

## Agrodiversité des agroécosystèmes traditionnels du pays Jbala (Rif, Maroc) et produits de terroirs

Ater M., Hmimsa Y.

*in*

Ilbert H. (ed.), Tekelioglu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanli S. (ed.).  
Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104

2013

pages 197-208

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00006851>

To cite this article / Pour citer cet article

Ater M., Hmimsa Y. **Agrodiversité des agroécosystèmes traditionnels du pays Jbala (Rif, Maroc) et produits de terroirs**. In : Ilbert H. (ed.), Tekelioglu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanli S. (ed.). *Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens*. Montpellier : CIHEAM, 2013. p. 197-208 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104)



<http://www.ciheam.org/>  
<http://om.ciheam.org/>

# Agrodiversité des agroécosystèmes traditionnels du pays Jbala (Rif, Maroc) et produits de terroirs

Mohammed ATER, Faculté des Sciences, Université Abdelmalek Essaâdi, Tétouan, Maroc  
Younés HMIMS, Faculté polydisciplinaire, Université Abdelmalek Essaâdi, Larache, Maroc

---

**Résumé.** Géographiquement, le pays Jbala occupe la majeure partie du Rif occidental (Nord-ouest du Maroc) et s'intègre dans un contexte naturel et socio-économique qui le fait appartenir à un système de production de type agrosilvopastoral. C'est un pays montagnard caractérisé par une agriculture traditionnelle et une grande diversité de cultures et de produits typiques. Il possède un éventail important de produits de terroirs, issus de l'agrodiversité et des savoir-faire des agroécosystèmes traditionnels de montagne. Ce pays représente un territoire géographiquement délimité et hébergeant une population avec des traits culturels distinctifs et une originalité qui lui confèrent une typicité. Les conditions sont ainsi réunies en faveur de la reconnaissance et la valorisation de ses produits de terroirs. Cette valorisation peut profiter de la dynamique actuelle au Maroc suite à différentes initiatives comme la création d'un cadre légal de labellisation et les ouvertures du pilier II du programme Maroc vert. D'autre part, la dimension méditerranéenne du pays Jbala est un atout important permettant de se démarquer de l'image traditionnelle des autres produits de terroirs marocains. Cependant, il faudra veiller à concilier les impératifs économiques de la valorisation et les exigences de la conservation de la diversité.

**Mots clefs.** Système agrosilvopastoral, région d'altitude, diversification, agriculture traditionnelle, connaissance indigène, produit du terroir, valorisation, label de qualité, plan Maroc vert, Maroc

**Abstract.** Geographically, the country Jbala, occupies most of the western Rif (North west of Morocco) and fits in a natural context and the socio-economic system that belong to a type of production agrosilvopastoral. It is a mountainous country characterized by traditional agriculture and a wide variety of cultures and typical products. It has a large range of regional products, from agrodiversity and know-how of traditional agroecosystems mountain. This country is a geographically delimited and hosting a population with distinctive cultural and originality that gives it a uniqueness. Conditions are met and for the recognition and promotion of its products terroirs. This valuation can enjoy the current dynamics in Morocco following various initiatives such as the creation of a legal framework for labeling and openings Pillar II of the Green Morocco. On the other side, the Mediterranean dimension of Jbala countries is an important asset to differentiate themselves from the traditional image of other products of Moroccan soils. However, care must be taken to reconcile the economic recovery and the requirements of the conservation of biological diversity

**Key words.** Agrosilvopastoral system, altitude region, diversification, traditional agriculture, indigenous knowledge, local product, promotion, quality label, Green Morocco Plan, Morocco

---

## I – Introduction

Le pays Jbala est un territoire montagnard occupé par une population rurale relativement dense et dont l'activité principale est l'agriculture. Il s'agit d'une agriculture traditionnelle marquée par la pratique de la polyculture dans le cadre d'un système de production sylvo-agro-pastoral. Les particularités physiques, naturelles, socio-économiques et historiques du pays Jbala ont créé des conditions qui ont contribué à maintenir un certain nombre de cultures et de pratiques rares. Il s'agit d'un territoire qui revêt une importance particulière pour les ressources génétiques. On peut parler de la persistance d'une agriculture traditionnelle au sein des agroécosystèmes de montagne et qui constitue un foyer pour l'agro diversité.

