



Huile d'Olive Tyout-Chiadma

MM Boudra et Bouserhane

Essaouira 24 décembre, 2009



Filière Huile d'olive

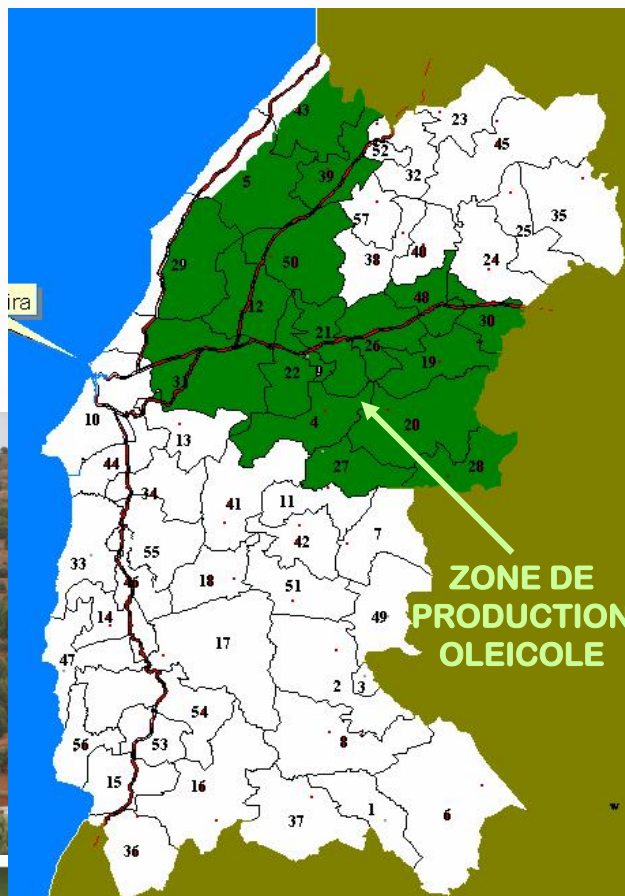


Superficie

15.000 ha

**Irrigué
1600 ha**

**Bour
(90%) 13.400 ha**





Filière Huile d'Olive



Production



Huile: 2.000 tonnes

Olives : 16.200 t

% 16 : Rendement

**Essentiel production
Pour produire huile**

1 T bour

2 T irrigué

Unités

- 1000 traditionnelles; ▶
- 2 semi-tradit. ▶
- 8 unités modernes ▶

Prix de vente

45 dh le litre



densité

- 84 arbres/ha bour ▶
- 100 arbres/ha irrigué ▶

Variété

98% Picholine



Filière Huile d'Olive



Trophées

**1 et 3 Prix
OLEA 2006**



**3ème Prix SIAM
2007**



Certificat obtenu





Pourquoi AO Huile d'Olive Tyout-Chiagma



Raisons

Qualité gustative .1

Existence d'organisation : Usagers d'eau .2
d'irrigation

Site géographique particulier .3

Site facilitant le suivi technique .4

Demande et disponibilité des agriculteurs .5

.6 تاريخ ثقافي للموقع



Approche du travail



Premières Etudes

2003 - 2002 : Etape 1

Choix du site

2004 - 2003 : Etape 2

**Préparation du cahier
des charges**

2008 - 2005 : Etape 3

**Dépôt de demande de
Reconnaissance de AO**

2009 : 9 يناير : Etape 4



Approche Travail



**Comités
Exécution et suivi**

Contrôle interne

Juridique

Technique

**Agriculteurs
et jeunes**

**Soutien CT et
INRA**

**Coopérative Tyout•
CT Hanchane & SRF d'Essaouira•
INRA-Marrakech•**

**Coopérative Tyout•
CT Hanchane SPA et SPV d'Essaouira •
INRA Marrakech•**



Approche Travail



**Travaux
comités**

Comité technique



Inscriptions des agriculteurs ■

Délimitation de la zone ■

Mise en place du contrôle interne ■

Validation du cahier des charges ■



Approche Travail



Travaux Comités

Comité technique



- sensibilisation sur les techniques de production** ■
- Fixation de la date de récolte** ■
- Organisation de récolte, transport et stockage** ■
- Formation sur les critères de qualité** ■
- Encadrement de l'opération extraction d'huile** ■
- Formulation cahier des charges** ■



