LES PRODUITS LABELLISÉS AU MAROC

المملكة المغربية
Royaume du Maroc
وزارة الفلاحة والصيد البحري
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
المغرب الاخضر
LE MAROC VERT

SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

SOMMAIRE

08 PRÉAMBULE

10 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « ARGANE »

12 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « HUILE D'OLIVE TYOUT CHIADMA »

14 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « CLEMENTINE DE BERKANE »

16 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « SAFRAN DE TALIOUINE »

18 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « DATTES MAJHOUL DE TAFILALET »

20 LABEL AGRICOLE « AGNEAU LAITON »

22 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « VIANDE AGNEAU BENI GUIL »

24 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « GRENADE SEFRI OULED ABDELLAH »

26 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « FIGUE DE BARBARIE D'AÎT BAÂMRANE »

28 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « FROMAGE DE CHEVRE CHEFCHAOUEN »

30 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « ROSE DE KELÂAT M'GOUNA-DADÈS »

32 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « DATTES AZIZA BOUZID DE FIGUIG »

34 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « MIEL D'EUPHORBE TADLA- AZILAL »

36 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « AMANDE DE TAFRAOUT »

38 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « DATTES BOUFEGGOUS »

40 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « POMME DE MIDELT »

42 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « NÈFLES DE ZEGZEL »

44 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « DATTES BOUITTOB DE TATA »

46 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « MIEL D'ARBOUSIER JBAL MY ABDESSALAM »

48 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « KESKES KHOUMASSI » OU « KESKES MOUKHAMESS »

50 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA OUEZZANE »

52 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « CÂPRES DE SAFI »

54 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDIN D'OULMES »

56 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE « HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AGHMAT AYLANE »

58 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « DATTES JIHEL DE DRÂA »

60 INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « NOIX D'AZILAL »

62 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « FEUILLES SECHÉES DU ROMARIN DE L'ORIENTAL »

64 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « HUILE ESSENTIELLE DU ROMARIN DE L'ORIENTAL »

66 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « RAISIN DOUKKALI »

68 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « AMANDES DU RIF »

70 LABEL AGRICOLE « DATTES NAJDA »

72 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « HENNÉ D'AIT OUABELLI »

74 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « COINGS OUED EL MALEH »

76 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « HUILE D'OLIVE OUTAT EL HAJ »

78 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « FIGUE SÈCHE NABOUT DE TAOUNATE »

80 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « HUILE D'OLIVE DE TAFERSITE »

82 INDICATION GÉOGRAPHIQUE « MIEL D'EUPHORBE DU SAHARA »

PRÉAMBULE

LA LABELLISATION DES PRODUITS AGRICOLES ET HALIEUTIQUES

La labellisation a été retenue dans le cadre du Plan Maroc Vert, notamment son pilier II, parmi les principaux axes de développement des produits agricoles, en particulier les produits du terroir.
Depuis l'entrée en vigueur de la loi 25-06 relative aux Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité (SDOQ), 37 produits ont été labellisés. Il s'agit de :

- **30** Indications Géographiques ;
- **5** Appellations d'Origine ;
- **2** Labels Agricoles.

Les produits labellisés concernent essentiellement les produits de terroir au niveau de toutes les régions du Maroc et présentent, notamment les huiles d'olive et d'argan, les fruits frais et secs (clémentine, pomme, grenade, dattes, amandes), les PAM et leurs dérivés (romarin, rose, safran) ainsi que les produits d'origine animale (miel, fromage, viandes rouge).

LA LABELLISATION A POUR OBJECTIFS :

- La valorisation de la grande diversité et la promotion de la qualité des produits du terroir et du savoir-faire de la population locale.
- Le développement des zones rurales et l'amélioration du revenu des agriculteurs.
- La promotion d'une agriculture en zone rurale capable de préserver la biodiversité et les ressources naturelles.
- La préservation du patrimoine gastronomique, artisanal et culturel.
- Développer les opportunités pour les produits de terroir de pénétrer les marchés nationaux et internationaux.
- Le renforcement des liens entre les communautés rurales et leur environnement pour un développement agricole durable, notamment dans les zones où l'environnement naturel est hostile.
- Le renforcement de l'information des consommateurs.

La labellisation des produits agricoles est régie par la loi n° 25-06, relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité (SDOQ) des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques, promulguée par le dahir n° 1-08-56 du 23 mai 2008.
Cette loi a créé le cadre juridique qui permet la reconnaissance et la protection des SDOQ.
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.

LES SIGNES DISTINCTIFS D'ORIGINE ET DE QUALITE

TROIS SIGNES DISTINCTIFS SONT RETENUS

LE LABEL AGRICOLE : La reconnaissance qu'un produit possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifique 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.

L'INDICATION GEOGRAPHIQUE : La dénomination servant à identifier un produit comme étant originaire du terroir, 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 transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'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.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

« ARGANE »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Association Marocaine de l'Indication Géographique de l'Huile d'Argan (AMIGHA).

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Structurer la filière et mettre en place une démarche collective de commercialisation, de communication et de promotion.
- Garder la valeur ajoutée du produit dans la région au profit de la population locale.
- Renforcer le positionnement de l'huile d'Argan sur le marché mondial et lutter contre toute usurpation commerciale éventuelle du produit.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie de la forêt d'arganier : 830.000 Ha.
- Rôle écologique : lutte contre la désertification.
- Rôle socio-économique :
  - 140 coopératives féminines.
  - Source de revenu pour plus de 4.000 familles rurales.
- Apport de devises à travers les exportations : plus de 300 T/an.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

Réserve de biosphère de l'Arganeraie reconnue par l'UNESCO et comprenant 250 communes rurales et urbaines au niveau de 9 provinces.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- L'Arganier *(Argania spinosa)* est une espèce forestière endémique du Maroc.
- Des écrits anciens datant du 12ème siècle cités par Ibnou Rédouane et Ibn Al Baytar attestent de l'ancienneté de l'arganier au Maroc.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Huile naturelle issue exclusivement des amandes des fruits de l'arganier.
- La couleur : claire et translucide.
- Le goût : amandons grillés.

USAGES :

- Utilisé dans l'art culinaire local (tagines, couscous, Amlou).
- Utilisé comme produit cosmétique et/ou médicinal.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

« HUILE D'OLIVE TYOUT CHIADMA »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Coopérative TYOUT de Production et de Commercialisation de l'Huile d'Olive.

OBJECTIFS DE L'AOP :

- Amélioration du niveau de vie de la population rurale.
- Valorisation du savoir-faire traditionnel.
- Valorisation des variétés locales de l'olivier.

FILIÈRE DE L'AOP :

- Superficie plantée le long de l'oued Tyout : 100 Ha.
- Nombre d'oliviers : 12.000 arbres.
- Nombre d'oléiculteurs : 120.
- Production des olives : 500 T.
- Teneur moyenne en huile : 18 %.
- Production d'huile d'olive : 20 T de qualité extra-vierge.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

L'aire géographique couvre une partie au Sud de la CR de Meskala (Tribu Chiadma) et une partie au Nord de la CR Zaouita (Tribu Haha).

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Oliveraies très anciennes de plus de 5 siècles.
- Huile d'olive très réputée sur le plan qualitatif propre à la région.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Caractéristiques chimiques :
  - Acidité libre : ≤ 0,4 %.
- Caractéristiques organoleptiques :
  - Couleur : Jaune dorée avec une teinte verte légère.
  - Profil sensoriel : fruité moyen et équilibré en amer et en piquant.
  - Arôme prononcée de tomate et de cardan.

USAGES :

Consommée à l'état naturel ou associée à d'autres plats culinaires locaux.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« CLEMENTINE DE BERKANE »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Association de l'Indication Géographique Protégée de la Clémentine de Berkane.

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Valorisation et protection de la clémentine de Berkane.
- Préservation du patrimoine agricole national.
- Amélioration des revenus des agriculteurs.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie : 9.680 Ha.
- Production : 110.000 T.
- Exportation : 85.000 T.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

Plaine des Triffas - province de Berkane : communes de Boughriba, Schouihya, Zegzel, Aghbal, Laâtamna, Fezouane et Madagh.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- La Clémentine doit son nom au Révérend Père CLEMENT.
- Introduite dans la plaine de Triffas dans les années trente.
- Qualités gustatives propres à la région, ce qui lui a conféré une renommée nationale et internationale.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Deux variétés : la clone de Berkane et la Nules.
- Poids moyen : 64,8-85,8 g.
- Diamètre équatorial : 44-65 mm.
- Pourcentage de jus : 40-56 %.
- Période de maturation : début octobre début janvier.

