

# Cahiers des Charges - Produits agricoles transformés -

## **Préambule :**

Le cahier des charges ci-dessous est progressif, c'est-à-dire que les critères sont organisés en trois groupes, qui correspondent à des niveaux de certification. Les professionnels peuvent donc choisir à quel niveau ils souhaitent être certifié, tant la première année que lors des contrôles annuels. Un signe distinctif leur sera attribué afin que les consommateurs identifient à quel niveau les professionnels sont certifiés.

## **NIVEAU N°1 DE CERTIFICATION :**

**Les critères suivants sont les critères minimaux de qualité à respecter pour obtenir la certification de niveau 1.**

### **Quels produits peuvent prétendent à la certification**

Les produits agroalimentaires pouvant être certifiés par la marque doivent avoir un lien avec le patrimoine du territoire de Chefchaouen : transformation traditionnelle dans le territoire et/ou consommation traditionnelle dans le territoire et/ou matière première du territoire, etc. Ils doivent respecter de plus les critères suivants :

### **Quelles structures peuvent proposer un produit à la certification**

Les coopératives, les GIE et les Petites et Moyennes Entreprises à caractère social sont les structures priorisées pour présenter un produit à la certification. La structure n'est pas certifiée en elle-même, mais bien le produit issu de cette structure. En effet, la Marque a vocation de valoriser les produits de terroir mais aussi l'organisation des producteurs locaux aux travers de structures qui participent au développement économique, sociale et démocratique du terroir, soit, les plus inclusives possible.

Les producteurs de Samet et d'arbousier peuvent être certifiés individuellement pour les niveaux 1 et 2. Ils doivent être organisés pour le niveau 3.

### **1) Critère n°1 : Normes sanitaires et d'hygiène**

- a. La structure doit respecter des normes d'hygiène minimales définies par l'ONSSA. Elle doit présenter un certificat du bureau de l'hygiène ou de la santé de sa commune.
- b. Choix de la matière première : La Matière Première doit être nettoyée si besoin avant la transformation et doit être propre pour la transformation (pas de terre, poussière, trace de pourriture ou moisissure, pas d'insectes, etc.)
- c. Propreté des outils et machines de transformation : Les machines et outils de transformation doivent être propres lors de leur utilisation. Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation.
- d. Propreté de l'infrastructure : l'infrastructure de transformation et de stockage doit être très propre et nettoyée régulièrement.
- e. Personnel : Le personnel travaillant à la transformation des produits doivent avoir une attestation de santé pour travailler.

### **2) Critère n°2 : Autorisation légale de la structure**

- a. La structure qui présente un produit à la certification doit disposer d'une autorisation nécessaire à l'exercice de l'activité (agrément de l'ODECO pour les coopératives, contrat de groupement pour les GIE, statuts de la société, etc.)

### **3) Critère n°3 : Fraîcheur et conservation des produits**

a. Fraîcheur :

- i. La matière première utilisée qui ne peut pas se conserver sans intervention, doit être transformée **entre 24h à 48h après la récolte en été et jusqu'à 15 jours en automne, hiver et printemps (selon les produits)**.
  - ii. La matière première utilisée qui peut se conserver après récolte sans intervention (ex. les céréales, le caroube, les légumineuses), doit être stockée **maximum 10 mois**, dans un espace de stockage sain, c'est-à-dire à l'abri de l'humidité, des insectes et des grandes variations de températures.
- b. Emballage des produits transformés : les produits finaux doivent être emballés dans un emballage fermé/imperméable, les protégeant de l'humidité, des insectes, des variations de températures.
- c. Stockage des produits transformés : Les produits finaux doivent être stockés dans une pièce à l'abri de l'humidité, des insectes et des grandes variations de température (entre 10 – 25°C, à l'exception des produits frais devant être conservés au froid à 4°C dans un espace réfrigéré). L'idéal est une pièce construite avec les matériaux traditionnels (pierre, terre, chaux, paille, bois), car ils sont isolants.

**4) Critère n°4 : Matière première et lieu de production local**

- a. La matière première utilisée doit provenir **au minimum à 50% du territoire de Chefchaouen**.
- b. La matière première utilisée doit être produite ou collectée en priorité par **des membres de la coopérative ou du GIE : minimum 30%**.
- c. La matière première utilisée doit provenir **au minimum à 25% de variétés locale** de la région de Chefchaouen
- d. Le lieu de transformation et de conditionnement des produits transformés doit se situer dans la province de Chefchaouen.

**5) Critère n°5 : Respect de la saisonnalité des produits**

- a. La saisonnalité de la production des matières premières utilisées doit être respectée.
- b. Un calendrier des saisons de productions en agriculture sur le lieu de travail peut être affiché pour sensibiliser les membres.

**6) Critère n°6 : Aspect visuel extérieur, étiquetage**

- a. Les produits certifiés doivent respecter les normes d'étiquetage suivantes : Date de fabrication, Date de péremption, Composition du produit et ingrédients, lieu de fabrication.
- b. Les produits certifiés par la marque devront porter le logo de la marque, par l'étiquette donnée par les responsables de la marque.

**NIVEAU N°2 DE CERTIFICATION :**

**Pour obtenir la certification de niveau 2, il faut respecter en plus les critères suivants.**

**Complément des critères précédents :**

**1) Critère n°1 : Normes sanitaires, d'hygiène et d'étiquetage**

- f. Le personnel de la structure doit avoir un équipement de travail approprié et qui garantisse la propreté des produits transformés (blouse, combinaison, bottes gants, autre. L'équipement varie selon la production).

### 3) Critère n°3 : Fraîcheur et conservation des produits

- d. Emballage des produits transformés : L'emballage des produits doit minimiser l'utilisation de matière plastique. Un effort doit être fait pour utiliser des emballages en verre ou en carton / papier.

