



PRODUITS DE TERROIR AU MAROC (Géoparc Jbel Bani)

**PRODUITS DE TERROIR AU MAROC (Géoparc Jbel Bani)** Le Maroc possède des atouts climatiques, agronomiques. Gastronomiques et géographiques qui doivent être exploités pour une valorisation des produits agricoles et alimentaires aussi bien sur le marché national qu'international. Ainsi, de nombreux produits traditionnels et/ou de qualité méritent de se voir conférer une protection afin de valoriser L'histoire des produits et du savoir-faire humain. Définir un produit du terroir revient à définir le terme terroir qui est communément reconnu comme « un espace géographique délimité où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir intellectuel collectif de production ». Cet espace géographique est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humain, dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu. révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation. pour un produit de ce terroir. Par produit de terroir on sous-entend un produit agricole ou alimentaire lié à un espace géographique. à une société et à une culture. Il englobe une vaste gamme de produits allant des fruits et légumes aux produits laitiers en passant par la charcuterie. les boissons. les huiles et les farines. Les trois dimensions retenues dans l'identification d'un produit de terroir sont l'espace, le temps et le savoir faire. Caractéristique d'un produit de terroir Un produit du terroir est typique en termes de goût, texture, de forme. de poids. de mode d'élaboration, de la dénomination et de réputation. IL est spécifique par ses caractéristiques. Significatives pour le



consommateur à l'achat et à l'usage. Mesurables et intrinsèques différentes de celles des autres produits. Le produit est caractérisé aussi par sa pertinence et la demande qu'il suscite au niveau d'un marché. Classes des produits de terroir Au niveau du Maroc, on définit trois classes de produits du terroir : Produits animaux: Produits (viande, lait.) de races ovines (Beni Cuit de l'Oriental, Damman de la vallée de Tafilalet, Sardi de Kelâa Sraghna, Timandit du Moyen Atlas), truite du Moyen Atlas, sardines (Safi, Agadir, Tan Tan)... Produits végétaux Dattes (Mejhoul de Tafilalet, Jihel de Zagora), clémentines (Souss, Berkane et Gharb), pomme de terre de Guigou, figes (vallées du Haut et du Moyen Atlas, Gharb), Grenadines du Haouz... Produits transformés: Huile d'argan des régions du sud-ouest marocain, huile d'olive (Ouezzane, Saïs, Taounate, Béni MellaL etc), huile de figue de barbarie, Amlou des arganeraies, fromage de chèvres de Chefchaouen... A ce jour et depuis l'entrée en vigueur de la loi 25-06, Le système marocain de labellisation a permis la reconnaissance d'une trentaine de signes distinctifs et de qualité dont les principaux produits sont : IGP argan : AOP huile d'olive de Tyout Chiadma: Label agricole agneau laiton (croisement entre béliers importés et brebis locales de race Timandite, Boujaâd, Beni-Guil et D'man) AOP Safran Taliouine : IGP Datte Mejhoul IGP Clémentine de Berkane Le 18/10/2016 Source web par : maroc terroirs