USAGES :

Consommé à l'état frais ou sous forme de jus.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
« SAFRAN DE TALIOUINE »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Conseil Régional Souss Massa Drâa.

OBJECTIFS DE L'AOP :

- Valorisation et protection du safran de Taliouine.
- Protection du patrimoine agricole national.
- Amélioration du revenu des agriculteurs.
- Information du consommateur sur la fiabilité de l'origine du produit.

FILIÈRE DE L'AOP :

- Superficie : 650 Ha.
- Production annuelle moyenne : 3 T.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

- Province de Taroudant : 12 communes.
- Province de Ouarzazate : 7 communes.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Culture très ancienne de plus de 5 siècles.
- Excellent produit de terroir présent dans toutes les festivités marocaines rurales et citadines.
- Réputé pour ses propriétés culinaires et médicinales.
- Incarne des signes de beauté et de croyance.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Stigmates de couleur rouge intense, recourbés et fragiles.
- Les stigmates séchés mesurent entre 5 et 25 mm.
- Sa saveur est due à la Picrocrocine (40 à 120 mg/100 g) et son odeur au Safranal (20 à 50 mg/100 g).

USAGES :

- Utilisé comme produit cosmétique et médicinal.
- Utilisé dans l'art culinaire pour relever les saveurs des plats.
- Utilisé comme infusion ou associé au thé.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« DATTES MAJHOUL DE TAFILALET »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Association Oasis Tafilalet pour la Valorisation des Produits de Terroir et la Promotion de l'Agriculture Biologique.

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Valorisation et protection des dattes majhoul de Tafilalet.
- Protection du patrimoine agricole national.
- Amélioration des revenus des agriculteurs.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie : 110.000 pieds dont 61.000 productifs.
- Production annuelle moyenne : 1.850 T.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

- Province d'Errachidia : 27 communes réparties sur 4 cercles.
- Province de Tinghir : 3 communes relevant du cercle d'Alnif.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- La plus vieille espèce fruitière du pays des oasis depuis plus d'un siècle.
- Aliment de base des oasis et des caravaniers depuis des siècles.
- Indispensable dans toutes les fêtes et réceptions marocaines.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Variété : Majhoul.
- Couleur marron, plus claire dans la partie supérieure.
- Dimensions : L = 2,5-6,5 cm, l = 1,5-4 cm, poids = 15-30 g.
- Teneur en sucre totaux : 75 - 80 g/100 g de matière sèche.
- Teneur en eau : 20 - 30 %.

USAGES :

Consommé à l'état frais lors des cérémonies et de grandes festivités.

LABEL AGRICOLE
« AGNEAU LAITON »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Association Nationale Ovine et Caprine (ANOC).

OBJECTIFS DU LABEL AGRICOLE :

- Valorisation de la viande de l'agneau laiton.
- Diversification de la production de la viande rouge ovine.
- Amélioration des revenus des éleveurs.

FILIÈRE DU LABEL AGRICOLE :

- Production annuelle : 25.000 agneaux croisés.
- Production de viande : 450 tonnes.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

Elevés sur la côte atlantique et abattus au niveau des abattoirs de Casablanca, Rabat, Meknès et Marrakech.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Agneaux précoces de 90 à 120 jours, issus des croisements entre béliers importés et de brebis locales de races Timahdite, Boujaâd, Béni Guil et D'man.
- Les hormones et les farines animales sont exclus de l'alimentation des mères et des agneaux.
- Le traitement des agneaux par les antibiotiques est formellement interdit.
- Alimentés essentiellement à partir du lait maternel.
- Poids :
    - Vif : 28-35 kg.
    - Carcasse : 11-15 kg.
- Viande rouge claire avec peu de gras de couverture.
- Viande très tendre et savoureuse.

USAGES :

- Apprécié pour sa viande tendre et sa petite carcasse.
- Très utilisé dans les grandes fêtes et cérémonies comme méchoui.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« VIANDE AGNEAU BENI GUIL »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Association Nationale Ovine et Caprine (ANOC).

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Valorisation de la viande de l'agneau Béni Guil.
- Préservation du patrimoine agricole national.
- Amélioration des revenus des éleveurs.

FILIÈRE DE L'IGP :

Nombre de têtes : 1,2 millions de têtes.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

Parcours steppiques des provinces de Oujda, Jerrada, Taourirt, Guersif, Figuig, Boulemane et Berkane.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Race ancienne appelée aussi "Deghma".
- Elevage ancien dans la zone de l'Oriental.
- Grande notoriété associée à ses qualités organoleptiques.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Age d'abattage de 120 à 180 jours.
- Poids de carcasse de 11 à 15 kg.
- Viande de couleur rouge claire.
- Rognon couverte de graisse blanche.
- Gras blanc et ferme.
- Goût savoureux avec arôme de plantes aromatiques.

USAGES :

- Apprécié pour la préparation du méchoui.
- Entre dans la préparation de plusieurs plats locaux.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« GRENADE SEFRI OULED ABDELLAH »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Association Abdliya pour la Production et la Commercialisation des Grenades Ouled Abdellah.

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Faire reconnaitre la grenade et son importance au niveau local, régional et national.
- Contribuer à l'amélioration du niveau technique des producteurs.
- Protection de la grenade.
- Rechercher des marchés pour la commercialisation des grenades.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie : 850 Ha.
- Production : 24.000 T.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

La Machiyakha d'Ouled Abdellah, aire géographique de la Grenade Sefri Ouled Abdellah, relève de la CR du Khalfia, Caïdat Béni Amir Est, Cercle et province Fquih Ben Saleh.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Les premières boutures de grenade ont été prélevées de la station expérimentale d'Ahl Souss et ont été transplantées à Ouled Abdellah durant les années 40.
- Le grenadier est une culture ancrée dans les traditions des Ouled Abdellah puisqu'elle fût introduite dans cette zone dès les premières années de mise en eau du périmètre des Béni Amir.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Teneur en jus (ml/100 g) : 71 à 82.
- Acidité en gr d'acide citrique/l de jus : 1,8 à 3,4.
- pH jus : 3,4 à 4,1.
- Brix % : 14,4 à 17,5.
- Couleur du jus : Rouge.
- Noix de la graine : Tendre.
- Epaisseur de l'écorce (mm) : 2,0 à 4,0.

USAGES :

Apprécié comme fruit frais ou jus pour son goût particulier.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« FIGUE DE BARBARIE D'AÎT BAÂMRANE »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Groupement d'Intérêt Économique Cactus Aît Baâmrane.

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Protection juridique des deux écotypes Moussa et Aissa.
- Renforcer l'économie de la région et des familles qui cultivent et exploitent le cactus.
- Renforcer le rôle environnemental du cactus et son impact sur la préservation des ressources (sol, biodiversité, ...).
- Promouvoir une démarche qualité bénéfique pour les acteurs de la filière.

FILIÈRE DE L'IGP :

Dans la région d'Aît Baâmrane, la culture de la figue de barbarie, occupe une superficie de 40.000 hectares, qui augmente chaque année de plus de 4 %.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

- Communes relevant du cercle Sidi Ifni, province Sidi Ifni : Sidi Ifni ville, Mesti, Sboya, Tioughza, Amellou, Imi n'fast, Ait Abdellah, Mirleft, Tangarfa.
- Communes du cercle Ksabi, province de Guelmim : Tiliouine et Targa Wassay.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Le cactus est présent au Maroc depuis plus de quatre siècles et ses noms communs portent toujours la trace de son origine importée notamment El Handia, Karmouss Ennsara ou encore Aknari.
- Dans la région d'Aït Baâmrane, l'histoire du cactus remonte à plus de 150 ans.
- D'anciens timbres espagnols, les moussems et festivals organisés annuellement dans la région depuis plus de 50 ans témoignent de l'existence du figuier de barbarie, son abondance et son importance dans la région de Sidi Ifni.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Fruits inermes, provenant des deux écotypes : l'un précoce (Aissa) et l'autre tardif (Moussa).
- Bais charnue, de forme ovoïdale à semicirculaire. Sa couleur varie du jaune-vert au jaune-rouge à maturité.
- Poids : plus de 100 grammes.
- Les teneurs en sucres en gr/100 gr de pulpe :
  - Glucose : 6,6 – 8,0.
  - Fructose : 4,1 – 6,1.
  - Saccharose : 0,9 – 1,7.

