté aux denrées agricoles produites dans la région. On recense également dans la Province de Larache, 575 sites naturels sacrés, dont 178 à végétation forestière. Dans ces sites naturels sacrés, la végétation est conservée autour des lieux saints. Ceci explique l'existence d'oléastres et d'oliviers centenaires dans la région (Taiqui *et al.*, 2009).





Photo 2 : La préservation d'oléastres centenaires et leur exploitation comme porte greffe

## L'enjeu de la commercialisation

La superficie oléicole totale de la province de Larache est d'environ 4210 hectares, dont 414 hectares occupés par des oliviers greffés sur des oléastres. La province a produit 35000 tonnes d'olives et 6450 tonnes d'huile lors de la campagne 2012-2013 (DPA de Tanger-Tetouan, communication personnelle).

L'huile d'olive est commercialisée en vrac sur les marchés hebdomadaires. Son prix varie entre 30 à 35 Dh le litre pour l'huile issue de l'olivier planté directement. Celle provenant du greffage sur l'oléastre est vendue entre 40 et 50 Dh le litre. L'huile d'olive issue du greffage est très prisée par les consommateurs aussi bien pour ses attributs organoleptiques (persistance des arômes) que pour les attributs que lui prêtent les consommateurs (croyance aux vertus d'antidote contre l'empoisonnement). Pourtant, du fait d'un manque de certification, le consommateur n'a pas de garantie sur la qualité de cette huile (huile parfois lampante, risque de mélanges, emballage recyclés).

## Le contenu d'un dossier de demande de reconnaissance d'AOP

### Le dossier d'une demande d'AOP

Le dossier de la demande de reconnaissance d'une AOP doit comporter les pièces suivantes (Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes, 2010) :

- Une demande de reconnaissance de l'AOP adressée à la direction des filières ;
- L'engagement du groupement demandeur ;
- Le statut du groupement demandeur ;
- Une copie de la pièce d'identité du président du groupement ;
- Le formulaire de demande de reconnaissance signé par le président du groupement demandeur ;
- Le cahier des charges détaillé ;
- Le plan de contrôle fourni par un organisme de contrôle indépendant et accrédité par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime.

## La composition du cahier des charges

Le dossier de demande d'AOP nécessite un cahier des charges qui doit décrire selon (Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes, 2010) :

- L'aire géographique dans laquelle les différentes opérations sont réalisées ;
- Le nom du produit, sa description, et la description de sa méthode d'obtention ;
- Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique ;
- Les références d'identification de l'organisme de certification et de contrôle ;
- Les éléments spécifiques d'identification liés à l'étiquetage pour le produit considéré.

## Méthode

La réalisation d'un dossier d'AOP a été facilitée par l'existence du Groupement d'Intérêt Economique Bni Arouss-Zaaroura. Celui-ci regroupe 22 coopératives. La démarche a été conçue de façon participative. Pour assurer la pérennité du processus de valorisation, les acteurs locaux devaient être fortement impliqués, en coopération avec des scientifiques, à travers un intense effort de formation et d'encadrement. Un premier diagnostic de la situation du secteur dans cette région a été réalisé durant la campagne oléicole 2010/2011, il a montré la nécessité de procéder en trois étapes.

### Etape 1 : La formation aux bonnes pratiques de production

Le diagnostic initial a inclus les points suivants :

- l'utilisation d'un questionnaire auprès de 20 producteurs

- l'analyse du processus de trituration des olives,
- le prélèvement d'huile extraite et l'analyse du degré d'acidité et de l'indice de peroxyde.

Ces actions ont permis d'identifier les facteurs qui affectent la qualité des huiles, depuis la récolte des olives jusqu'aux conditions de stockage de l'huile produite. La Figure 1 présente les étapes de ce diagnostic.

Nous avons constaté que ce sont les pratiques de production qui altèrent la qualité des huiles d'olive et non le degré de modernisation des unités de trituration. Parmi ces pratiques, figurent les conditions dans lesquelles se déroulent les opérations de :

- Récolte : stade de maturité dépassé, olives abîmées par le gaulage et qui sont ramassées à même le sol ;
- Transport : écrasement des olives dans des sacs en plastiques ;
- Stockage des olives : fermentation dans des sacs exposés au soleil près des moulins pendant plusieurs jours ;
- Séjour prolongé des huiles extraites dans des bacs de décantation en contact avec l'eau, ce qui favorise l'hydrolyse des glycérides et la libération des acides gras.
- Conditionnement dans des bidons recyclés d'origine non garantie.

