

Fiche de fertilisation

جذاذة التسميد

Date التاريخ	Variété الصف	Type d'engrais نوعية السماد	Quantité d'engrais/ha كمية السماد في الهكتار	Observations ملاحظات

Fiche de traitement phytosanitaire

جذاذة استعمال المبيدات

Date التاريخ	Variété الصف	Le produit utilisé المبيد المستعمل	La quantité utilisée كمية المبيد المستعملة	Le mode d'apport طريقة الإستعمال	DAR المدة قبل الجني	LMR الحد الأقصى لكمية المبيد المتبقية	Observations ملاحظات

DAR : Délai avant récolte (المدة قبل الجني)

LMR : Limite Maximale Résiduelle (لحد الأقصى لكمية المبيد المتبقية)

Fiche de la taille

جذاذة التقليم

Date التاريخ	Type de taille نوع التقليم	Variété الصف	Observation ملاحظات

Fiche de récolte

جذاذة الجني

Date التاريخ	Variété الصف	Quantité récoltée الكمية المجنية	Moyens utilisés pour la récolte وسائل الجني المستعملة	Observations ملاحظات

Fiche de transport

جذاذة النقل

Date التاريخ	Quantité transportée الكمية المنقولة	Variété الصف	Moyen de transport وسيلة النقل المستعملة	Observations ملاحظات

Fiche de réception et triage - lot n°

جذاذة الاستقبال و الانتقاء - رقم القسيمة

Date التاريخ	Quantité transportée الكمية المنقولة	Quantité après triage الكمية بعد الانتقاء	Variété الصف	Le producteur الفلاح	La parcelle الضيعة	Observations ملاحظات

Fiche de conditionnement - lot n°

جذاذة التغليف - رقم القسيمة

Date التاريخ	Quantité الكمية	Variété الصف	Type d'emballage نوعية التغليف	Observations ملاحظات

Fiche de stockage et commercialisation- lot n°

جذاذة التخزين و التسويق - رقم القسيمة

Date التاريخ	Quantité الكمية	Variété الصف	Type d'emballage نوعية التغليف	Commercialisation التسويق	Observations ملاحظات



282 Rue Mohamed Benyazid OLM Souissi,
10180 Rabat - Morocco
Tél. : +212 5 37755966
Email : pampatmaroc@unido.org

nuances@strategies

www.pampat.ma

PAMPAT
.MA

Projet d'Accès aux Marchés pour les Produits
Agroalimentaires et du Terroir



Indication Géographique Protégée IGP «Figue de barbarie d'Aït Baâmrane» fiche sur la traçabilité du produit

I-Description du produit

La Figue d'Indication Géographique Protégée «Figue de Barbarie d'Aït Baâmrane» est issue du figuier de Barbarie Opuntia ficus-indica, qui est une plante de la famille des cactacées. C'est une plante xérophytique succulente capable d'emmagasiner une grande quantité d'eau. Dans la

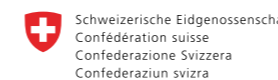
zone d'Aït Baâmrane, les fruits objet de l'Indication Géographique Protégée «Figue de Barbarie d'Aït Baâmrane» proviennent exclusivement de deux écotypes du figuier de Barbarie qui prédominent dans la superficie plantée, à savoir : Aïssa et Moussa.

II- Délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de la figue de barbarie concernée par cette demande IGP se situe sur la partie ouest de l'Anti-Atlas, (voir carte ci dessous) et s'étend sur les limites administratives du cercle de Sidi Ifni de la province de Sidi Ifni et cercle de Ksabi de la province de Guelmim.

Il s'agit d'une zone de montagne avec une altitude variant de 20 m à 1000 m, caractérisée par un système de production, pratiqué sur des terrasses, basé sur une intégration céréales/élevage.

Les figues de barbarie d'Aït Baâmrane, concernées sont produites, triées et conditionnées dans l'aire géographique qui s'étend sur les 11 communes suivantes représentées dans la carte :



Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO



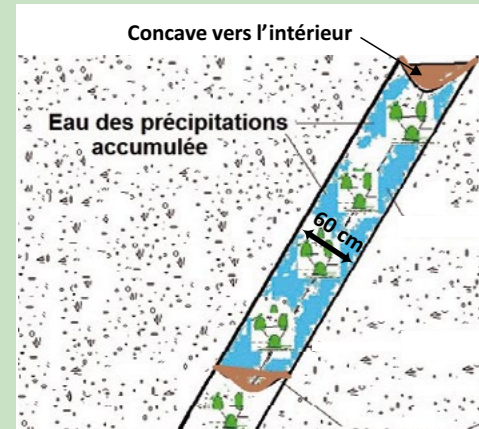
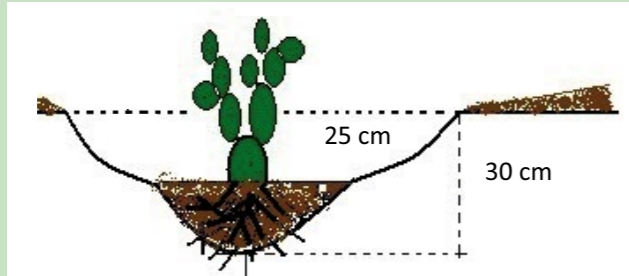
ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

III- Description de la méthode d'obtention du produit

Les techniques culturales pratiquées pour produire les figes de barbarie d'Aït Baâmrane sont :

1- Préparation du sol

Des trous de dimension de 25x30x30cm respectivement de hauteur, longueur et largeur, sous forme d'éléments de fossés doivent être fait au niveau du sol.