USAGES :

- Très apprécié comme fruit rafraichissant.
- Divers produits : huiles cosmétiques et produits diététiques.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« FROMAGE DE CHÈVRE CHEFCHAOUEN »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Association Nationale Ovine et Caprine (ANOC).

OBJECTIFS DE L'IGP :
- Amélioration du niveau de vie de la population locale.
- Valorisation du savoir-faire traditionnel.

FILIÈRE DE L'IGP :
- Le lait est issu de chèvres de l'élevage extensif valorisant les ressources naturelles.
- La contribution des ressources pastorales dans la couverture des besoins alimentaires des animaux varie de 49 % à 78 %.
- Les parcours de la région sont riches en essences végétales sauvages et aromatiques.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Province de Chefchaouen avec 28 communes et province de Ouezzane avec 6 communes.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- Savoir-faire de la population locale en matière de fabrication du fromage « Jben ».
- Habitude de consommation de Jben ancrée chez la population de Chefchaouen.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Les teneurs en eau : 60 % à 70 %.
- Rapport matière grasse/matière sèche : 45 % à 65 %.
- Riche en acide folique et vitamine D.
- Riche en calcium et protéines faciles à digérer.
- Riche en vitamine du groupe B et en vitamine A.
- Riche en acides gras à chaîne moyenne (C6, C8 et C10).

USAGES :
Très apprécié comme plat local.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
« ROSE DE KELÂAT M'GOUNA-DADÈS »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Office Régional de Mise en Valeur Agricole d'Ouarzazate.

OBJECTIFS DE L'AOP :
- Protéger la réputation de ce produit de terroir, associé à une image de tradition, de noblesse, d'originalité et de qualité.
- Améliorer les revenus des familles rurales vivant dans les zones de production.
- Limiter l'usurpation et la fraude des produits issus de la rose.

FILIÈRE DE L'AOP :
- Superficie : 800 ha.
- Production : de 3.000 T à 4.000 T.
- Rendement : de 0,8 à 1,4 kg/m linéaire.
- Les roseraies cultivées sous forme de haies en bordures des cultures sur les cours d'eau.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
- L'aire géographique englobe les communes suivantes :
- Deux communes urbaines à savoir : Municipalités de Kelâat M'Gouna et Boumalne Dadès.
- Les communes rurales d'Aït Sedrate Sahel Gharbia, Ait Sedrate Sahel Charkia, Ait Ouassif, Souk Lekhmis et Ighil N'Oumgoun, région souss massa Draâ.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- La rose à parfum « rosa damascena » fut introduite dans la région de M'Gouna dans le début du 19ème siècle.
- En 1938 et 1948, des investisseurs séduits par la vigueur et l'abondance des rosiers, construisirent à Kelâa M'Gouna des usines de traitement des roses fraîches par extraction et distillation.
- Il est devenu un patrimoine culturel très bien ancré dans la région et un festival lui a été dédié.
- La 49ème édition du festival des roses a été organisée en Mai 2011.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- La plante est issue exclusivement de la variété « Rosa damascena ».
- La plante se présente sous la forme d'un arbuste à tiges sarmenteuses, dressées ou rampantes, généralement garnies de poils ou d'aiguillons.
- La couleur est rose aux stades de croissance et à maturité.
- L'odeur est très parfumée.

USAGES :
- Utilisée à l'état frais pour son joli aspect et agréable parfum.
- Utilisée à l'état sec comme produit cosmétique.
- Utilisée dans la production de l'eau de rose et des huiles essentielles.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« DATTES AZIZA BOUZID DE FIGUIG »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Coopérative Agricole El Massira.

OBJECTIFS DE L'IGP :
- Valoriser et protéger les dattes Aziza Bouzid de Figuig.
- Protéger le patrimoine agricole national.
- Promouvoir une démarche collective de commercialisation, de communication et de promotion pour garantir aux agriculteurs de Figuig une valeur ajoutée.

FILIÈRE DE L'IGP :
- Superficie : 1.000 Ha.
- Production : 10 T/an.
- Rendement : 50 à 55 kg/pied.
- Variété relativement résistante au Bayoud.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
La commune urbaine de Figuig composée de sept Ksours : Lamâïz, Loudaghir, Oulad Slimane, Hammam Foukani, Hammam Tahtani, Laâbidate et Zénaga.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- La variété Aziza Bouzid, plante endémique de Figuig, a été sélectionnée et propagée par les phoeniciculteurs de l'oasis de Figuig au début du 20ème siècle.
- Les premières études scientifiques sur la variété Aziza Bouzid de Figuig ont été entamées aux années quarante.
- Qualité gustative spécifique, ce qui attire un grand nombre de producteurs et d'investisseurs au niveau national et international.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Forme : elliptique allongée.
- Couleur : varie entre le jaune et le marron et plus clair dans la partie supérieure.
- Consistance : demi-molle à sèche.
- Poids : 4,5 à 7 g.
- Teneur en sucre : 75 à 85 g/100 g de matière sèche.
- Humidité : 10-30 %.

USAGES :
Produit très apprécié par le consommateur local.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« MIEL D'EUPHORBE TADLA- AZILAL »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Union des Coopératives Apicoles de Tadla – Azilal (UCATAZ).

OBJECTIFS DE L'IGP :
- Valoriser et protéger la notoriété du miel d'euphorbe de Tadla-Azilal.
- Structurer la filière et promouvoir une démarche collective de commercialisation, de communication et de promotion.
- Renforcer le positionnement du miel d'euphorbe sur le marché national et international et lutter contre toute usurpation commerciale du nom.
- Contribuer à l'amélioration du niveau technique des producteurs.

FILIÈRE DE L'IGP :
- Superficie couverte par l'euphorbe (plante sauvage et spontanée) : plus de 8.000 ha.
- Nombre de ruchers : près de 47.000 unités réparties sur 35 coopératives.
- Production annuelle : environ 300 Tonnes de miel.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Provinces de Béni-Mellal (22 CR), d'Azilal (44 CR) et de Fquih Ben salah (16 CR).

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- De nombreux écrits depuis l'Antiquité font état de la présence, en abondance, de miel dont la production résulte d'une activité de cueillette.
- Les outils conçus par les apiculteurs et adaptés aux exigences de leur métier, témoignent de l'ancienneté de l'apiculture dans la région (Ruches traditionnelles « Goulla », ruche murale, ruche en terre battue et fumoir).
- Les peuplements spontanés de l'euphorbe Euphorbia resinifera est endémique à la région.
- L'apiculture est devenue une activité agricole à part entière dès la fin du 16e siècle et début du 17e siècle avec le lancement de l'activité des instances judiciaires concernant l'apiculture.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Miel : doit provenir du nectar butiné par les abeilles sur les associations végétales spontanées et naturelles des peuplements d'Euphorbe de la région Tadl-Azilal.
- Composition pollinique : ≥ 60 % de pollen d'Euphorbe.
- Couleur : doré foncé.
- Odeur : floral et phénol.
- Goût : amer et poivré au niveau de la gorge.
- Teneur en eau : 16-20 g/100 g du miel.
- Teneur en HMF : ≤ 40 g/100 g du miel.
- Teneur en saccharose : ≤ 2 % au maximum.
- Teneur en fructose et glucose : ≥ 65 g/100 g.

USAGES :
Très appréciée à l'échelle locale et nationale pour sont goût poivré et ses vertus médicinales et cosmétiques.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« AMANDE DE TAFRAOUT »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Direction Provinciale de l'Agriculture de Tiznit.

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Amélioration du revenu des producteurs.
- Structuration de la filière.
- Adoption des normes de traçabilité et de qualité.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie : 24.000 Ha conduite principalement en bour.
- Production : 82.262 T.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

- 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.
- 17 communes de la province de Taroudant, cercle Ighrem.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Ressource nécessaire pour les tribus de l'Anti-Atlas durant le 18ème et le 19ème siècle.
- Aliment bien ancré dans les habitudes alimentaires dans la région depuis des siècles.
- L'organisation du festival annuel de l'amandier au mois de Février à l'échelle de cette région témoigne de l'originalité du produit.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Couleur des téguments varie du marron clair à marron-foncée.
- Goût : amande douce avec goût noisette.
- Teneur en matière grasse (%/MS) : 48-58.
- Teneur en protéine : 18,5-28.