Approche Travail



**Travaux
comités**

Contrôle interne



Entretien des arbres déclarées par les agriculteurs adhérents ✨

Suivi de l'opération de récolte ✨

Contrôle de la qualité des olives à l'entrée des Maasras ✨

Contrôle opération extraction ✨

Contrôle qualité huile (Acidité et dégustation) ✨



Organisation de défense et de gestion de AO Huile d'Olive

Qui ?

*Coopérative de production
et commercialisation de l'HO*

Rôles

- Formulation cahier des charges (CdC) ☐
- Inciter les agriculteurs à respecter le CdC ☐
- Mise en place d'un plan de contrôle et de suivi ☐
- Actualisation de la liste des adhérents au projet ☐
- Défense et protection des produits de terroir ☐



Site Tyout



100 ha :Superficie ■

12.000 pieds :Arbres ■

120 :agriculteurs ■

500 T d'olive :Production ■



%18 :Rendement ■

: Capacité trituration ■

(15 h de travail) 2,5 T par jour

1 mois à 45 jours :Campagne ■

20 T huile extra vierge par an :Production ■





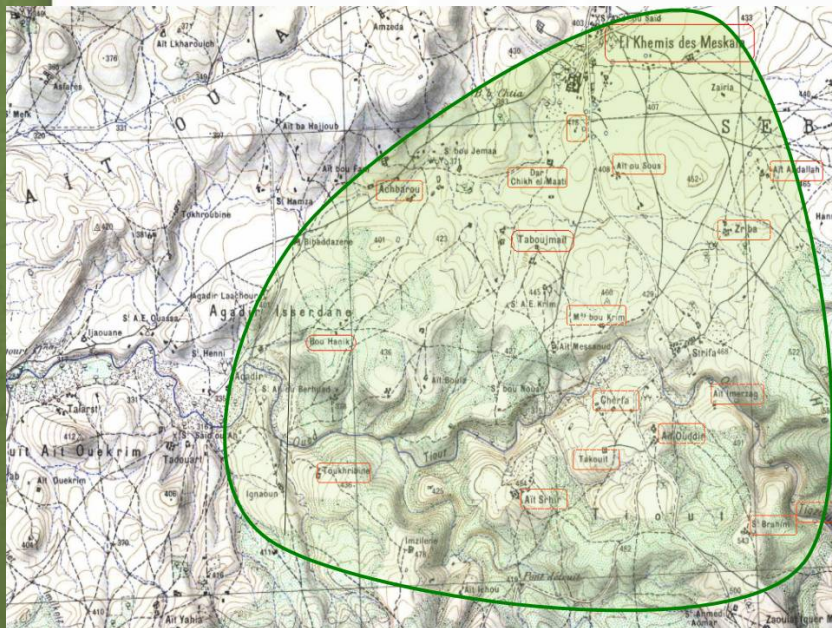
Site Tyout

Zone Géographique



Au sud: Tribu des Haha ☐

Au Nord: Tribu des Chiadma ☐





Site Tyout



Irrigation à partir de la Source « Aïn Sidi Rabbi »