La diversité des variétés locales cultivées et les savoir faire associés sont partagés par les populations locales et résultent d'un long processus historique. La typicité des produits agricoles dans un cadre géographique et humain définis par le pays Jbala autorise la recherche de la reconnaissance d'un terroir ou des terroirs Jbala. La reconnaissance et la valorisation de

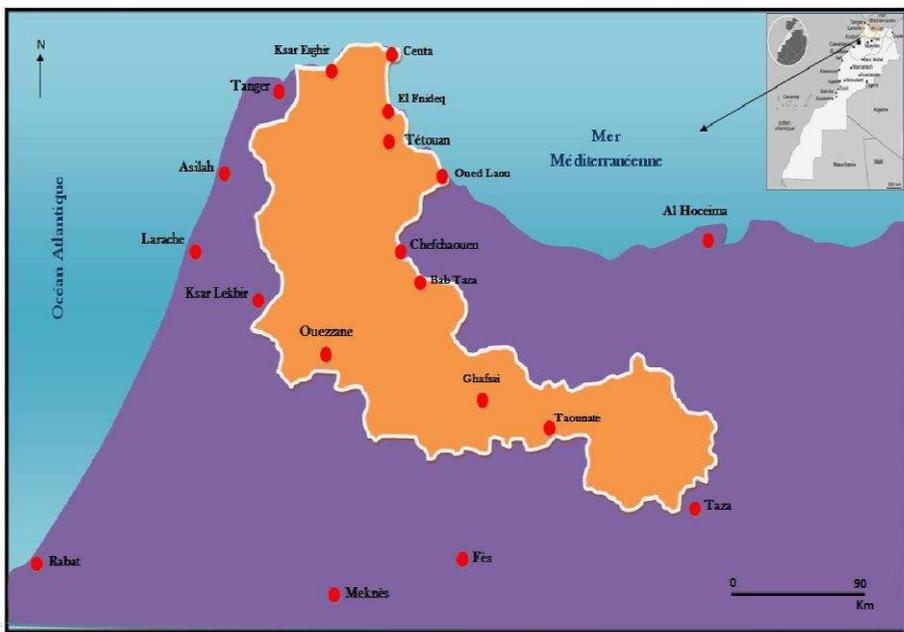
ce terroir peut favoriser la conservation de la biodiversité en général et de l'agro diversité en particulier.

La conservation et la gestion de la diversité génétique pourra alors se faire dans le cadre de la gestion et de la valorisation d'une IG (Indication Géographique). L'objet de cette contribution est de mettre en avant des éléments d'argumentation en faveur de la reconnaissance des produits de terroirs Jbala et une IG pour les valoriser et les protéger. L'idée sous-jacente à cette argumentation serait que la valorisation des produits de terroirs permettrait de conserver l'agro diversité et protéger les variétés locales.

## II –Le pays Jbala : un territoire, une identité et des produits

Le nom des «Jbala» représente le pluriel du mot « Jebli » qui signifie montagnard. Cette appellation fait allusion à la nature orographique de ce territoire situé au Nord du Maroc. Le pays Jbala occupe la majeure partie de la chaîne du Rif occidental et central, depuis le détroit, jusqu'au pays de l'Ouergha au Sud, et ne comprend pas les plaines et plateaux atlantiques (Fig. 1).

Figure 1 : Carte de délimitation du pays Jbala



Source : Mohammed Ater, Younés Hmimsa, 2012

Du point de vue tribal, les Jbala correspondent à un groupe socio-culturel qui regroupe 44 tribus (Zouggari et Vignet-Zunz, 1991). Bien que certaines tribus appartenant à ce groupe soient à l'origine berbères, elles ont été arabisées depuis des siècles et représentent le groupe arabophone du Rif occidental. Le parler des Jbala est un critère distinctif de ce groupe par rapport à ses voisins. En effet, ce parler bien qu'il appartienne à l'arabe dialectal marocain, se distingue par un certain nombre de traits caractéristiques, notamment phonologiques (Vicente, 1998 ; Messaoudi, 1999).