En se basant sur les résultats du diagnostic et des analyses de laboratoire, nous avons pu réaliser des supports de formation et de vulgarisation (en langue arabe), adaptés à l'usage des techniciens et des agriculteurs. Ensuite nous avons organisé un atelier de formation aux bonnes pratiques de production en décembre 2012.

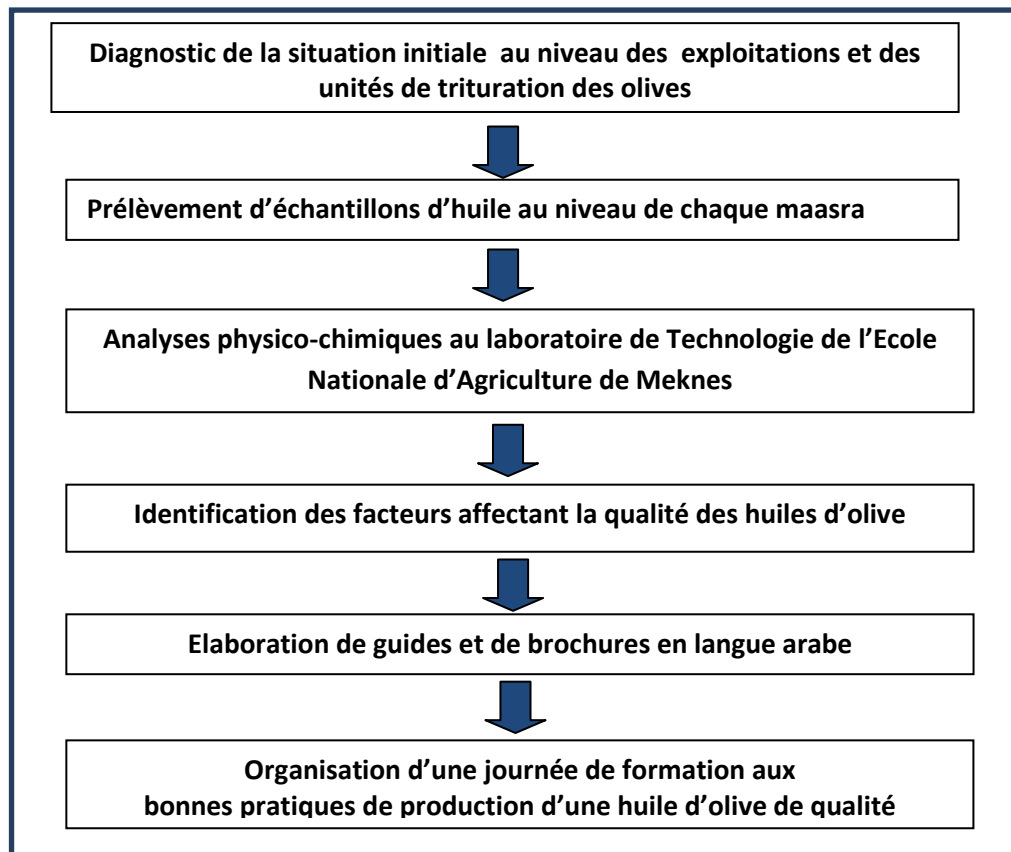


Figure 1. Schéma général de la démarche suivie pour l'amélioration des pratiques de production



Photo 3. Atelier de Formation aux bonnes pratiques de production le 5 décembre 2012 à Bni Arouss

## Etape 2 : L'organisation d'ateliers pour la formation au processus de labellisation

### La délimitation de l'aire géographique de l'AOP

Une séance de travail a été tenue à la chambre d'Agriculture de Larache en avril 2013, afin de délimiter l'aire géographique de la future AOP, en concertation avec l'ONCA de Larache, le président du Groupement d'Intérêt Economique, et les représentants des coopératives du groupement.

