



# IG Chevreau Agranier

Hassan Bakennache-ANOC

Essaouira 24 décembre 2009



## Aperçu Forêt Argane

Arbre séculaire dénommé -  
« Olivier du Maroc » ou  
« arbre des chèvres »

Ecrits de Ibn Al Baytar (1248):

- \* les utilisations des produits de l'arganier dans le massage et les soins.
- \* L'huile est extraite de la noix rejetée par les chèvres après avoir ruminé.

Huile argane à goût doux, utilisé dans la cuisson et - dans les diètes et le cosmétique.

Bois arganier utilisé aussi pour le chauffage -  
Parcours des troupeaux de chèvres notamment -

Ce produit est spécifique de l'arganeraie  
Sur une superficie de 830000 ha (20% à Essaouira)





## Produits agranier et Chèvres

Alimentation essentielle des chèvres:  
Feuilles d'arbre -  
Herbes fourragers sous les arbres -  
Restes et dérivés de l'huile d'argan -

L'utilisation de l'arganier est régie par la loi de 1925  
relative à la forêt.



## Production fourragère de l'arganier

- \* **Disponibilité fourragère: 200 UF par ha et par an**  
(Ou 174 millions UF par an en 2006: source HCEFLCD)
- \* Production tourteaux: 5400 T riche en lipides d'où son rôle énergétique important.
- \* La pulpe, même amère, est utilisée comme aliment de bétail après séchage.

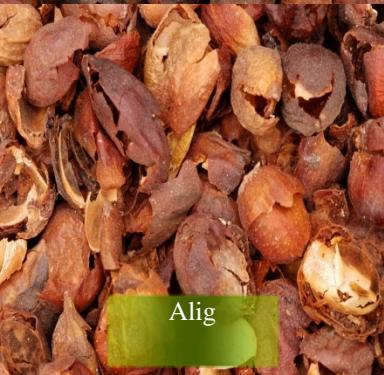
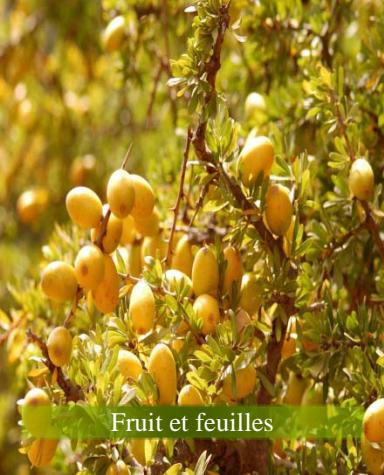


## Caractéristiques du chevreau de l'arganier

1,2 millions (70% à Essaouira et Taroudant) : **Effectif**  
30 têtes au maximum : **Taille troupeau**  
Local ave 3 types : : **Race**  
**Atlas -**



**Barcha -**  
**Ghazalia -**  
: **Caractéristiques**  
**Petite de taille -**  
**Eveillée -**  
**Marche -**  
**Grimpe arbre -**  
**Type viande -**



**Mode:** Pastoral

**Alimentation:** Source Forêt d'argan: feuilles arbres, dérivés huile d'argan, fourrages sous arbres plus alimentation d'appoint tels paille, orge et restes récolte.

**Système reproduction:**

Présence en permanence d'un géniteur parmi le troupeau (Période: Février-Mai)

**Abreuvement:**

Sources, ruisseaux

Hiver: 1 à 2 fois par semaine

Eté: 1 fois par jour

## Productivité Troupeau

<b>Fertilité</b>	<b>85 à 95 %</b>
Multiplication	105 %
Poids mâle à maturité	32 kgs
Poids femelle à maturité	25 kgs
Age chevreaux	6 à 12 mois
Poids jeune mâle	12 kgs
Poids jeune femelle	10 kgs



## Caractéristiques viande chevreau



Carcasse: 6 à 10 kgs pour des chevreaux de 10 à 12 mois

Couleur: Rouge clair

Goût: à base d'herbes

Viande douce et tendre

Riche en acides gras (Omega 3)

Pauvre en cholestérol

Viande recommandée comme source de protéines animales pour les malades du cœur et des vaisseaux sanguins



## Valorisation via labellisation AO

### Objectifs:

Pour promouvoir l'élevage du chevreau, valoriser sa viande et associer les éleveurs à la gestion de la forêt d'argan, un groupe d'éleveurs a élaboré un projet de labellisation de la viande en AO.

### Raisons:

Chevreau: produit spécial et unique

Au regard de son lien étroit à l'arganier

Alimentation à partir des dérivés de l'arganier

Viande très réputée

**2001-2002:** Réalisation d'étude sur les spécificités de l'élevage caprin de l'arganier dans la région d'Essaouira

**2003:** Journées d'étude sur le troupeaux de caprins dans la forêt d'argan

**2004:** Vision stratégique-pour une AO de la viande chevreau de l'arganier

## 2005: Création Groupement Argane Essaouira-ANOC

- Effectif caprins encadrés: 7734
- Effectif Eleveurs caprins: 80

### Objectifs:

Am  elioration des conditions de vie des éleveurs de petits ruminants par la valorisation de leurs produits:

- \*Développement élevage ovin et caprin
- \*Diffusion techniques élevage petits ruminants
- \*Promotion de l'utilisation de géniteur sélectionnés
- \*Organisation de la commercialisation
- \*Préparation du cahier des charges pour AO
- \*Contribution des éleveurs pour créer le groupement



## Cellule animation:

Eleveurs membres du groupement  
Technicien DPA-Essaouira  
Animateur ANOC

## Cellule Suivi:

DPA Essaouira  
Ministère Agriculture-Rabat  
ANOC  
Groupement Koutoubia  
INRA  
IAV Hassan II-Rabat

## 2007-2008:

- \* Amélioration connaissances des techniciens et éleveurs
- \* Amélioration conditions élevage
- \* Programme amélioration reproduction des ovins et caprins



## 2008-2009:

- \* Expérimentation de découpage de la viande chevreau par le groupe industriel Koutoubia
- \* Caractérisation de la viande chevreau par IAV HII
- \* Mise en place d'un comité de dégustation



# 2009:

- \* Elaboration du cahier des charges
- \* Dépôt de la demande de reconnaissance