USAGES :

- Consommé comme fruit sec seul ou associé avec d'autres fruits secs.
- Utilisé dans l'art culinaire traditionnel et dans la pâtisserie.
- Utilisé dans la production de l'huile d'amande douce et des huiles essentielles pour l'utilisation cosmétique.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« DATTES BOUFEGGOUS »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Fédération Nationale des Producteurs de Dattes (FENAPROD).

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Valoriser les dattes Boufeggouss.
- Améliorer le revenu des producteurs.
- Protéger les producteurs et les consommateurs contre l'usurpation.
- Favoriser l'organisation des producteurs.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie : 87,222 km².
- Production : 16.097 T.
- Rendement : de 15 à 35 kg/pied.
- Effectif : 582 360 pieds (11 % du total de la palmeraie).

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

- La datte d'indication géographique protégée « Dattes Boufeggous » est présente dans 86 communes au niveau des différentes oasis marocaines.
- Elle se répartit sur quatre zones principales : Ouarzazate (43 %), Tafilalet (37 %), Tata (16 %) et Figuig (4 %).

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Le palmier dattier fit son apparition à la fin de l'ère secondaire.
- Les phoeniciculteurs racontent que la variété Boufeggous était la plus dominante au niveau de toutes les palmeraies marocaines et la plus appréciée de toutes les variétés.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Variété : Boufeggous.
- Forme : Ovale.
- Couleur : jaune au stade Blah et marron foncé au stade mur.
- Consistance : molle.
- Peu fibreuse, épaisse et légèrement caramélisée.
- Poids de 100 dattes : 1 200 g à 2 000 g.
- Teneur en sucre : 65 à 75 grammes/100 g de matière sèche.

USAGES :

Dattes très apprécié à l'échelle locale et nationale.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« POMME DE MIDELT »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Association des Producteurs de la Pomme de Midelt (APPM).

OBJECTIFS DE L'IGP :

- La défense des intérêts des producteurs de l'IGP « Pomme de Midelt ».
- La promotion et la publicité du produit à travers sa labellisation ;
- La préservation de l'environnement.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie : 6.661 Ha.
- Production : 158.800 T/an (soit 36 % de la production nationales en pomme).
- Rendement moyen : 28,5T/Ha.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

L'aire géographique couverte par l'indication géographique « Pomme de Midelt » englobe 16 communes rurales relevant de la province de Midelt.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- La culture du pommier est probablement d'origine étrangère et a commencé son développement avec le protectorat français. Les premières plantations du pommier ont probablement été installées en 1928 sur la base de la variété Llorca.
- Le Moussem des pommes, fête célébrée au mois d'octobre de chaque année, depuis 1988, témoigne de l'ancrage historique de cette culture.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Trois (3) variétés : Golden Delicious, Starkimson et Starking Delicious.
- Fruit à chair fine.
- Formes allongée, rond-aplatie ou rond conique à allongée respectivement pour la Golden Delicious, la Starking Delicious et la Starkimson.
- Poids du fruit varie entre 110 et 180 grammes.
- Couleur : jaune pour la variété Golden Delicious et rouge à rouge intense, respectivement, pour la Starking
- Delicious et la Starkimson.
- Fruit Juteux, croquant et tendre.
- Goût sucré acidulé à peu acidulé.

USAGES :

Consommé à l'état frais ou sous forme de jus.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« NÈFLES DE ZEGZEL »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Coopérative Nèfles Oued Zegzel (COONOUZ).

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Défense et protection du nom et de l'Indication Géographique Protégée des nèfles de Zegzel au niveau local, national et international.
- Représentation et gestion des intérêts des nèfles de Zegzel.
- Encadrement des producteurs sur l'aire géographique des nèfles de Zegzel.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie totale : 270 Ha.
- Production : 7.200 T avec un rendement moyen de 20-25 T/Ha.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

L'aire géographique de production des nèfles de Zegzel concerne toute la vallée de Zegzel qui s'étend sur toute la Commune Rurale de Zegzel, province de Berkane.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

Le néflier du Japon a été introduit au Maroc à partir de l'Algérie par la colonisation Française au début du siècle dernier. Son introduction dans la vallée de Zegzel s'est faite dans les années soixante où il s'est développé.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- 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.
- Fruits de forme ovoïde, de couleur jaune orangé.
- Chair des baies jaune à orangée à maturité, juteuse, acidulée et rafraîchissante.
- Longueur : varie de 45 à 55 mm et largeur de 44 à 46 mm.
- Poids de fruit varie de 55 à 65 g et poids de la chair entre 45 et 55 g.
- Teneur en eau : de 87 à 90 %.
- Teneur en sucres réducteurs : de 8.5 à 9 g/100 g de nèfles.
- Teneur en sucres totaux : de 11 à 13 g/100 g de nèfles.

USAGES :

Apprécié comme fruit frais ou jus pour son goût particulier.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« DATTES BOUITTOB DE TATA »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Coopérative Agricole Taskala.

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Valorisation et protection des dattes Bouittob de Tata.
- Amélioration des revenus des agriculteurs.
- Protection du patrimoine agricole national.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Nombre de pieds de la variété Bouittob : 31 850 pieds.
- Rendement moyen des palmiers : 15-20 kg/palmier (en irrigué), 10 kg/palmier (en bour).

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

L'aire géographique couverte par l'Indication Géographique Protégée « Dattes Bouittob de Tata » concerne la province de Tata et englobe toutes les communes des 3 cercles de cette province à savoir cercle d'Akka, cercle de Tata et cercle de Foum Zguid.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Certains agriculteurs révèlent que cette variété est présente au niveau des oasis de Tata depuis environ cinq siècles. Il est relaté que l'origine de cette variété provenait probablement du noyau de la variété Boufeggous.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Couleur jaune marron à marron.
- Forme essentiellement ovale avec une peau rugueuse et une texture demi-molle.
- Teneur en sucres totaux : de 72 à 84 g/100 g de matière sèche constituée exclusivement des sucres invertis.
- Humidité : varie entre 8,1 et 18,3 g/100 g de la matière fraiche.
- Poids de la datte : 3,3 à 10,4 g.
- Longueur : 22 à 38,8 mm.
- Largeur : 11,8 à 22,3 mm.
- Poids de la pulpe : 2,7 à 9,1 g.
- Odeur fruitée, florale et caramel.
- Saveur de miel, de caramel et de réglisse.

USAGES :

Dattes très apprécié à l'échelle locale et nationale.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« MIEL D'ARBOUSIER JBAL MY ABDESSALAM »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Union des Coopératives Apicoles Kotb Moulay Abdessalam.

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Une meilleure valorisation du produit pour un revenu juste.
- Une démarche en phase avec les objectifs de la profession apicole.
- Une meilleure connaissance du miel d'Arbousier Jbal Moulay Abdessalam.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Nombre de ruches traditionnelles : 22.700 ruches réparties sur plus de 1.500 apiculteurs ;
- Nombre de ruches modernes : 20.000 ruches réparties sur 200 apiculteurs, avec un minimum de 30 et un maximum de 500 ruches par exploitation.
- Miellées : les plus importantes sont celles de montagne (Arbousier, Bruyère, Romarin, Thym et Origan).
- Production du miel, à l'échelle de la région : plus de 200 tonnes/an dont 50 % est issu de Larache.
- Organisation professionnelle : plus de 40 coopératives et association et quatre unions de coopératives.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

4 communes Rurales de la province de Larache, à savoir : Tazroute, Bni Arouss, Zaaroura, Ayacha.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

- Au niveau de l'aire géographique, la végétation naturelle constituée notamment d'arbousier est largement dominante.
- Déjà en 1975, Ruttner élève au rang de race les abeilles issues de la zone géographique délimitée. Les témoignages couvrant la zone IGP, attestent de la présence des abeilles et de la production de miel dans ce terroir de façon traditionnelle, à partir de ruches directement taillées dans les troncs de chaine liège.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Deux races d'abeilles : *Apis mellifera intermissa* et *Apis mellifera major* ayant butiné sur les végétations d'Arbousier de la région de Moulay Abdessalam.
- Apparence : couleur brune, très homogène et non cristallisée.
- Odeur : très faible odeur d'origine florale, du fumé et de fermenté.
- Flaveur : très amer, piquant, moyennement sucré et présente une moyenne intensité de l'arôme de la note florale d'arbousier.
- Spectre pollinique : pollen dominant d'arbousier > 50 %.
- Taux d'Humidité (TH) : < 23 % ;
- Taux d'HMF : 9,6 meq/kg (<40meq/kg) ;
- Taux de fructose : 32 à 40 % ;
- Taux de glucose : 28 à 35 % ;
- Taux de saccharose : < 5 %.