### 4) Critère n°4 : Matière première et lieu de production local

- e. La matière première utilisée doit être produite ou collectée en priorité par des membres de la coopérative ou du GIE : **minimum 50%**.

La structure a un **cahier de suivi des apports** en matière première de chaque membre et de l'achat de matière première complémentaire, indiquant : la date, le type de matière première, le Nom du producteur, le lieu de production, la quantité achetée.

## Critères supplémentaires :

### 7) Critère n°7 : Lien avec les savoir-faire traditionnels

- a. Les méthodes de récolte et de transformation des matières premières doivent intégrer des techniques et savoir traditionnels (bien que certains équipements puissent être modernes). Par exemple, utiliser des recettes traditionnelles (exemple : figes séchées avec du thym, couscous de petit épeautre ou aux herbes, etc.).
- b. Les employés doivent connaître les techniques de transformation traditionnelles, savoir les utiliser et savoir les expliquer.

### 8) Critère n°8 : Synergies et accès au marché

- a. La structure fournit au moins **4 points de vente touristique** pour vendre ses produits du territoire : restaurateurs, hébergements, boutique de produits de terroir.
- b. La structure participe au *souk beldi* de Chefchaouen ou à une foire de produits de terroir organisée à Chefchaouen **au moins une fois par mois**.
- c. La structure participe à une foire de produits de terroir régionale ou nationale **au moins deux fois par an**.

### 9) Critère n°9 : Favoriser les populations marginalisées (femmes et jeunes)

- a. La structure favorise l'implication des femmes et/ou des jeunes : **au moins 25% des membres des coopératives sont des femmes et/ou des jeunes**.
- b. La structure implique des producteurs et productrices locaux, au plus proche du centre de transformation (majorité des membres sont à **moins de 20 km**).

### 10) Critère n°10 : Consommation énergétique et respect des ressources naturelles

- a. La consommation d'eau doit être mesurée mensuellement. Si d'importantes variations sont constatées, le gérant devra en trouver la source et entreprendre des mesures correctrices.
- b. Le personnel de l'établissement doit régulièrement vérifier les robinets et les toilettes pour s'assurer qu'aucune fuite n'existe.
- c. La consommation d'électricité doit être mesurée mensuellement. Si l'établissement constate des changements notables, alors il devra mettre en place des mesures correctrices.

## PHASE N°3 DE CERTIFICATION :

**Pour obtenir la certification de niveau 3, il faut respecter en plus les critères suivants :**

## Complément des critères précédents :

### 1) Critère n°1 : Normes sanitaires, d'hygiène et d'étiquetage

- g. La structure doit présenter le certificat d'hygiène donné par l'ONSSA. Il s'agit d'une Autorisation pour les produits d'origine végétale ou d'un Agrément pour les produits d'origine animale, en respect de la Loi sur la Sécurité Sanitaire et Alimentaire (SSA) n°28-07.
- h. Les produits à commercialiser doivent respecter les normes d'étiquetage des produits énoncés dans la Loi sur la Sécurité Sanitaire et Alimentaire (SSA) n°28-07.

### 3) Critère n°3 : Fraîcheur et conservation des produits

- e. Emballage des produits transformés : Les emballages des produits doivent être au maximum faits avec des matériaux recyclables et/ou recyclés. La structure s'engage à récupérer les pots en verre aux clients pour les réutiliser.

### 4) Critère n°4 : Matière première et lieu de production local

- f. La matière première utilisée doit provenir à **100% du territoire de Chefchaouen** et à **75% des membres de la structure**.
- g. La matière première utilisée doit provenir au minimum à **50% de variétés locale** de la région de Chefchaouen.

La structure a mis en place un **système de traçabilité** de la matière première.

### 7) Critère n°7 : Lien avec les savoir-faire traditionnels

- c. Présenter les techniques traditionnelles de transformation dans les outils de promotion de la structure (brochures, panneaux, affiches, vidéos, aux choix).
- d. La structure doit permettre la transmission des savoir-faire traditionnels aux jeunes générations : elle organise une à deux rencontres entre des personnes âgées et des jeunes pour apprendre les techniques traditionnelles de transformation du ou des produits. Ces rencontres peuvent être réalisées au sein du Musée de la Diète Méditerranéenne.

### 10) Critère n°10 : Consommation énergétique et respect des ressources naturelles

- d. La structure doit trier ses déchets organiques pour par exemple faire un compost qui pourra être distribués aux membres de la structure ou aux agriculteurs locaux pour fertiliser les sols. Selon les déchets organiques, ils peuvent être utilisés pour d'autres utilisations agricoles.

### Critères supplémentaires :

#### 11) Critère n°11 : Production biologique, agroécologique, sans produits chimiques

- a. La structure doit participer aux réseaux marocains d'agriculture biologique et agroécologique pour diffuser des pratiques auprès des agriculteurs et producteurs locaux (RIAM, Terre et Humanisme Maroc, AMABIO, AFHTA, etc.).
- b. La structure encourage ses membres à participer aux formations en agriculture biologique et agroécologique organisées par ces réseaux.
- c. La structure s'approvisionne en priorité chez des producteurs qui ont suivi une ou plusieurs formations en agriculture biologique et/ou agroécologique, et qui n'utilisent pas de produits chimiques sur leur exploitation agricole.

#### 12) Critère n°12 : Rémunération juste

- a. La structure doit acheter la matière première à un prix juste pour le producteur (membre de la coopérative, du GIE et PME).



- b. La structure doit assurer une rémunération juste à ses membres.
- c. La structure doit faire la déclaration de CNSS pour ses employés et au moins deux membres de la coopérative.