



Séminaire International Antalya

10-14 Octobre 2012



Indication Géographie Protégée

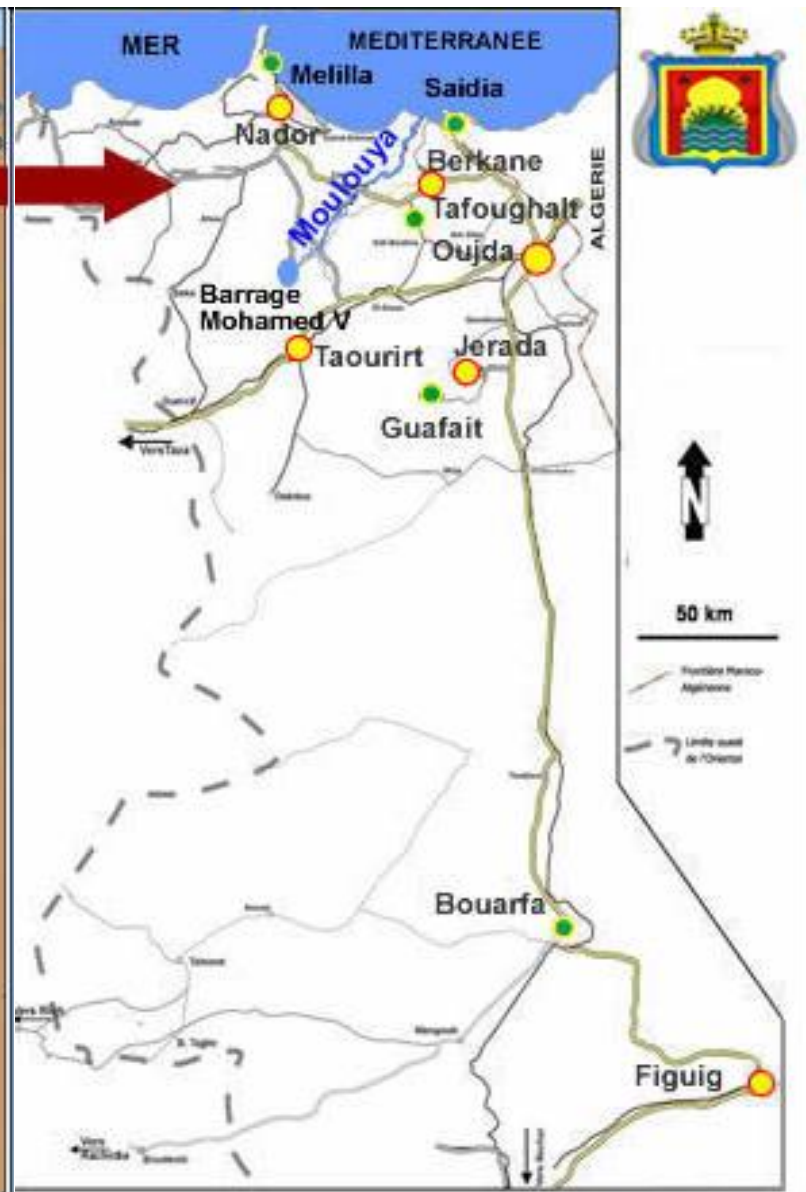
Clémentine de Berkane



Plan de l'exposé

1. Filière agrumes dans la région Oriental
2. Historique du projet IGP
3. Points, points faibles et perspectives

1. La filière agrumicole dans la région de l'Oriental : chiffres clés



- **Superficie : 17 300 ha d'agrumes**
 - 60% de clémentines sans pépins (10 000 ha), dont 90% situé dans la province de Berkane

 - 30% orange Navel
- **Production agrumes : 220 000 t.** (15% de la prod. nationale)
 - 50 - 55% clémentines de Berkane
 - 110 000 - 120 000 tonnes
- **Importance socio-économique :**
 - 20% de la valeur de la production agricole
 - emploi : 2 million de journées de travail (15%)

- **Une filière d'exportation** : 60% de la production de clémentines est exportée
70 000 - 80 000 tonnes
85% du total export agrumes

oranges : marché local

Les marchés

- Russie : 50% ⇨ mais marché instable/forte concurrence entre opérateurs marocains, nouveaux entrants : Turquie, Egypte
 - Canada, Scandinavie, l'Arabie Saoudite, Pologne : 25%
 - UE : 25% un marché « délaissé » malgré un accès préférentiel (Quotas = 143000 T)
- ⇨ l'intérêt perçu par les opérateurs vis-à-vis du projet d'IGP: « reconquête du marché européen » avec focalisation sur marchés produits de qualité haut de gamme