USAGES :

Très appréciée à l'échelle locale et nationale pour sont goût poivré et ses vertus médicinales et cosmétiques.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« KESKES KHOUMASSI » OU « KESKES MOUKHAMESS »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Cluster des Oasis du Sahara (COS).

OBJECTIFS DE L'IGP :
- Promotion de la qualité du « KESKES KHOUMASSI ».
- Renforcement de la structuration et de l'organisation de la filière.
- Promotion collective des produits et de leurs terroirs.

FILIÈRE DE L'IGP :
- Production : varie de 2500 à 3000 T/an.
- Organisation professionnelle : 15 coopératives et 2 groupements d'intérêts économiques spécialisés dans la production et la commercialisation du couscous multi-céréales "Keskes Khoumassi".

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Communes rurales et urbaines réparties au niveau des dix provinces des trois régions Guelmim Es-Smara, Laâyoune Boujdour Sakia Al Hamra et Oued Eddahab Lagouira.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
La présence du Couscous dans la zone est très ancienne. Des écrits datant de 1850 qualifient d'extra le plat de couscous préparé dans le sud du Maroc.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- ***Composition du « Keskes Khoumassi » ou « Keskes Moukhamess » :***
  - Cinq céréales dont les éléments sont agglomérés manuellement en ajoutant de l'eau salée ou non qui a été soumise à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage.
  - Proportions des farines dans le couscous : blé tendre (30-35 %), blé dur (20-25 %), orge (20-25 %), orge torréfié avant mouture (10-17 %), maïs torréfié après mouture (1-3 %).
- ***Les principales caractéristiques :***
  - Vitesse de réhydratation : Absence de grains croquants après sept (7) minute d'hydratation.
  - Indice de gonflement : > 2,20 au bout de trente (30) minutes d'hydratation.
  - Humidité (%) : ≤12.
  - Taux de cendres (% rapporté à la matière sèche) : 1,6 à 1,8.
  - Protéines (%) rapporté à la matière sèche) : > 9,5.
  - Graisses totales (% rapporté à la matière Sèche) : 1,92 à 2,61.
  - Teinte uniforme ambrée ou blanche crème.
  - Odeur franche et saine caractéristique du torréfié.
  - Texture ferme, non farineuse ou pâteuse.

USAGES :
Utilisé dans la préparation des plats de couscous dans les zones sud marocaines pour le déjeuner du vendredi et les fêtes.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA OUEZZANE »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Groupement d'Intérêt Economique (GIE) « Femmes du Rif ».

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Préserver un savoir-faire local.
- Améliorer la qualité de la production oléicole dans la région d'Ouezzane.
- Assurer un développement durable dans la région de production de l'huile d'olive vierge bénéficiant de l'IG.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie : 34,500 ha/an, ce qui représente près de 5 % de la superficie oléicole à l'échelle nationale.
- Dominance de la variété « Picholine Marocaine » qui représente près de 93 % des plantations.
- Production totale en olives : 45.000 tonnes/an (90 % à la trituration et 10 % à la conserverie).

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

16 communes rurales de la Province d'Ouezzane.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

La fondation de la ville d'Ouezzane, selon des recherches historiques, remonte à l'empire Romain qui l'a incluse dans l'axe routier « Tangis – Volubilis » et y a introduit la culture de l'olivier.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Variété : Picholine marocaine.
- Couleur : vert doré.
- Profil sensoriel : goût fruité moyen et équilibré avec une intensité supérieure ou égale à 3. Elle présente un goût piquant qui varie entre 2 et 4 sur l'échelle organoleptique du COI.
- Acidité libre (exprimée en acide oléique) : ≤ 0,8 %.
- Teneur en acide oléique : entre 71,5-73,5 %.
- Teneur en acide linolénique : 0,8-1,0 %.
- Indice de peroxyde limité à 10 milliéquivalents d'oxygène peroxydique/kg d'huile d'olive.
- Teneur en polyphénols totaux : ≥ 200 ppm.

USAGES :

Consommée à l'état naturel ou associée à d'autres plats culinaires locales.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« CÂPRES DE SAFI »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Association Provinciale des Producteurs de Câpres à Safi

OBJECTIFS DE L'IGP :

- Améliorer les revenus des familles rurales dans la région ;
- Promouvoir et défendre l'IGP « Câpres de Safi » ;
- Contribuer dans l'organisation des circuits de commercialisation des câpres de Safi.

FILIÈRE DE L'IGP :

- Superficie totale : 7.000 Ha.
- Production : 10.000 T en 2012.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

16 communes rurales : Khat Azakane, Lamrasla, Nagga, Laamamra, Oulad Salmane, Saadla, Sidi Ettiji, Bouguedra, Gzoula, Hrara, Dar Si Aissa, Sidi Aissa, El Ghiate, El Beddouza, Atouabet, et Ayir.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

La collecte des câpres et leur exportation vers la France remontent au temps du Protectorat. A l'époque, la région de Safi représentait la principale région productrice des câpres. Cette culture n'a commencé dans la région qu'en début des années 1980.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Variétés : Capparis spinosa ou Capparis ovata ;
- Texture : ferme ;
- Forme : presque sphérique ;
- Couleur : vert argenté ;
- calibre : des petits à moyens (de 1 à 11 mm) ;
- pH : - câpres au sel : < 4,5
  - câpres au vinaigre : 2,8 < pH < 3,2.

USAGES :

Utilisés dans la préparation des plats culinaires marocains et internationaux.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
« HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDIN D'OULMES »

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Coopérative AL KHOZAMA des Plantes Aromatiques et Médicinales

OBJECTIFS DE L'AOP :

- Améliorer les revenus des familles rurales dans les régions productrices ;
- Promouvoir et défendre l'AOP « Huile Essentielle de Lavandin d'Oulmès » ;
- Créer une plus-value aux produits de lavandin ;
- Contribuer à l'organisation des circuits de commercialisation du lavandin et Huile essentielle du lavandin ;
- Préserver les traditions et le savoir-faire local lié à la production du lavandin et de l'huile de lavandin ;
- Promouvoir la recherche et le développement susceptibles d'améliorer la qualité du produit.

FILIÈRE DE L'AOP :

- Superficie totale : 2.000 Ha.
- Production : 4.000 litre par an.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :

Commune rurale d'Oulmès relevant de la province de Khémisset.

RÉPUTATION HISTORIQUE :

La culture du lavandin a été introduite dans la région d'Oulmès au début des années cinquante par les colons français. Les productions étaient distillées sur place et seules les huiles essentielles étaient exportées en France. L'huile essentielle du lavandin est enracinée dans le terroir d'Oulmès et appartient à un patrimoine local. Ce produit bénéficie d'une réputation et d'une renommée nationale.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Variété : Lavandula hybrida abrialis.
- Aspect : liquide limpide.
- Couleur : Blanchâtre à jaune très pâle.
- Odeur : caractéristique, camphrée.
- Composition chimiques :
  - Linalol ($C_{10}H_{180}$) : 20 à 40 %
  - 1,8- Cinéol : 10 à 30,6 %
  - Camphre : 12 à 25 %

USAGES :

Elaboration des essences et des parfums avec des applications médicinales.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
« HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AGHMAT AYLANE »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Association Aylane pour le Développement des Produits du Terroir Aghmat, Ourika et Tamazouzt.

OBJECTIFS DE L'AOP :
- Promotion du terroir Aylane et des produits qui en sont issus ;
- Promotion et développement de l'huile d'olive vierge extra Aghmat Aylane ;
- Conquête de nouveaux marchés nationaux et internationaux ;
- Amélioration du revenu des agriculteurs de la région Aghmat Aylane.