La délimitation de l'aire pour l'AOP a été réalisée en prenant en compte les critères suivants : i) l'histoire et l'interrelation entre les milieux naturels ; ii) les pratiques de

production : iii) le degré de motivation des agriculteurs. L'aire géographique est constituée par les deux communes rurales Bni Arrous et Zaaroura. Cette aire est délimitée par les douars Sidi Othmane au Nord, Ed dchiar, Ben Yahia et Houta-Khriba au Sud ; Mharza et Tazroute à l'Est ; et Bni Gorfett, Maabad El Khil et Ayacha à l'Ouest. Tous les douars cités sont inclus dans l'aire géographique (Figure 2). Cette limite pourra évoluer suite à la certification AOP, en accord avec les dispositions de la loi 25-06.

La surface d'oliviers greffés faisant partie de l'aire géographique délimitée est de 414 ha. Le nombre d'agriculteurs qui se sont inscrits est de 374 et les 22 coopératives du GIE ont adhéré au processus de certification.



Figure 2 : localisation de l'aire géographique de la future AOP (carte faite à partir de Google Maps).





Photo 4 : La formation au processus de labellisation le 21 mai 2013 au niveau de la commune Bni Arouss

### Formation des agriculteurs et constitution des comités

Une deuxième réunion a été organisée au niveau de la commune Bni Arouss en en mai 2013, avec 70 agriculteurs. Elle a été consacrée aux aspects suivants :

- La signification et la définition de l'Appellation d'Origine Protégée ;
- L'intérêt de doter une huile d'olive d'une AOP et les impacts espérés par cette certification sur la région;
- La présentation des étapes administratives à suivre en vue de déposer une demande de reconnaissance d'un SDOQ ;
- Le cheminement qui sera emprunté par la demande, une fois déposée, et les

procédures de certification d'un produit bénéficiant d'une AOP;

- Le contenu du cahier des charges, dont une ébauche a été préparée en marge de la réunion.

Après le débat, les agriculteurs se sont mis d'accord sur la dénomination de l'AOP « Huile d'olive Béni Arouss ». Ils se sont ensuite inscrits sur les listes des 3 comités de suivi de la future AOP. Ces trois comités ont été créés, sur la base de l'expérience de l'AOP « Huile d'olive Tyout-Chiadma », qui est la première AOP d'huile d'olive au Maroc.

Le **comité juridique** aura pour rôle l'inscription des agriculteurs.

Le **comité technique** aura pour rôle la sensibilisation sur les techniques de



production, la fixation de la date de récolte, l'organisation des opérations de récolte, transport et stockage, la formation aux critères de qualité, et l'encadrement de l'opération d'extraction d'huile.

Enfin, le **comité de contrôle interne** aura pour rôle le contrôle de l'entretien des arbres déclarés par les agriculteurs (taille, entretien des cuvettes, fertilisation, etc.); de la qualité des olives à l'entrée de l'unité d'extraction ; des opérations d'extraction ; ainsi que le contrôle de la qualité des huiles (acidité et dégustation).

### Etape 3 : Finalisation du cahier des charges avec le comité juridique et dépôt de la demande de reconnaissance de l'AOP

En mai 2013, nous avons organisé une troisième journée au niveau de la commune Bni Arouss, avec le Directeur de l'ONCA de Larache et le comité juridique de la future AOP. Après présentation du projet de cahier des charges, certaines modifications ont été apportées. L'ensemble des parties présentes se sont accordées sur chaque rubrique du projet de cahier des charges.



Photo 5: Réunion avec le comité juridique le 29 mai 2013 au niveau de la commune Bni Arouss

Le cahier des charges exige la mise en place d'un suivi écrit et d'une procédure de contrôle interne. Il faut que chaque agriculteur tienne un registre retraçant l'ensemble des activités faites sur le champ et établisse des déclarations de récolte de fruits et de production d'huile. Le cahier des charges exige les pratiques suivantes :

- Toutes les opérations doivent se dérouler au sein de l'aire géographique délimitée ;
- Seuls les oliviers greffés sur l'oléastre sont concernés ;

- Le maintien des pratiques actuelles :
  - Utilisation principalement d'une fumure organique, peu d'utilisation de pesticides (sauf cas exceptionnels d'infestation forte),
  - Réalisation de la taille de régénération et la confection d'impluviums et de cuvettes autour des arbres pour recueillir les eaux de pluie ;
- La récolte au stade de maturation adéquat (olives de couleur violette), l'utilisation de bâches pour éviter le

contact des olives avec le sol. De plus, les agriculteurs doivent utiliser des caisses en plastique pour le transport et le stockage, qui ne doit pas dépasser la durée de 3 jours.

