

Véritable plateforme commerciale des produits de terroir

Comme pour chaque édition du SIAM, le pôle Souk dédié aux produits de terroir, est le pôle le plus vivant et le plus authentique, aussi bien par son design et son architecture que par la diversité des produits exposés. Il est d'ailleurs l'un des pôles les plus convoités par les visiteurs, regroupant différentes associations et coopératives venant des quatre coins du royaume, et qui trouvent dans le SIAM, une vraie opportunité d'échanges et de commercialisation de leurs produits.

Généralement encadrées par les services du ministère de l'agriculture ou par des ONG internationales, ces coopératives sont de véritables modèles de réussite du regroupement d'agriculteurs, animées par la même ambition : s'organiser pour progresser.

Pour les habitués, qui se sont bien préparés et munis de quantités suffisantes de leurs produits, le SIAM était une véritable opportunité de commercialisation de leur savoir faire. Mais pour les néo-exposants, qui ont vu leurs stocks épuisés dès le 3^e jour, ils ont quand même trouvé en ce salon un véritable lieu de rencontre et d'échange d'informations, et de nouvelles pistes de diversification de leurs produits. De leur part, les visiteurs contents de trouver sur un même lieu toute la diversité des terroirs de notre pays, se sont approvisionnés en produits qu'ils connaissent déjà et d'autres qu'ils ont pu découvrir et goûter pour la première fois, et qu'ils ne peuvent trouver que dans un salon pareil. « En plus des pôles Agrofourniture et Machinisme, pour moi le pôle Souk est un passage obligatoire. Il me permet de connaître et de déguster les différentes particularités régionales, qui témoignent d'ailleurs de la grande richesse agricole de notre pays », confie un habitué du salon. Une grande richesse, mais aussi de grands défis à relever pour ces coopératives qui trouvent

encore du mal à commercialiser les produits.

Coopérative Sabbar Rhamna

La région de Skhour Rhamna dispose de plus 5.000 ha de figue de barbarie. Plantées au départ pour servir d'aliment au bétail, les producteurs ont trouvé par la suite en ses fruits une alternative pour améliorer leurs revenus en temps de sécheresse. Ils récoltent ainsi les fruits et les commercialisent à Casablanca. « En pleine campagne de récolte,

nous envoyons à Casablanca 10 camions chargés de figue de barbarie par jours, à raison de 360 caisses par camions » nous explique M. Meftahi Driss, membre de la coopérative Sabbar Rhamna à la commune Sidi Abdellah à Skhour Rhamna. Encadrés par la DPA de la région, les agriculteurs ont essayé de s'organiser et c'est ainsi que la coopérative Sabbar Rhamna a vu le jour (52 membres). « Grâce à la coopérative, nous avons reçu des aides de financement de la part de l'ODECO pour l'acquisition de matériel ainsi que de l'INDH pour la construction de notre siège. Nous avons également bénéficié de formations techniques de la part des chercheurs de l'INRA de Marrakech qui nous ont appris les techniques nécessaires pour l'extraction des huiles essentielles des graines de figue de barbarie, et la transformation des fruits en confiture et conserves de raquette, pour une meilleure valorisation du produit. Il faut savoir que pour produire un litre d'huile, il faut 30kg de graine, ce qui équivaut à 1 tonne de fruits. Ce qui explique le prix de vente situé entre 7.500 et 8.000 dh le litre. Pour la commercialisation, nous comptons essentiellement sur les fo-



Pôle Souk



res et les salons. Nous avons essayé la commercialisation par le biais des GMS (Grandes et moyennes surfaces), mais il s'agit d'un circuit compliqué pour les petites structures, et le paiement ne s'opère qu'après 3 mois de la livraison de la marchandise. Sachant qu'un petit agriculteur qui manque de liquidité, préfère toujours vendre et être payé sur le champ.

Le SIAM est pour nous une bonne opportunité pour nous faire connaître et faire connaître nos produits, s'informer de ce que font les autres, chercher des fournisseurs de bouteilles, étiquettes et établir des contacts commerciaux avec des acheteurs étrangers ou locaux. C'est vraiment une voie d'ouverture sur le monde. Nous avons fait toutes les démarches nécessaires pour être certifiés bio, et nous allons bientôt recevoir le certificat qui nous ouvrira des opportunités d'export surtout pour l'huile qui est très demandée à l'étranger » conclut Meftahi Driss.

Association Oasis Tafilalet pour la valorisation des produits de terroir

« Nous avons participé auparavant au salon des dattes à Erfoud, mais c'est notre première participation au SIAM, et nous sommes très contents et fiers d'être ici. Nos dattes Majhoul, qui ont obtenu l'année dernière un signe distinctif «Dattes Majhoul de Tafilalet» ont connu un grand succès, grâce notamment à leur qualité gustative qui leur vaut une notoriété mondiale. Nous produisons par ailleurs une multitude de variétés de dattes. Nous sommes 4 producteurs qui avons réussi à satisfaire les critères du cahier de charge pour cette indication géographique. Nous n'avons malheureusement aucun entrepôt frigorifique pour conserver notre production plus longtemps, ce qui freine le développement de cette filière. Souvent les producteurs sont obligés de vendre sur arbre de peur de périssabilité ou attaque de ravageurs. Dernièrement, nous nous sommes organisés en association afin de partager le savoir faire entre agriculteurs et regrouper les ventes pour éviter l'intervention des intermédiaires qui profitent de la non organisation du secteur. Je tiens enfin à souligner que nous déplorons les importations massives de dattes qui cassent les prix des producteurs et marginalisent la production nationale », explique Rachid Bouzekri membre de l'association

