



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

% 16 :Rendement

Unités

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

Prix de vente

45 dh le litre

Essentiel production
Pour produire huile



Olives : 16.200 t

1 T bour

2 T irrigué

densité

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

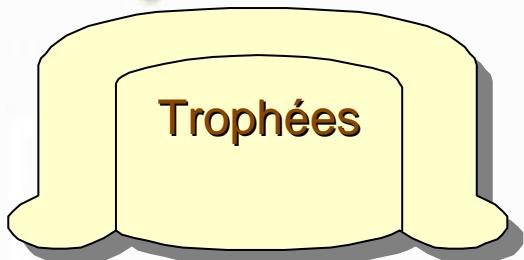


Variété

98% Picholine



Filière Huile d'Olive



Trophées

1 et 3 Prix
OLEA 2006



3ème Prix SIAM
2007





Pourquoi AO Huile d'Olive Tyout-Chiadma



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

. تاریخ 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*

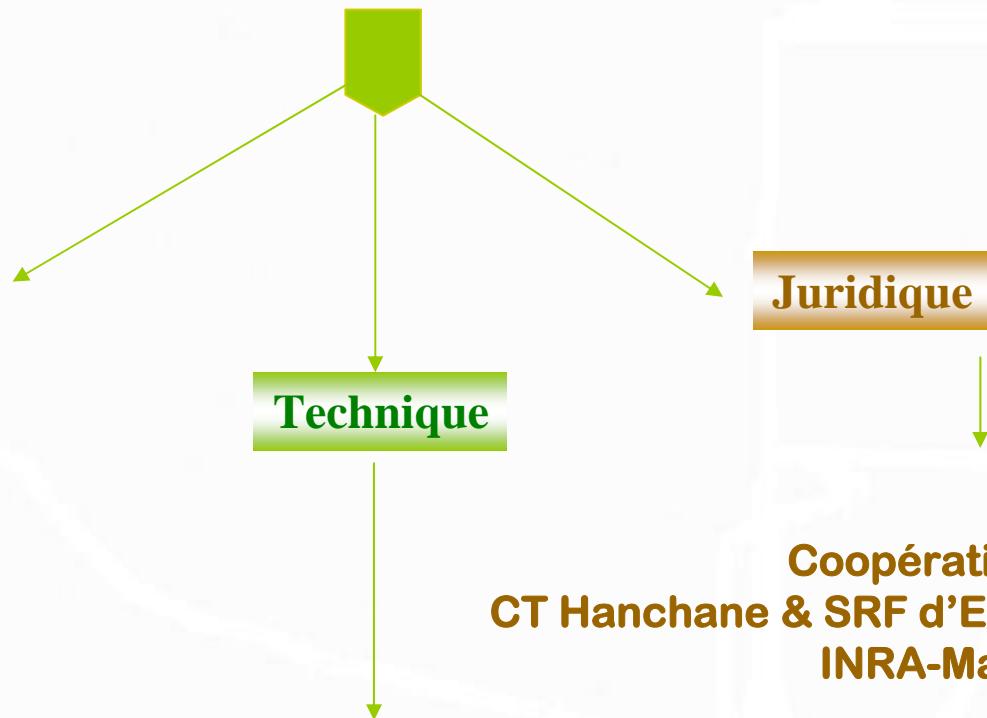
Dépôt de demande de
Reconnaissance de AO

2009 ينایر 9 :*Etape 4*



Approche Travail

Comités Exécution et suivi



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

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

Soutien CT et
INRA



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



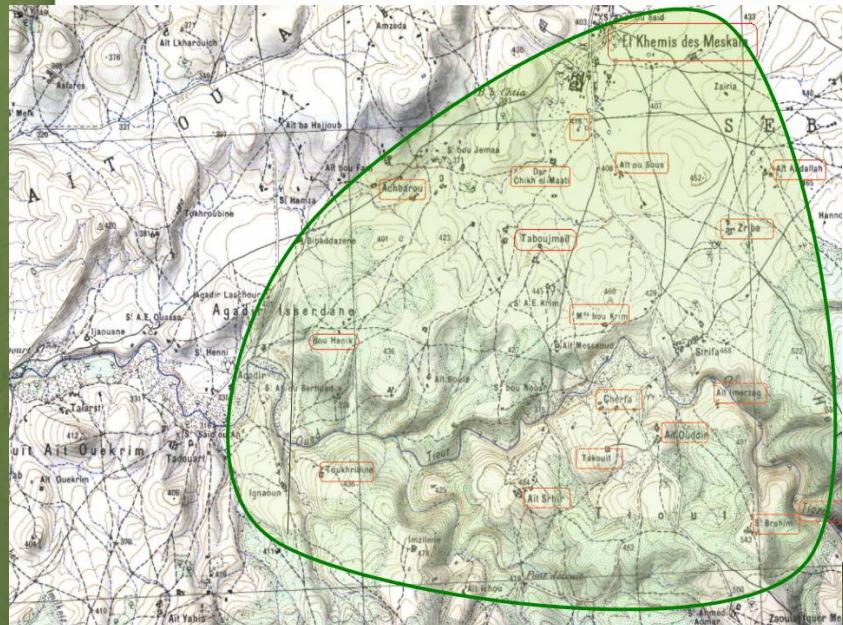
Site Tyout

Zone Géographique



Au sud: Tribu des Haha

Au Nord: Tribu des Chiadma





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



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



Une fois par an sinon progressive pour arbres âgés

Taille -5

:



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

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 للمشأ والجودة
02/09.....

بناء على:

- القانون رقم 25-06 المتعلق بالعلامات المميزة للمشأ والجودة للمواد الغذائية والمنتجات الفلاحية والبحرية، الصادر بنصيحة الطهير الشريف رقم 1-08-56 بتاريخ 17 خاين الأول 1429 (23 ماي 2008).
- الرسوم رقم 2-08-403 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 دیسمبر 2008)، المتعلق بتطبيق القانون رقم 25-06 المتعلق بالعلامات المميزة للمشأ والجودة للمواد الغذائية والمنتجات الفلاحية والبحرية، بسباب المادة 13 منه.
- الرسوم رقم 2-08-404 الصادر في 6 ذي الحجة 1429 (5 دیسمبر 2008)، المتعلق بتركيبة وكيفية عمل الملحنة الوطنية للعلامات المميزة للمشأ والجودة.

وزير الفلاحة والصيد البحري يقرر

المادة I: يعترف بقيمة المشأ زيت الزيتون قيوب الشيا الهمة وتنح لزبت الزيتون بـ كـ

المادة II: الموقع الجغرافي المحدد لـ الشـيـا زـيـت الـزـيـتوـن قـيـوبـ الشـيـا الـهـمـة
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 أفريل 2009
وزير الفلاحة والصيد البحري

عزيز اخنوش



المغرب الأحمر
LE MAROC VERT