FILIÈRE DE L'AOP :
Superficie totale : 3 800 Ha.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
3 communes rurales : Ourika (Cercle de Tahanaout), Aghmat et Tamazouzt (Cercle d'Ait Ourir) de la province d'AL Haouz, région Marrakech-Tensift-Al Haouz.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- Depuis 1258 après J. C, des auteurs témoignent de la présence des olives, de l'huile d'olive, et l'utilisation des grignons d'olive pour chauffer les Hammams et pour l'éclairage.
- Présence des vestiges des maâsras de l'époque romaine dans les communes d'Aghmat et d'Ourika

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Caractéristique physique et chimique :
  - Indice de Maturité des olives : 1.5 à 3.5.
  - Acidité : inférieur à 0,35 gr/100 grammes.
- Caractéristiques Organoleptiques :
  - Fruité : 4.2 à 5.8 (Herbe, tomate, artichaut et amande verte).
  - Amer : 4 à 5.8.
  - Piquant : 4 à 5.6.

USAGES :
Consommée à l'état naturel ou associée à d'autres plats culinaires locaux.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« DATTES JIHEL DE DRÂA »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Fédération Nationale des Producteurs de Dattes (FENAPROD)

OBJECTIFS DE L'IGP :
- Améliorer les revenus des producteurs des Dattes Jihel de Drâa.
- Protéger la réputation de l'IGP « Dattes Jihel de Drâa ».
- Promouvoir et défendre le nom IGP « Dattes Jihel de Drâa » au niveau local, national et international.
- Organiser les circuits de commercialisation des dattes Jihel.

FILIÈRE DE L'IGP :
- Nombre de pieds : 525.000 pieds.
- Production : 25.600 T.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Quatre Provinces : Zagora, Ouarzazate, Tinghir et Tata avec une superficie d'environ 49 000 km².

RÉPUTATION HISTORIQUE :
La variété Jihel, originaire de Drâa, a été sélectionnée et propagée par les phoeniciculteurs de la vallée de Drâa au début du vingtième siècle où elle a connu une très bonne adaptation.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Variété : Jihel.
- couleur : marron jaune.
- Forme : ovale.
- Pulpe : de couleur jaune, peu épaisse et possédant un rag fibreux.
- Le poids minimal : 6,0 g.
- Odeur fruitée, florale, céréale et herbacée.
- Humidité varie de 9,0 à 20,0 g/100 g de la matière fraîche.
- Les teneurs minimale et maximale des sucres totaux sont respectivement 70,0 et 80,0 g/100 g MS.
- Le pourcentage des sucres réducteurs représentés par le glucose et le fructose (en proportion des sucres totaux) est de 94.

USAGES :
Fruits consommés en masse par les habitants de l'aire géographique.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
« NOIX D'AZILAL »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Cooperative Agricole Ait Bouguemmez des Producteurs Agricoles.

OBJECTIFS DE L'IGP :
- Contribuer au développement économique et rural et local.
- Promouvoir et valoriser les noix d'Azilal sur les marchés national qu'international.
- Protéger le nom du produit et le savoir-faire des producteurs.
- Contribuer à une meilleure structuration de la filière.

FILIÈRE DE L'IGP :
- Superficie : 730 Ha dans la région d'Azilal (16 % de la superficie nucicole nationale).
- Production nationale en 2009 : 12.250 T de noix non décortiquées.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
12 communes rurales relevant de la région de Tadla Azilal : Tabant, Ait Boualli, Sidi Boulekhlef, Ait Blal, Tifni, Ait Oumdiss, Tilouguit, Zaouit Ahansal, Tamda Noumercid, Ait M'hamed, Agoudi N'lkheir et Ait Abbes.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- L'existence d'arbres très âgés dans certaines plantations traditionnelles témoigne de l'ancienneté de la culture qui a été probablement introduite depuis 2 à 3 siècles.
- Le noyer a été introduit massivement par les français au début des 20ème siècle et revêt depuis une grande importance sur le plan économique et sociale de la population locale et constitue un héritage historique et est considéré comme un produit noble.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Forme ovoïde.
- Une coquille très rigide.
- un calibre moyen de 3,5 cm de longueur et de 2,5 cm de largeur.
- Cerneau de couleur brune foncée.
- Lipide : ≥ 66 g/100 g.
- Vitamine B1 : 0,15 à 0,18 g/100 g.

USAGES :
- Consommé comme fruit sec seul ou associé avec d'autres fruits secs.
- Utilisé dans l'art culinaire traditionnel local et national et dans la pâtisserie.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« FEUILLES SECHÉES DU ROMARIN DE L'ORIENTAL »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Direction Régionale des Eaux et Forêts et de la Lutte contre la Désertification de l'Oriental.

OBJECTIFS DE L'IG :
- Promouvoir le développement et la valorisation des produits forestiers et contribuer à l'amélioration des conditions de vie des populations riveraines.
- Procurer une valeur ajoutée au romarin de l'oriental.
- Organiser et assainir l'accès du romarin de l'oriental aux marchés.
- Renforcer l'organisation des producteurs autour des coopératives de collecte et de ramassage.

FILIÈRE DE L'IGP :
- Production à l'échelle nationale : 15 000 à 20 000 tonnes de feuilles séchées.
- La région de l'orientale produit plus de 60 % de la production nationale.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Elle concerne les nappes de romarin spontané des provinces de Figuig, Jerada, Taourirt, Driouch et Berkane, relevant de la région de l'Oriental et englobe 19 communes rurales.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- Le romarin existe dans la région de l'oriental depuis les temps les plus reculés. Il a accompagné les formations géologiques de l'oriental, de l'Atlas et du Rif.
- Le romarin spontané demeure la plante médicinale phare par excellence de l'aire géographique de l'oriental. (Catalogue des plantes du Maroc 1941).

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Espèce : Rosmarinus officinalis L. spontanée connue au Maroc sous l'appellation « azir » ;
- Feuilles sessiles, coriaces, étroites et verdâtres ;
- Fleurs bleuâtres, ponctuées intérieurement de petites tâches violettes ;
- Humidité relative : 7,2 % (moyenne) ;
- Odeur : décongestionnantes des voix respiratoires ;
- Teneur en eucalyptol (1,8 cinéole) : 40-60 %.

USAGES :
Les feuilles de romarin spontané sont essentiellement utilisées pour l'extraction des huiles essentielles, des antioxydants et souvent employées en cuisine (bouquets garnis, grillades...) et en médecine traditionnelle.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« HUILE ESSENTIELLE DU ROMARIN DE L'ORIENTAL »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Direction Régionale des Eaux et Forêts et de la Lutte contre la Désertification de l'Oriental.

OBJECTIFS DE L'IG :
- Promouvoir le développement et la valorisation des produits forestiers et contribuer à l'amélioration des conditions de vie des populations locales.
- Procurer une valeur ajoutée au romarin de l'oriental.
- Organiser et assainir l'accès du romarin de l'oriental aux marchés.
- Renforcer l'organisation des producteurs autour des coopératives de collecte et de ramassage.
- Valoriser le romarin de l'oriental.

FILIÈRE DE L'IGP :
Production à l'échelle nationale : 60 tonnes d'huiles essentielles, soit l'équivalent de 20.000 tonnes de matière végétale.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Elle concerne les nappes de romarin spontané des provinces de Figuig, Jerada, Taourirt, Driouch et Berkane, relevant de la région de l'Oriental et englobe 19 communes rurales.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- Le romarin spontané demeure la plante médicinale phare par excellence de l'aire géographique de l'oriental. (Catalogue des plantes du Maroc 1941). L'histoire de la distillation dans la zone s'est développée en parallèle avec le ramassage et le séchage du romarin. La distillation dans l'oriental a débuté avec la coopérative de production de l'alfa Zkara Beni Yaala depuis les années 1960.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- L'huile essentielle du romarin de l'oriental est extraite uniquement à partir de l'espèce Rosmarinus officinalis L. spontanée.
- Caractéristiques physico-chimiques :
  - 1.8cinéole : 40-60 %
  - Camphre : 9-15,1 %
- Odeur : décongestionnante des voix respiratoire.

USAGES :
L'huile essentielle du romarin de l'oriental est utilisée en pharmacie, en cosmétique, en parfumerie, en chimie et en médecine traditionnelle.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« RAISIN DOUKKALI »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Groupement d'Intérêt Économique « Mountiji Al Ainab Doukkali ».

