



Atelier scientifique
sur
**La labélisation du sirop de datte élaboré au niveau de la
région Drâa Tafilalet sous l'appellation "Tahlaout"**



Les 16 et 17 Avril 2024
Chambre d Agriculture de la Région Drâa Tafilalet
ALEM Chakib (FSTE-UMI) alem04@yahoo.fr / 06 61 69 69 35

Deuxième Circulaire

Contexte de la thématique

Les dattes par leurs fortes teneurs en sucres se présentent comme les fruits les plus appropriés à l'élaboration des sirops. Le sirop de dattes est utilisé dans de nombreuses préparations alimentaires, réalisées pour la grande consommation. Il sert à l'élaboration de biscuits, de barres, de boissons, de yogourts, ainsi que dans les produits de confiserie ou les glaces. Le sirop de dattes peut également utilisé comme substitut de la molécule de saccharose, présente dans le sucre de table commercialisé. Grâce à ses qualités diététiques et organoleptiques le sirop de dattes commence à conquérir d'important marché au niveau de l'Europe, USA et le Moyen Orient.

La région Drâa-Tafilalet est classée parmi les plus importantes zones de production de dattes. Cependant seule une infime partie de la production de dattes est commercialisée avec le label *Mejhoul*. Le niveau de valorisation de la production de dattes par transformation reste très limité. De nombreuses coopératives de la région Drâa-Tafilalet élaborent selon des procédés ancestraux un sirop de dattes sous l'appellation *Tahlaout*. Cependant ces coopératives se trouvent confrontés au délicat problème de certification qui entrave leurs insertions dans la mise en place d'une filière sirop de dattes au niveau de la région Draa Tafilalt.

Objectifs de l'atelier

C'est un atelier qui réunit les principales coopératives et intervenants opérants dans le domaine de la fabrication de sirop de dattes « Tahlaout ». L'atelier vise la confrontation du savoir-faire traditionnel lié à l'élaboration du sirop de datte *Tahlaout* avec les visions de développement des diverses administrations, organismes de développements et les centres de recherches scientifique opérant au niveau de la région Draa Tafilalt.

Cet atelier vise :

- ✚ Une homogénéisation des procédés utilisés lors de la fabrication du sirop de dattes *Tahlaout*
- ✚ Une confrontation de ces procédés avec les normes établit par l'ONSSA.
- ✚ Etablir un procédé technique de fabrication de sirop de dattes *Tahlaout* qui sera soumis pour accréditation à l'ONSSA.
- ✚ Etablir un descriptif des normes de qualités du sirop de dattes *Tahlaout* élaboré qui engage les coopératives impliquées dans sa fabrication.
- ✚ Etablir un signe et un nom distinctif et une labélisation pour le sirop de dattes élaboré dans la région de Draa Tafilalet sous l'appellation *Tahlaout*.

Organismes impliqués

| | |
|---|---|
| Organismes de recherche scientifique | Université Moulay Ismail, INRA, ENA |
| Organismes de développement régional | ORMVAT et ORMVAO, DRA, ONSSA, ANDZOA, ONCA, CRI, DAS, Délégation du commerce et l'industrie, Chambre régionale de l'Agriculture, Maroc Bio |
| Coopératives et GIE | Les coopératives et GIE impliquées dans l'élaboration de <i>Tahlaout</i> dans la région Draa-Tafilalet |

Effets et résultats attendus de l'atelier

- La mise au point des normes et procès technique pour l'élaboration d'un sirop de dattes identifié *Tahlaout*.
- Le traçage d'un itinéraire technique pour une industrialisation de la filière valorisation et transformation des dattes
- L'augmentation de la plus-value générer par la production des dattes.
- La création d'opportunités d'emplois principalement chez le genre féminin.