Les trous en question doivent être parallèles aux courbes de niveau et perpendiculaires à la pente.

Les impluviums doivent être d'une dimension de 60 cm de diamètre et confectionnés de manière à collecter les eaux de ruissellement et d'arrosage. Les extrémités des impluviums doivent être légèrement concaves vers l'intérieur.

2- Plantation

La plantation s'effectue généralement en automne ou en hiver selon la période des pluies.



Les plantations sont établies à partir de 3 à 6 raquettes, séchées pendant quelques jours pour éviter la pourriture avant d'être plantées dans le sol. La partie basale des raquettes est placée horizontalement avec une légère inclinaison pour augmenter la surface de contact avec le sol.

Le mode de plantation est fait en alignant les arbres à des intervalles réguliers, avec 2 à 5 m entre plants et 5 à 7 m entre lignes. Les lignes sont orientées Nord-Sud.



Cependant, il y a une autre méthode de plantation, pratiquée par les agriculteurs, qui consiste à mettre la raquette totalement horizontale et poser au-dessus un caillou pour assurer la fixation et augmenter la surface de contact.

3- Entretien de la culture

Le soin particulier apporté à la culture:

Une fois plantée, la culture doit être soignée avec un apport de fumier, et en cas de sécheresse une première irrigation est appliquée pour assurer le développement racinaire.



La taille est pratiquée de façon systématique.

4- Récolte

La récolte des fruits s'effectue manuellement ou mécaniquement à degré de maturité optimale des fruits. Elle est échelonnée sur une période de 7 mois, entre Juin et Août pour la variété Aissa et de Septembre à Décembre pour la variété Moussa. Les fruits récoltés doivent être indemnes de blessures et doivent répondre à des critères minimaux de qualité.



5- Conditionnement

Le conditionnement des figes de barbarie d'Aït Baâmrane se fait dans l'aire géographique de production définie au point II, dans des emballages propres pour préserver les caractéristiques et la qualité des fruits. Le type d'emballage en question sont les barquettes de 1 Kg et de 6 Kg.



IV- Traçabilité

Afin de s'assurer que la fige de barbarie d'Aït Baâmrane puisse bénéficier de l'IGP, il faut qu'elle soit originaire de l'aire géographique définie auparavant et que le cahier des charges de l'IG soit bien respecté. A ce titre, un système de traçabilité est mis en place depuis la production jusqu'au consommateur. Le tableau suivant récapitule les éléments de traçabilité objet du cahier des charges du produit en question :

	Acteur	Etape	Eléments de traçabilité	Documents de référence
TRAÇABILITÉ DESCENDANTE	PRODUCTEUR	CULTURE	Nom ou N° du producteur Nom ou n° de la parcelle ou du verger	Engagement signé du producteur Fiche d'enregistrement producteur Plan de localisation des parcelles Cahier de verger
		RÉCOLTE	Nom du producteur Nom ou n° de la parcelle ou de verger Date de récolte Quantité récoltée Date de livraison à la station	Cahier de verger Bon de livraison
STATION DE CONDITIONNEMENT	RÉCEPTION EN STATION	Date de réception Date de récolte Nom ou n° de producteur Nom ou n° de parcelle ou de verger N° de lot Quantité réceptionnée	Bon de livraison	
	CALIBRAGE - TRIAGE	Quantité, N° de lot	Document de suivi	
	STOCKAGE	Quantité, N° de lot	Document de traçabilité	
	CONDITIONNEMENT	Quantité, N° de lot	Étiquetage	
DISTRIBUTION	EXPÉDITION - COMMERCIALISATION	Nom ou raison sociale du conditionneur N° de lot	Étiquetage	
	COMMERCIALISATION	Nom ou raison sociale du conditionneur N° de lot Date d'expédition de lot Nom ou raison sociale du distributeur Quantités livrées	Étiquetage Registre de suivi de la commercialisation (suivi de n° de lot) Bon de livraison Facture (Nom du client)	

Fiches de traçabilité :

CAHIER DE VERGER

دفتر الضيعة

Nom du producteur (اسم المنتج) :

Nom ou Numéro de la ferme (اسم أو رقم الضيعة) :

Fiche de préparation du sol

جذاذة تهيئ الأرض

Date التاريخ	Opération effectuée العملية المنجزة	Matériel utilisé الأدوات المستعملة	Observations ملاحظات

Fiche de plantation

جذاذة الغرس

Date التاريخ	Variété plantée الصفة المزروعة	Quantité plantée الكمية المزروعة	Observations ملاحظات

Fiche d'irrigation

جذاذة السقي

Date التاريخ	Variété الصفة	Quantité d'eau apportée كمية الماء	Type d'irrigation نوعية السقي	Source d'eau مصدر الماء	Observations ملاحظات