Coopérative Tyout Chiadma

« Cela fait 2 ans que nous commercialisons notre production sous le label AOP «Tyout - Chiadma». Les consommateurs en général, et principalement les visiteurs des salons –puisque la vente sur les salons reste notre principale voie de commercialisation- commencent à peine à distinguer les avantages d'une huile certifiée. Ceci est dû à un manque de communication, et je pense qu'il faut impérativement informer le consommateur sur ce qu'est un produit labellisé, ainsi que des différents signes distinctifs reconnus au Maroc jusqu'à présent. Pour connaître ses avantages et l'encourager à s'en acquérir voire exiger des produits labélisés. Cette année, nous avons participé à la foire Semaine Verte de Berlin, et nos huiles ont connu un grand succès auprès des allemands. C'est d'ailleurs à notre retour que des responsables allemands nous ont proposé leur encadrement pour obtenir la certification Bio. En fait, les allemands contrairement aux pays du bassin méditerranéen ignorent les AOP, et préfèrent le logo bio. Nous sommes d'ailleurs entrain de faire les démarches nécessaires pour obtenir ce certificat afin de pouvoir exporter en Allemagne. Une autre voie de commercialisation que nous n'avons toujours pas réussi à pénétrer est le circuit des GMS qui exige 3 conditions : qualité, quantité et régularité. Nous ne pouvons malheureusement pas satisfaire aux 2 dernières conditions. Car nous ne pouvons produire une grande quantité d'huile si nous n'avons pas de commandes fixes au préalable » affirme Bousserhane Elmaati, Président de la coopérative Tyout pour la production et la commercialisation de l'huile d'olive.

Coopérative Al Joude, Boudjour

« Nous avons décidé de créer une coopérative féminine en 2008, afin de promouvoir un savoir faire régional très riche mais encore

méconnu. Ainsi 9 femmes se sont regroupées au sein de la coopérative Al Joude. Nous produisons actuellement trois types de couscous, fabriqués à partir de 3 et 5 types de farine ainsi qu'un couscous avec un mélange de PAM (Plantes aromatiques et médicinales) bénéfique pour la santé et facilitant la digestion. Nous proposons aussi la graisse de la bosse du dromadaire connue indéniablement. Aujourd'hui, nos produits sont connus et très prisés, et nous recevons des commandes

tout au long de l'année. Pour notre 2^e participation au SIAM, les clients de l'année dernière sont revenus nous voir, visiblement satisfaits de la qualité et l'originalité de nos produits. Nous faisons souvent appel à des ouvrières pour nous aider afin d'honorer nos commandes qui sont en évolution, et nous avons même refusé plusieurs offres de partenariat avec des sociétés qui produisent sous leur marques. Le seul problème qui se pose à nous reste l'éloignement du centre du pays, et

le coût élevé du transport. Nous prévoyons d'ailleurs d'ouvrir un magasin à Agadir pour servir encore mieux notre clientèle. Nous avons besoin de formations pour pouvoir diversifier nos produits. La région dispose en effet d'une vaste gamme de PAM conjuguée à un grand savoir faire sahraoui que nous pourrions bien exploiter. Cependant, encore une fois l'éloignement des laboratoires localisés à Casablanca et Rabat, nous freine », explique Aziza, membre de la coopérative Al Joude.

La labellisation par les signes distinctifs:

Un appui à l'agriculture solide

Le système de la labellisation est retenu parmi les axes d'interventions prioritaires dans le cadre de la nouvelle stratégie du Plan Maroc Vert. C'est ainsi que de grands efforts sont déployés par les autorités pour promouvoir la labellisation des produits agricoles avec 3 signes distinctifs: l'indication géographique (IG), l'appellation d'origine (AO) et le label agricole (LA). A ce jour 11 Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité SDOQ ont été reconnus :

- l'Indication Géographique « Argane » de la région de Sous Massa Drâa, déposée par l'Association Marocaine de l'Indication Géographique de l'Huile d'Argane (2009).
- l'Appellation d'Origine Huile d'Olive « Tyout - Chiadma » de

- la région de Marrakech Tansift el Haouz, déposée par la coopérative Tyout de production et de commercialisation de l'huile d'olive » (2009)
- l'Indication Géographique «Clémentine de Berkane» de la région de l'Oriental, déposée par l'Association de l'Indication Géographique Protégée de la Clémentine de Berkane (2010)
- l'Appellation d'Origine «Safran de Taliouine » de la région de Sous Massa Drâa, déposée par le Groupe d'Intérêt Economique (GIE) Cactus Ait Baâmrane
- l'Indication Géographique «Fromage de Chèvre Chefchaouen» de la région de Tanger-Tétouan, déposée par l'Association Nationale Ovine et Caprine
- l'Appellation d'Origine « Rose de Kélaat M'Gouna-Dadès » de la région de Sous Massa Drâa, déposée par l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole de Ouarzazate.

Division de la Labellisation Ministère de l'Agriculture