Comité d'organisation

ABAOUZ Ali (ORMVA du Tafilalet)
ABDELLAOUI Mustapha (ORMVA du Tafilalet)
ABOUCHRIF Hrou (Chambre d'Agriculture Drâa-Tafilalet)
ALEM Chakib (FST Errachidia)
BAMMOU Mohamed (FST Errachidia)
BECHAR Mohamed (ANDZOA Tafilalet)
BENLEFQUIH Moulay Mustapha (Maroc Bio)
EL ALAMI EL HASSANI Nadia (FST Errachidia)
MISBAH Asma (CRRA Errachidia)
OUBARHOU Amin (FST Errachidia)
OUHAJOU Bouchra (FST Errachidia)
RABACH Lahcen (CRI Drâa-Tafilalet)
SELLAM Khalid (FST Errachidia)

Comité Scientifique

ABAOUZ Ali (ORMVA du Tafilalet)
ABDELLAOUI Abdellah (ORMVA d'Ouarzazate)
ABDELLAOUI Mustapha (ORMVA du Tafilalet)
AIT LHAJ Abdelkrim (chambre d'agriculture Drâa-Tafilalet)
ALEM Chakib (FST Errachidia)
ALIOUI Abdelghani (FAO/OASIL Errachidia)
BAMMOU Mohamed (FST Errachidia)
BECHAR Mohamed (ANDZOA Tafilalet)
BENLBACHIR Mustapha (CRRA Errachidia)
BENLEFQUIH Moulay Mustapha (Maroc Bio)
BOUHLALI Eimad dine Tariq (CRRA Errachidia)
EL ALAMI EL HASSANI Nadia (FST Errachidia)
EL FADIL Hassan (ONSSA Drâa-Tafilalet)
ESSARIOUI Adil (CRRA Errachidia)
FOSHI Jaouad (FST Errachidia)
HAJAJ Hassan (FS Meknès)
KHATTOUCH Mohamed (ISTAHT Ouarzazate)
LAGHZIL Mohamed (ONCA Drâa-Tafilalet)
MAZZOUZ Hamid (FS Meknès)
MBIRIK Abdelaziz (ORMVA d'Ouarzazate)
MIMOUNI Jamal (ORMVA du Tafilalet)
MISBAH Asma (CRRA Errachidia)
NAIT MBAREK Addi (FS Meknès)
OUBARHOU Ali (ANDZOA)
RABACH Lahcen (CRI Drâa-Tafilalet)
SELLAM Khalid (FST Errachidia)
SOSSEY ALAOUI Moulay Lhassane (FAO/OASIL Errachidia)
ZGOU Hsaine (FP Ouarzazate)

Programme de l'atelier

Mardi 16 avril 2024

9:00 Accueil des invités

9:30 Allocutions des officiels (ORMVAT; ANDZOA; ONSSA; ONCA; INRA; Chambre d'Agriculture DT; UMI;...)

10:30 « **Importance de la filière Sirop des fruits au niveau du secteur de l'agro-industrie** » par Mme Nadia El Alami El Hassani (FSTE –UMI)

10:50 « **Le sirop de dattes et les perspectives de la performance économique de la chaîne de valeur** » par M. Lahcen Rabach (CRI Errachidia)

11:10 Pause-café

12:00 « **Les caractéristiques des sirops de dattes élaborés par les coopératives de la région Draa-Tafilalet** » par Mme Bouchra Ouhajjou (FSTE-UMI)

12:20 « **Optimisation de la technique d'extraction du sirop de datte, valorisation des écarts de triage de trois variétés nobles** » par Mme Asma Misbah (CRRRA Errachidia)

12:40 « **Qualité diététique des sirops de dattes *Tahlaout*** » par M. Eimad din Tariq bouhlali (CRRRA Errachidia)

13:00 « **La labélisation des produits agricoles** » par M. Mustapha Abdellaoui (ORMVA du Tafilalet)

13:20 « **La certification des produits agricoles transformés** » par Mme Aicha HEDACH (ONSSA Errachidia)

13:40 Discussion

14:30 Pause déjeuner

Mercredi 17 avril 2024

9:00 Accueil des invités

10:00 « **Les procédés de fabrication des sirops de fruits** » par Un industriel.

10:20 « **Présentation des expériences de deux coopératives dans la fabrication de sirop de dattes** »

11:00 « **Présentation du dossier de la labélisation de *Tahlout*** » par l'Association des Producteurs Biologiques Draa/Tafilalt (Maroc Bio)

11:20 Débat et discussion

12:30 Recommandations et clôture

13:00 Pause-café et Test de dégustation et notation des divers sirops élaborés par les diverses coopératives.