



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 -

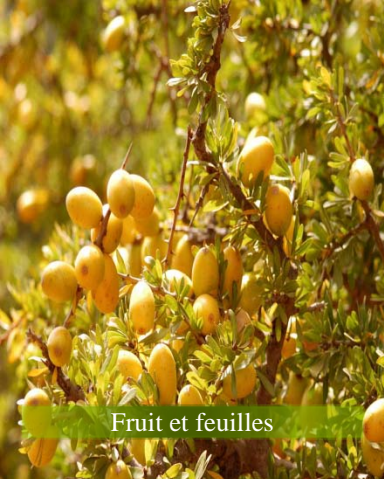
Eveillée -

Marche -

Grimpe arbre -

Type viande -





Fruit et feuilles



Fruit



Alig



Zegmouna

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

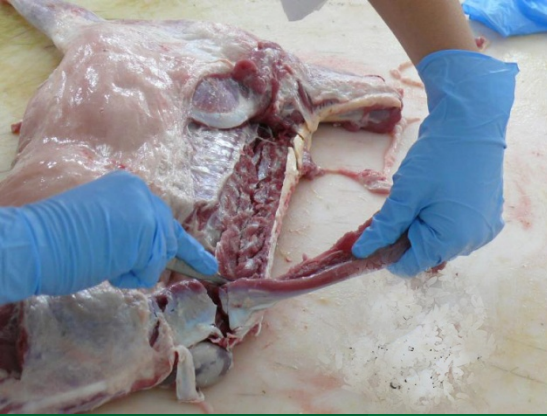
Eté: 1 fois par jour



Productivité Troupeau

Fertilité	85 à 95 %
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



Etapes projet

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:

Amélioration des conditions de vie des éleveurs de petits ruminants par la valorisation de leurs produits:

- *Développement élevage ovins et caprins
- *Diffusion techniques élevage petits ruminants
- *Promotion de l'utilisation de géniteurs 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

