

11h45 - 13h15

## SESSION 2 : « Discussion et brainstorming rapide (collecte d'idées) »

- Modérateur et animateur : M. ZIRARI A. (DS)
- Rapporteur 1 : Mme TIDANI F. (DRA MS)
- Rapporteur 2 : M. LALAOUI R. (CRRR Marrakech)
- Rapporteur 3 : M. ALITANE M. (DRA Tanger Tétouan Al Houceima)

13h15 - 13h30

## SESSION 3 : Constitution des groupes de travail

« Travaux de groupes : développement des idées pour la mise en place d'une feuille de route nationale - les SDOQ de l'huile d'olive comme modèle »

Constitution des groupes spécifiques :

- Groupe 1 : Aspect juridique ;
  - Groupe 2 : Aspect technique et scientifique ;
  - Groupe 3 : Aspect marketing et commercialisation ;
- Animé par EL-ANTARI A. (CRRR Marrakech)

Facilitateurs des groupes :

- 1) Groupe juridique : M. MOUAID A. (DS Rabat)
- 2) Groupe technique et scientifique : ZIRARI A. (DS Rabat)
- 3) Groupe marketing et commercialisation : HILALI H. (DS Rabat)
- Inter-groupes : EL-ANTARI A. (CRRR Marrakech)

13h30 - 14h30

## DÉJEUNER

14h30 - 16h30

## SESSION 4 : « Travaux de groupes »

### GROUPE 1: ASPECT JURIDIQUE

- Modérateur : Mme FARKACHA N. (CNSDOQ, DDFP)
- Rapporteur 1 : Mme KDADA S. (CNSDOQ, DDFP)
- Rapporteur 2 : M. NANI A. (DPA Essaouira)
- Rapporteur 3 : M. LATIFI (DRA FM)

### GROUPE 2: ASPECT TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE

Modérateur : Dr. NOUTFIA Y. (DS Rabat)

Rapporteur 1 : Dr. HARRAK H. (CRRR Marrakech)

Rapporteur 2 : Mme TIDANI F. (DRA MS)

### GROUPE 3: ASPECT MARKETING ET COMMERCIALISATION

Modérateur : M. AL BALGHITTI A. (DS)

Rapporteur 1 : M. LALAOUI Rachidi M. Y.

(CRRR Marrakech) Rapporteur 2 : M. TALIDI S. (Chambre d'Agriculture MS)

Rapporteur 3 : Mme NILI S. (DRA O)

16h30 - 17h15

## PAUSE-CAFÉ :

17h15 - 18h15

## SESSION 5 : « Synthèse des recommandations »

Modérateur : Dr. THAMI ALAMI I. (DS)

## CLÔTURE DE L'ATELIER



# PROGRAMME DE L'ATELIER NATIONAL SUR LES SDOQ DE L'HUILE D'OLIVE AU MAROC

MARRAKECH, 12 DÉCEMBRE 2022

(HÔTEL PALM PLAZA)



المعهد الوطني للبحث الزراعي  
ⵜⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵜⴰⴷⵓⵔⵜ ⵜⴰⴳⴷⴰⵏⵜ ⵜⴰⴷⵓⵔⵜ  
Institut National de la Recherche Agronomique

## NOTE DE PRÉSENTATION

### INTITULÉ DE L'ACTION

« Atelier national sur l'émergence des produits de terroirs comme levier économique et facteur de protection et de conservation de la biodiversité et du savoir-faire local pour une meilleure durabilité et viabilité économique de la richesse des terroirs marocains – cas des SDOQ de l'huile d'olive ».

### CONTEXTE GÉNÉRAL

La filière oléicole revêt une grande importance au niveau national et constitue l'une des filières stratégiques et prioritaires de la nouvelle stratégie agricole marocaine « Génération Green 2020-2030 » et dont l'un de ses objectifs est de consolider les actions entreprises dans le cadre du Plan Maroc Vert (PMV). Considérant le rôle socio-économique primordial joué par cette culture il est plus que nécessaire d'intensifier l'oléiculture nationale, d'introduire de nouvelles variétés résilientes au changement climatique par sélection ou depuis les autres pays oléicole par l'adoption de nouvelles techniques de production et de transformation, par la protection des terroirs à notoriété sous SDOQ disposant de signes distinctifs d'origine et de qualité (SDOQ), qui tous réunis érigent la filière oléicole en tant fer de lance de développement agricole marocain.