OBJECTIFS DE L'IG :
- Améliorer les revenus des familles rurales vivant dans la région en valorisant le raisin de table ;
- Faire face à la déperdition des superficies plantées en vignoble Doukkali et au vieillissement de ce vignoble ;
- Promouvoir et défendre le nom du raisin Doukkali au niveau local, national et international ;
- Contribuer à l'amélioration de l'organisation des circuits de commercialisation du produit.

FILIÈRE DE L'IGP :
- Superficie : 12.700 Ha.
- La culture de la vigne dans la région des Doukkala-Abda participe à hauteur de 27 % à la production nationale en raisins de table, et représente près de 33 % de la superficie nationale du vignoble de table.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Deux Provinces : El Jadida et Sidi Bennour et englobe 20 communes rurales regroupant environ 10 500 viticulteurs.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- La culture de la vigne dans la zone remonte au temps des Portugais qui avaient fondé la ville de Mazagan au 16ème siècle et auraient introduit la culture de la vigne.
- Au temps du Protectorat, le vignoble Doukkali était destiné à la production de vin, comme attesté par la cave Emile LAUTIER à Laamria, et dont la date de création remonte à 1929.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Grappes : relativement lâches, bien formées, homogènes et d'un poids minimum de 250 grammes.
- Baie : de couleur rouge à violine, avec une forme ellipsoïde et une taille importante pouvant dépasser 7 g. Les baies sont pulpeuses et très sucrées et possèdent une peau épaisse caractérisée par la présence d'une couche de pruine ;
- Indice réfractométrique ≥ 17 °Brix.
- Rapport (sucre/acidité) ≥ 70,0.

USAGES :
Consommation du fruit frais ou sous forme de jus.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« AMANDES DU RIF »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Groupement d'Intérêt Économique « Louzeima ».

OBJECTIFS DE L'IG :
- Protéger la réputation de ce produit de terroir, associé à une image d'originalité et de qualité ;
- Développer une démarche qualité conformément aux recommandations du cahier des charges de cette IG ;
- Engager un processus de valorisation commerciale auprès des producteurs, professionnels de la distribution et des consommateurs ;

FILIÈRE DE L'IGP
- Superficie : 25.330 Ha
- Production : 3.545 T avec coque et 700 T sans coque

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Huit communes rurales de la province d'Al Hoceima : Bni Boufrah, Rouadi, Sanada, Bni Hdifa, Bni Abdallah, Sidi Boutmim, Zaouit Sidi Abdelkader et Bni Ammart.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- Les témoignages historiques rapportent que l'amandier était répandu dans toutes les régions du Rif au côté de l'olivier, du figuier, du cognassier, du noyer et du citronnier ;
- Les premières plantations au niveau de l'aire géographique ont été réalisées dans la région de Bni Boufrah et les zones limitrophes durant le protectorat espagnol.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Les fruits sont issus du semis et exclusivement de la variété population appelée « Louz Abeldi » ;
- Les principales caractéristiques des fruits sont comme suit :
  - La coque des fruits est dure à très dure ;
  - L'amandon est de forme ovoïde à elliptique allongée ;
  - Les amandons sont de couleur marron clair ;
  - Le poids moyen de 100 amandons est compris entre 55 et 160 grammes.
  - Teneur en huile (% matière sèche) : 45 - 57 ;
  - Teneur en protéines totales (% matière sèche) : 18 - 33 ;
  - Teneur en glucides totaux (% exprimée en glucose) : 5.5 - 8 ;
  - Goût sucré et doux.

USAGES :
- Consommé comme fruit sec seul ou associé avec d'autres fruits secs.
- Utilisé dans l'art culinaire traditionnel et dans la pâtisserie.
- Utilisé dans la production de l'huile d'amande douce et des huiles essentielles pour l'utilisation cosmétique.

LABEL AGRICOLE
« DATTES NAJDA »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Fédération Nationale des Producteurs de Dattes (FENAPROD).

OBJECTIFS DU LABEL AGRICOLE :
- Création de la plus value liée à la protection de la réputation du Label Agricole « Dattes Najda » ;
- Défendre le Label Agricole « Dattes Najda » au niveau local, national et international ;
- Organiser les circuits de commercialisation entre les producteurs, les distributeurs et les points de vente des dattes Najda ;
- Promouvoir toute mesure d'ordre scientifique et technique susceptible d'améliorer la qualité des dattes Najda.

FILIÈRE DU LABEL AGRICOLE :
Plus que 440.000 vitro plants de la variété Najda ont été plantés depuis la campagne 2008-2009 dans les principales oasis marocaines de Drâa, Ziz, Tafilalet, Bani et l'Oriental.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
Le clone 3014, sélectionné dans la palmeraie de Tafilalet et baptisé par l'INRA « Najda » qui signifie « sauveur » de la palmeraie marocaine contre le fléau du bayoud. Les dattes Najda sont résistantes à la maladie du bayoud et présentent des performances très élevées notamment en terme de production de fruits de haute valeur commerciale.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Les fruits ont un aspect brillant, une couleur marron ocre rouge et de forme ovale ou oblongue, symétrique et régulière ;
- L'épicarpe est mince et la pulpe est épaisse de couleur marron claire, de texture demi-molle, homogène, fondante, pâteuse, lisse et moyennement fibreuse et collante ;
- Le poids de la datte : de 7,5 à 18 g
- Le poids de la pulpe : entre 5 et 16 g
- Le poids de la pulpe/poids de la datte : entre 77 à 93 %
- La longueur de la datte : de 28 à 49 mm
- La largeur de la datte : de 11 à 32 mm
- L'odeur : fruitée, caramel, céréales, caroube, réglisse et chocolat ;
- La saveur : très sucrée et très riche en arômes.

USAGES :
La datte Najda est Consommée à l'état frais, appréciée par les phoéniciculteurs et par les consommateurs nationaux.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« HENNÉ D'AIT OUABELLI »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Cluster des Oasis du Sahara (COS).

OBJECTIFS DE L'IG :
- La promotion de la qualité du henné au niveau de l'aire géographique délimitée ;
- La promotion et le développement de la notoriété du produit Henné d'Ait Ouabelli ;
- Conquête de nouveaux marchés notamment de niche ;
- Le renforcement de la structuration et de l'organisation de la filière du Henné ;
- L'amélioration des revenus des producteurs de henné dans la zone délimitée.

FILIÈRE DE L'IG :
- Superficie : 30 ha ;
- Production : 34,5 t/an.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Trois communes rurales au niveau de la province de Tata : Ait Ouabelli, Kasbat Sidi Abdellah Ben M'Barek et Touzounine.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
Le henné est une culture très ancienne dans l'aire géographique. Son histoire remonte à la haute antiquité. Le Henné a été qualifié d'une « plante du paradis » par Théodore MONOD dans son ouvrage « L'hippopotame et le philosophe » publié en 1946. Elle a été également citée par Odette DU PUIGAUDEAU dans son ouvrage « Arts et coutumes des Maures ».

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- La poudre du « Henné d'Ait Ouabelli » doit être propre, pure, naturelle sans aucun additif chimique et d'une texture très fine et présente une teinte uniforme de couleur verte claire et une fragrance intense.
- Les feuilles du henné contiennent des pigments naphtoquinoniques dont le principal est la lawsone.
- La concentration de la molécule principale de la coloration (2 hydroxy 1-4 naphtoquinone) dans le henné d'Ait Ouabelli est de l'ordre de 1,5 % du poids de la molécule.

USAGES :
- Le henné d'Ait Ouabelli est utilisé comme teinte et masque pour les cheveux, comme tatouage pour les mains et les pieds à des fins esthétiques et aussi symboliques.
- Le henné est présent dans toutes les festivités et célébrations.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« COINGS OUED EL MALEH »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Coopérative Agricole Oued El Maleh-Coings.

OBJECTIFS DE L'IG :
- Valorisation et protection du produit contre les usurpations d'appellation ;
- Conservation du savoir faire ancestral local, notamment en matière du greffage du cognassier ;
- Renforcer l'information des consommateurs sur la qualité et l'origine du produit ;
- Création d'une dynamique de développement local et régional visant la promotion d'une activité agricole et touristique.