Une filière structurée

- **Producteurs** : 2 500 producteurs tous adhérents à l'Association des Producteurs d'Agrumes du Maroc (ASPAM)
- **Conditionneurs** : 17 unités de conditionnement (coopératives et privées)
- **Comité Régional des Agrumes** regroupe les producteurs, les conditionneurs ainsi que les organismes d'encadrement.
- **4 groupes d'exportation**

Méthodes d'obtention

- **Variétés** : clémentine Fine de Berkane, Nour
- La taille des arbres, la fertilisation, la mise à fruits et la lutte phytosanitaire sont règlementées avec précision.
- **La cueillette des agrumes** s'effectue manuellement.
- **La qualité spécifique** des clémentines de Berkane
 - absence de pépins,
 - couleur (orange rougeâtre),
 - saveur (acidulée),
 - taux de sucre : 7,5 - 14 degré Brix,
 - % de jus (40 à 56%),
 - calibre moyen avec un diamètre équatoriale compris entre 46 et 65 mm .

2. Projet IGP : historique

- **Projet IGP : Action de coopération décentralisée**

Région Champagne/Ardennes (France) – Région Oriental (Maroc)

- L'agriculture a été retenue comme une priorité avec un axe fort de promotion et valorisation des produits du terroir

Juillet 2006 : décision d'un projet pilote sur les IGP en collaboration avec le ministère de l'Agriculture

Quatre actions importantes on été menées:

- *Septembre 2006* : sensibilisation de l'intérêt des IGP surtout auprès des producteurs et des services du Ministère de l'Agriculture
- *Octobre 2006* : adoption du projet IGP pour la Clémentine de Berkane par le Comité Régional des Agrumes
- *Decembre2006* : inventaire des produits pouvant faire l'objet d'une IGP et identification des deux produits typiques : Mouton de la race Beni Guil et Clémentine de Berkane
- *Mars 2007* : formation sur les cahiers de charges, la définition des étapes et l'élaboration du planning de travail

- **2008 : création du groupement demandeur
l'association de l'IGP clémentine de Berkane**

Principales Missions :

- la promotion et la défense de l'IGP
- rédaction du cahier des charges de l'IGP et des procédures de contrôle
- désigner un organisme de contrôle,

⇒ Formation des animateurs et visites en France et Corse

⇒ Collecte de données pour le cahier des charges

Adoption de la Loi n°25-06 (2008) relative aux signes distinctifs d'origine et de la qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques.

2009 : Finalisation cahiers des charges, établissement plan de contrôle

- Dépôt de la Demande de Reconnaissance
- Publication au J.O et a été adopté par la Commission Nationale des Signes Distinctifs et de Qualité.

Avril 2010 : le signe de reconnaissance de l'Indication Géographique Protégée remis par le Roi lors du Salon International de l'Agriculture de Meknès.

Les motivations des opérateurs

Pourquoi une IGP ?

- lutter contre la concurrence déloyale et protéger de l'usurpation qui était une réalité
- revaloriser un produit reconnu pour ses qualités spécifiques et en voie de banalisation
- préserver un patrimoine : terroir et le savoir-faire des producteurs
- reconquête des marchés à l'exportation en particulier l'UE

Points forts, point faibles et perspectives

- la structuration de la filière autour de l'export est sans nul doute un atout considérable
- les techniques sont maîtrisées tant au niveau de la production qu'au niveau du conditionnement
- cependant des craintes se sont exprimées sur les contraintes supplémentaires et le coût des contrôles à prévoir avec l'arrivée d'une IGP et qu'il sera nécessaire de poursuivre la sensibilisation de tous les opérateurs pour obtenir leur adhésion.
- La qualité particulière du produit et son lien au territoire devront être confortées par des analyses organoleptiques afin de renforcer la communication auprès des clients et des consommateurs.

Perspectives

- Un défi majeur : IGP ne suffit pas il faut étendre la démarche collective à la commercialisation, stratégie marketing
- Nécessité d'impliquer les opérateurs aval (pour transformer la reconnaissance de l'IGP en création de valeur
- ***L'importance de l'exportation dans la démarche ne doit pas évincer la nécessité de développer le marché local. La notoriété d'un produit s'alimente aussi à partir de ses racines...***

Merci pour votre attention