Altitude: 360 m ☐

Sol à texture limono sablonneuse ☐

Arbres oliviers sur les deux rives ☐

de l'Oued Tyout sur 5 km





Site Tyout



Toutes les opérations sont réalisées dans la zone ☐

Mécanisme de contrôle interne et de suivi ☐

Registres de l'ensemble des activités ☐

Déclarations de vergers en question ☐

Examens analytique et organoleptique ☐



Méthode d'obtention

1-Entretien des arbres



Travail du sol -1

Au moins 2 fois par an 🌱
Une fois en hiver et une fois au Printemps 🌱

Fertilisation -2

30 à 40 kg de fumier. Engrais minéral après analyse du sol 🌱



Méthode d'obtention

1-Entretien des arbres



Irrigation -3

Source: Ain Sidi Rabie

Suivi parasites et maladies -4

Pièges delta et/ou des gobes mouches



Taille -5

Une fois par an sinon progressive pour arbres âgés



Obtention du produit



2- Opérations récolte, transport et stockage



Maturité olives -1



Au début de chaque campagne.
Indice de maturité entre 2,5 et 3,5
selon la méthode (UCEDA et
FRIAS , 1975)



Obtention du produit



2- Opérations récolte, transport et stockage



2- Récolte

Mise en place des filets ou bâches sous les arbres

3- Transport des olives

Utilisation obligatoire des caisses en plastique

4- Réception des olives

Autocontrôle des olives

5- Stockage des olives récoltées

Période entre récolte et trituration = 48 heures



Obtention du produit



3- Trituration des olives



Trituration avec moulin traditionnel respectant normes d'hygiène et principe de la marche en avant des opérations



1- Qualité des olives

Contrôle qualité avant trituration par cellule contrôle interne



Obtention du produit



3- Trituration des olives



2- Extraction

- a- Broyage et malaxage▪
- b- Pression de la pâte d'olive▪
- c- Décantation de l'huile▪
- d- Autocontrôle▪
- e- Mise en bouteille▪



Description du produit



Spécificités organoleptiques



Couleur: Jaune doré avec teinte verte

Profil sensoriel: Fruité moyen et équilibré

Arôme: Prononcé de tomate et d'artichaut





Description du produit



Caractéristiques chimiques

Une acidité libre inférieur ou égale à 0,5 % -

L'acide linoléique C18 : 2 de 14 à 18% -

Les acides gras saturés 11 à 14% -

Les acides gras mono insaturés 67 à 72% -

Les acides gras poly insaturés 15 à 18% -

Humidité au plus 0,2% -



Suivi et Contrôle



**Registre entretien
arbres**

**Registre récolte,
transport et stockage**

**Registre suivi
extraction**

Registre suivi qualité













المملكة المغربية
وزارة الفلاحة والصيد البحري



قرار الاعتراف بعلامة مميزة للمنشأ والجودة
رقم 02/09

بناء على:

- القانون رقم 25-06 المتعلق بالعلامات المميزة للمنشأ والجودة للمواد الغذائية والمنتجات الفلاحية والبحرية.
- الصادر بتنفيذ الظهير الشريف رقم 1-08-56 بتاريخ 17 جمادى الأولى 1429 (23 ماي 2008).
- المرسوم رقم 2-08-403 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 ديسمبر 2008) المتعلق بتطبيق القانون رقم 25-06.
- المتعلق بالعلامات المميزة للمنشأ والجودة للمواد الغذائية والمنتجات الفلاحية والبحرية. سيما المادة 13 منه.
- المرسوم رقم 2-08-404 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 ديسمبر 2008) المتعلق بتوكية وكيفية عمل اللجنة الوطنية للعلامات المميزة للمنشأ والجودة.

وزير الفلاحة والصيد البحري يقرر

- المادة I: يعترف بتسمية المنشأ زيت الزيتون تيموت الشيا طهمة وتمنح لزيت الزيتون بكر
- المادة II: الموقع الجغرافي المحدد للتسمية المنشأ زيت الزيتون تيموت الشيا طهمة
- شروط لإنتاج وتدابير المراقبة المصاحبة، منصوص عليها في دفتر التحملات المرفق لهذه الشهادة.
- المادة III: يدخل هذا القرار حيز التنفيذ ابتداء من تاريخ نشره بالجريدة الرسمية.

الرباط، في 21 أبريل 2009
وزير الفلاحة والصيد البحري



المغرب الأخضر
LE MAROC VERT

عزیز اخنوش