- L'obligation de triturer les olives dans l'un des 3 pressoirs modernes (l'unité de Bni Arouss, en plus des deux récemment construites).
- Le stockage des huiles dans des citernes en acier inox, munies de robinets à leur base pour pouvoir purger l'eau et les impuretés qui se sont déposées au fond ;
- Le conditionnement dans des bouteilles neuves étiquetées et portant le logo de l'AOP.

Un premier contrôle interne sera effectué par les comités de suivi. Il consistera à dénombrer le nombre d'oléastres par agriculteur, et évaluer le volume de production correspondant par agriculteur. L'organisme de certification indépendant sera chargé du contrôle global, avec des dégustations faites par des experts lors de chaque campagne oléicole.

## Dépôt du dossier

Après l'obtention du plan de contrôle d'un organisme de certification indépendant, qui garantira le respect du cahier des charges, la demande de reconnaissance de l'Appellation d'Origine Protégée « Huile d'olive Bni Arouss » a été déposée début février 2014, auprès de la Direction des Filières au Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes. La future AOP a été défendue devant la commission nationale en septembre 2014. Cette commission a recommandé l'analyse sensorielle des huiles par un panel d'experts, avant d'accorder la certification. En octobre 2014, l'AOP sera acceptée, sous réserve de non opposition, suite à la publication de l'avis

dans des médias (un en arabe, l'autre en français).

## Discussion

Parmi les points forts qui ont permis l'acceptation de l'AOP figurent les éléments suivants :

- L'existence d'un groupement d'intérêt économique qui était déjà constitué ;
- L'adhésion de l'ensemble des coopératives et la motivation des agriculteurs qui s'est manifestée lors des séances de formation et de sensibilisation;
- La proximité du centre de Beni Arouss, disposant d'infrastructures que nous avons exploitées pour la formation des bénéficiaires (salles de conférence de la commune et du cercle);
- L'implication des autorités locales (Cercle, commune et Caïdat) ainsi que le directeur de l'ONCA de Larache, pour contribuer à faire aboutir ce processus.

Cependant, nous avons dû faire face à certaines difficultés, comme le manque de coordination entre institutions de développement. En effet, la procédure d'octroi des AOP est récente et le rôle de chaque institution n'est pas toujours clair.

## Conclusion

L'instauration de l'Appellation d'Origine Protégée « huile d'olive Bni Arouss » issue du greffage du rameau d'olivier sur l'oléastre, contribuera à constituer un outil de développement viable et durable de ces régions montagneuses longtemps marginalisées, tout en préservant des savoir-faire ancestraux.

Elle protégera également les intérêts des consommateurs, dans la mesure où le cahier des charges garantira la traçabilité et la production d'une huile d'olive de qualité, dont on garantira le respect de normes mesurables et contrôlables.

## Pour en savoir plus

Breton C, Médail F, Pinatel C, Berville A, 2006. [De l'olivier à l'oléastre : origine et domestication de l'Olea europea L. dans le bassin méditerranéen.](#) *Cahiers Agricultures*, 15(4), p. 329-336.

Clément-Mullet JJ, 1866. *Le livre de l'Agriculture "Kitab Al Filahah" d'Ibn- Al-Awam. Tome II (première partie)*. Librairie A. Franck. Paris.

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, 2010. [Guide du demandeur, pour le dépôt d'une demande de reconnaissance d'un Signe Distinctif d'Origine et de Qualité.](#) Direction du Développement des Filières de Production, Division de la labellisation.

Taiqui L, Bensalah H, Seva E, 2009. La conservation des sites naturels sacrés au Maroc : est-elle incompatible avec le développement socio-économique *Mediterranea Serie de Estudios Biologicos*, II (20).