FILIÈRE DE L'IG :
- Superficie : 100 Ha
- Production : 2000 T

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Deux communes rurales au niveau de la préfecture de Mohammédia : Sidi Moussa Ben Ali et Sidi Moussa El Majdoub.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
Le cognassier de la vallée de l'Oued El Maleh a été introduit en début des années 1920 par les colons. Les recueils oraux des vieilles personnes originaires de la vallée racontent qu'à l'époque, la technique du greffage était pratiquée par un fermier espagnol nommé M. Brontoz ;

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Forme pyriforme, finement aromatisée, d'odeur plaisante, et de couleur jaune.
- Teneur en matière sèche des fruits est comprise entre 16 et 17 %.
- Brix variant entre 11 et 14,9.
- Teneur en pectine varie entre 1,18 à 1,33 g dans 100 g de fruits.
- Absence de duvet à maturité.
- Acidité comprise entre 0,43 et 0,90 g/100 g.

USAGES :
- Utilisé dans l'art culinaire traditionnel et préparation des Tagines.
- Apprécié pour la production de confiture, compotes, gelées et marmelades.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« HUILE D'OLIVE OUTAT EL HAJ »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Groupement d'Intérêt Économique « Tahadi Al Alfia ».

OBJECTIFS DE L'IG :
- Promotion et développement de la notoriété de l'huile d'olive Outat El Haj ;
- Promotion du terroir Outat ElHaj et des produits qui y sont issus ;
- Conquérir de nouveaux marchés nationaux et internationaux ;
- Amélioration du revenu des agriculteurs locaux.

FILIÈRE DE L'IG :
- Superficie : 8.500 Ha.
- Production : 12.000 T d'olives avec 2.000 T d'huile d'olive.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Cinq communes rurales au niveau de la province de Boulemane : Oulad Ali Youssef, El Orjane, Tissaf, Ermila et Fritissa.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
L'huile d'olive d'Outat El Haj a attiré l'attention de Charles DE FOUCAULD lors de son voyage à 'Lalla Marnia' au 19e siècle. L'auteur qualifie le patrimoine oléicole de forêt qui produit une excellente huile.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Caractéristiques organoleptiques :
- Couleur : dorée aux légers reflets verts transparente.
- Texture : dense.
- Profil sensoriel : fruité moyen (3 à 5), amer moyen (3.5 à 5.5), Piquant moyen (3 à 5).
- Composition chimique du produit :
    - Acidité libre (%) : ≤0.7 %
    - Indice de peroxyde (méq O2/kg) : ≤ 10
    - K270 : ≤ 0.22
    - Polyphénols : ≥ 200

USAGES :
Consommée à l'état naturel ou associée à différents plats culinaires locaux.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« FIGUE SÈCHE NABOUT DE TAOUNATE »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Coopérative Manabiâ Bouadel pour le Développement Agricole.

OBJECTIFS DE L'IG :
- Valorisation des figues Nabout de Taounate et protection du produit contre les usurpations
- Création de la plus-value locale avec des retombées positives sur l'amélioration du niveau de vie des producteurs.
- Préservation des produits traditionnels et du savoir faire local.

FILIÈRE DE L'IG :
- Superficie : 21.000 Ha.
- Production : 29.000 T.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
24 communes rurales des cercles de Taounate et Ghafsai de la province de Taounate.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
Plusieurs festivals témoignent de l'ancrage et de l'ancienneté des figues Nabout dans l'aire géographique notamment, le festival des figues de Bouhouda qui est organisé par la commune de Bouhouda le mois de septembre de chaque année, le moussem des figues de Sebt Mtiwa à Taounate célébré au mois d'août de chaque année, le festival national du figuier de Taounate durant le mois de septembre.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Epaisseur de la figue sèche : entre 2 cm et 4 cm
- Couleur des figues sèches : jaune-dorée brillante.
- Les principales caractéristiques biochimiques essentielles relatives à la typicité du produit sont :
  - Glucose : 29-31 % ;
  - Fructose : 28-29 % ;
  - Fibres : 9-10 % ;
  - Activité d'eau finale : 0,4-0,5 % ;
  - Protéines : 5-6 %.

USAGES :
La présence des figues sèches est ancrée dans les traditions marocaines. Elles sont présentes dans toutes les célébrations et festivités (Achoura, le mois sacré du Ramadan...).

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« HUILE D'OLIVE DE TAFERSITE »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Coopérative Agricole Al Amana de la Production Végétale et Animale

OBJECTIFS DE L'IG :
- Promouvoir et valoriser l'huile d'olive de Tafarsite sur le marché national et international ;
- Permettre la protection du nom du produit, des producteurs et de leur savoir-faire ;
- Contribuer à une meilleure structuration de la filière et une distribution plus équitable de la valeur ajoutée pour les différents intervenants de la filière.

FILIÈRE DE L'IG :
- Superficie : 5.000 Ha
- Nombre d'oléiculteurs : 1750
- Quantité d'huile extraite : 500 à 600 hectolitres/an

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
Commune rurale de Tafarsite et les douars Boufarkouch et Ali ben Hadou relevant de la commune rurale Mtalsa du cercle de Driouch.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- Oliveraies très anciennes de plus de 100 ans comme le témoignent les anciennes mâasras et écris anciens.
- Huile d'olive très réputée sur le plan qualitatif, grâce aux caractéristiques pédoclimatiques de l'aire géographique.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
Caractéristiques chimiques :
- Une acidité libre (exprimée en acide oléique) : ≤ 0,6 % ;
- Teneur en acide oléique : 70-77,3 % ;
- Teneur en acide linoléique : 9 -10 % ;
- Teneur en acide linolénique : 0,4 -0,8 % ;
- Indice de peroxyde : ≤ 20 méq d'O2/Kg d'huile ;
- Teneur en polyphénols : 200 – 300 ppm.

Caractéristiques organoleptiques :
- Couleur : jaune dorée avec une teinte verte légère et transparente ;
- Texture : lisse avec intensité légère en bouche ;
- Profil sensoriel :
  - Fruité : moyen et équilibré.
  - Arrière goût : herbe fraîchement coupée.
  - Piquant : moyen de 2 à 4.

USAGES :
Consommée à l'état naturel ou associée à d'autres plats culinaires locaux.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE
« MIEL D'EUPHORBE DU SAHARA »

GROUPEMENT DEMANDEUR :
Cluster des Oasis du Sahara (COS).

OBJECTIFS DE L'IG :
- La promotion du produit au niveau de l'aire géographique délimitée;
- La promotion et le développement de la notoriété du miel d'Euphorbe du Sahara ;
- La conquête de nouveaux marchés notamment de niche;
- Le renforcement de la structuration et de l'organisation de la filière du miel;

FILIÈRE DE L'IG :
- Nombre de ruches : près de 1.000 ruches modernes réparties sur 4 coopératives.
- Production annuelle : environ 60 tonnes de miel.
- Rendement : 3,4 Kg/ruche/an.

DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE :
L'aire géographique couverte par le miel d'indication géographique miel d'euphorbe du sahara comprend 36 communes rurales réparties sur les provinces du sahara : Assa Zag, Guelmim,Tan-Tan, Sidi Ifni et Tiznit.

RÉPUTATION HISTORIQUE :
- De nombreux écrits et témoignages historiques rapportent que le miel était très abondant dans la région de Guelmim au niveau de ce qu'on appelait les Rahbat.
- La présence d'outils très spécifiques conçus par les apiculteurs et adaptés aux exigences de leur métier témoigne de l'ancienneté de l'apiculture dans la région : les anciens «Marsas», les ruches traditionnelles «Chella», les couteaux «Alferram», l'enfumoir en poterie «Azki» ou «dekhana» et le masque du visage en vannerie «Alkhanchouch».

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :
- Composition pollinique : ≥ 75% de pollen d'euphorbe.
- Couleur : ambrée foncée à l'état liquide et brune claire homogène à l'état cristallin.
- Goût : Végétal sec, Cire, Epicé.
- Arrière-goût : Piquant intense permanent.
- Texture : Liquide ou finement cristallisé.
- Teneur en HMF : ≤ 15 mg/kg du miel.
- Teneur en saccharose : ≤ 2%.
- Teneur en fructose et glucose : ≥ 70 %.

USAGES :
Très appréciée à l'échelle locale et nationale pour sont goût et ses vertus médicinales.

Édition 2015

المملكة المغربية
Royaume du Maroc

وزارة الفلاحة والصيد البحري
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime

المغرب الاخضر
LE MAROC VERT