Dans le cadre de la stratégie PMV un intérêt particulier a été accordé pour l'établissement et la reconnaissance l'élaboration des SDOQ en général et pour l'huile d'olive en particulier. D'ailleurs la première AOP de l'huile d'olive au Maroc en 2009 a été élaborée avec la coordination de l'INRA. Actuellement en compte plus de 14 SDOQ de l'huile d'olive au Maroc. Cette stratégie s'est traduite par la protection de plusieurs produits et terroirs à notoriété dans notre pays. Un accroissement de la production, de la commercialisation et des exportations de l'huile d'olive nationale est exceptée notamment pour ce genre de produit. Cependant, l'un des défis majeurs actuel de la filière oléicole marocaine reste d'une part la conformité des huiles produites et commercialisées aux critères de composition, de qualité et de pureté prévus par les normes en vigueur dans ce domaine de par le monde et d'autre part de surmonter les facteurs qui handicapent la promotion de la qualité, notamment le manque d'information et de sensibilisation du consommateur à consommer des huiles de qualité.

Cependant, plusieurs questions méritent d'être débattues au sujet des SDOQ au Maroc et en particulier pour l'huile d'olive comme produit phare de par son nombre et sa représentativité à savoir :

- Le rôle de la recherche dans l'identification, l'élaboration et la préservation de la biodiversité et la notoriété des SDOQ ;
- Le rôle des groupements demandeurs des SDOQ dans la préservation et la promotion des produits sous SDOQ ;
- Les modalités d'introduction de la notion des SDOQ dans les habitudes alimentaires des consommateurs marocain et comment y contribution pour sa durabilité ;

A cet effet, l'organisation de cet atelier national pour débattre de l'ensemble de ces points demeure de première importance, entre professionnels, consommateurs, chercheurs et décideurs et ce pour la promotion de ces produits de qualité, de leur assurer la durabilité escomptée et de mieux les conserver.

## PROGRAMME 02/11/2022

8h30 - 9h00

Accueil et enregistrement des participants

9h00 - 9h45

MOTS D'OUVERTURE

9h30 - 10h00

- M. le Directeur de l'INRA : **Dr. BEKKAOUI F.**
- M. le Directeur Régional de l'Agriculture Marrakech Safi : **M. BOUSRAREF A.**
- M. le Directeur Exécutif du Conseil Oléicole International : **M. GHEDIRA A.**
- M. le Président de l'Interprolive : **M. BENALI R.**
- M. le Président de la Fédération Marocaine des Droits du consommateur : **Dr. KHERRATI B.**
- M. le Chef du CRRA Marrakech : Présentation du programme de l'atelier : **Dr. BOUIZGAREN A.**

### PRÉSIDENCE DE L'ATELIER PAR MONSIEUR LE DIRECTEUR DE L'INRA DR. BEKKAOUI F.

9h45 - 9h50

Exposé introductif :

« Contexte et objectifs de l'Atelier National Sur les SDOQ de l'Huile d'Olive au Maroc »  
**Dr. EL-ANTARI A.**

9h50 - 10h15

PAUSE-CAFÉ : (EN MARGE : PRÉSENTATION ET DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE SOUS SDOQ)

10h15 - 13h00

SESSION 1 : « Etat des lieux et orientations stratégiques »

- Modérateur 1 : **Dr. THAMI ALAMI I. (DS)**
- Rapporteur 1 : **Dr. BAKHY K. (DS)**
- Rapporteur 2 : **Dr. HARRAK H. (CRRA Marrakech)**
- Rapporteur 3 : **M. AMAOUI D. (DRA BK)**

10h15 - 10h30

Intervention 1 :

« La filière oléicole national dans le cadre de la stratégie national GG – situation et Importance de la mise en place des SDOQ » **FARKACHA N. (CNSDOQ, DDFP)**

10h30 - 10h45

Intervention 2 :

« Rôle de la recherche scientifique dans l'élaboration et la durabilité des SDOQ : cas de la filière oléicole » **EL-ANTARI A. (CRRA Marrakech)**

10h45 - 11h00

Intervention 3 :

« Les nouvelles exigences de qualité et de pureté de l'huile d'olive dans le cadre des révisions des normes commerciales de l'huile d'olive – cas des normes COI et Codex Alimentarius » **MAATA N. (LOARC)**

11h00 - 11h15

Intervention 4 :

« Protection et conservation du patrimoine génétique oléicole des terroirs à notoriété dans la vision du protocole de Nagoya » **FERRAHI M. (DS Rabat)**

11h15 - 11h30

Intervention 5 :

« La promotion des produits de terroirs du Maroc – stratégie et impact »  
**Agence de Développement Agricole (ADA)**

11h30 - 11h45

Intervention 6 :

« Les exportations de l'huile d'olive et celles sous SDOQ – Situation et perspectives »  
**M. LEMOUDDEN M. (Morocco Foodex)**