



HAL
open science

Qualification par l'origine de la viande bovine locale au Maroc : Obstacles et perspectives de valorisation

Said Chatibi, Abdelilah Araba, François Casabianca

► To cite this version:

Said Chatibi, Abdelilah Araba, François Casabianca. Qualification par l'origine de la viande bovine locale au Maroc : Obstacles et perspectives de valorisation. Symposium International sur l'agriculture biologique méditerranéenne et les signes distinctifs de qualité liée à l'Origine, Dec 2013, Agadir, Maroc. hal-02749904

HAL Id: hal-02749904

<https://hal.inrae.fr/hal-02749904>

Submitted on 3 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

QUALIFICATION PAR L'ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE LOCALE AU MAROC. OBSTACLES ET PERSPECTIVES DE VALORISATION.

CHATIBI Said (1)
CASABIANCA François (1)
ARABA Abdelilah (2)

(1) INRA Centre de Corse, UR LRDE, Quartier Grossetti, 20250 Corte, France
(2) Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, BP 6202, 10101 Rabat, Maroc

Résumé : Le Plan Maroc Vert offre-t-il de nouvelles perspectives aux zones rurales fragiles et aux produits de terroir ? L'intérêt de l'administration marocaine pour les Indications Géographiques ouvre-t-il des opportunités pour un développement soucieux des ressources territoriales et des savoirs locaux ? En étudiant les systèmes d'élevage bovin traditionnels allaitants basés sur des races locales, nous cherchons réponse à ces interrogations. Nous avons ainsi, mené une analyse systémique de la filière viande bovine dans trois situations au Maroc, Oulmès (race Oulmès-Zaer), Khénifra (race Brune de l'Atlas) et Marrakech.

L'élevage traditionnel forme le pilier des territoires délaissés par le processus de modernisation de l'agriculture. Peu consommateur d'intrants, il s'appuie sur les aptitudes des races locales à valoriser les ressources naturelles. La quête d'authenticité et l'intérêt des populations urbaines pour les saveurs de l'origine et le *beldi* sont bien réels. La qualification par l'origine peut donc catalyser un développement respectueux des ressources animales et de l'intérêt des populations locales.

Mais l'élevage laitier intensif, approvisionnant le marché en carcasses conformes aux standards bouchers, les logiques d'abattage-commercialisation, qui rompent le lien entre l'animal et sa viande, les producteurs, qui demeurent inorganisés et dominés par les acteurs d'aval, ainsi que l'évolution des habitudes alimentaires, façonnent une organisation du marché qui marginalise les viandes traditionnelles.

Nous montrons que la qualification par l'origine ne peut être circonscrite sur le seul champ du rapport entre le produit qualifié et son débouché marchand. Elle doit être replacée dans un espace territorialisé de l'aliment où se solidarisent les dispositifs d'organisation des producteurs et des distributeurs.

Mots clés : Qualification, viande bovine, race locale, origine, Maroc