Du point de vue milieu, les Jbala occupent un territoire caractérisé par un milieu physique avec un relief suffisamment accentué et encaissé, pour satisfaire au critère de cloisonnement qui définit la montagne et isole ces populations. D'un autre côté, le climat est y relativement

favorable et caractérisé par son humidité et la douceur relative des températures (Laouina, 1998). Du point de vue biogéographique, on se trouve dans une zone d'intersections de plusieurs influences et régions bioclimatiques, d'où son intérêt pour la biodiversité car elle est reconnue comme un hot spot de la biodiversité méditerranéenne, notamment par le taux élevé de l'endémisme de sa flore (Médail et Quézel, 1997). La richesse et la diversité de la flore, la faune et des habitats ont justifié la création sur ce territoire d'un certain nombre de cadres de gouvernance nationaux et internationaux liés à la conservation des ressources naturelles. Ainsi, ce territoire fait partie de la Réserve de Biosphère Intercontinentale Méditerranéenne reconnue par l'UNESCO en 2006 et abrite également le Parc National de Talassemtane et le projet de Parc Naturel de Bouhachem. C'est également la première région du Maroc à être dotée d'un PAT (Pays d'Accueil Touristique) en 2003 pour la province de Chefchaouen.

Du point de vue humain, le pays Jbala se caractérise par une forte densité démographique qui le différencie des autres régions montagneuses du Maroc. La dimension rurale de la population reste très forte malgré les changements démographiques à l'échelle nationale et malgré la présence de plusieurs centres urbains sur ce territoire. La population est dispersée dans des villages appelés « dchar » qui est l'équivalent de « douar » ailleurs au Maroc. Ils correspondent à un habitat groupé et structuré suivant des systèmes d'organisation traditionnels basés sur les liens familiaux et tribaux. Ces groupements jouent un rôle important dans la gestion des espaces et des ressources naturelles et structurant les paysages.

Les Jbala partagent un ensemble de traditions et de pratiques qui leur sont propres. L'alimentation, les costumes, la musique, l'artisanat et leurs différentes composantes constituent des éléments fondamentaux des traits culturels spécifiques. En effet, les traits relatifs à ces aspects sont incontournables dans la définition des particularités régionales et les traits identitaires. Ces traits sont bien caractérisés et facilement identifiables chez les Jbala.

L'aspect vestimentaire est l'un des traits distinctifs de l'identité Jebli. L'homme porte un Jellab court agrémenté avec des pompons colorés, rendant sa silhouette facilement reconnaissable. Quant au costume de la femme, il se présente dans la majeure partie du pays Jbala avec trois pièces emblématiques :

- un large chapeau de paille (Chachiya), en feuilles de doum tressées et portant quatre épais cordons de laine qui retiennent ses larges bords;
- une ceinture de laine (Kourziya), souvent de couleur rouge, enroulée autour de la taille ;
- une jupe-tablier (Mendile) : s'accroche à la ceinture en la recouvrant, il fait une fois le tour de la taille en s'ouvrant sur le devant et il couvre pratiquement toute la jambe.

Dans ce pays, la femme « Jebli », en plus de sa distinction sur le plan vestimentaire, marque sa présence par la place qu'elle occupe dans presque tous les secteurs de la vie économique et sociale, une place qui se maintient encore aujourd'hui.

Les particularités des composantes physiques et naturelles du milieu contribuent à façonner les sociétés humaines et dans le cas des Jbala cela se vérifie amplement. En effet, les Jbala au-delà de la géographie se différencient par différents traits culturels, sociaux et économiques. Il s'agit bien d'une communauté caractérisée par des traits culturels spécifiques et qui résultent de l'interaction entre les caractéristiques du milieu naturel et des facteurs humains. Ces interactions sont le fruit de l'histoire de cette région et ont généré un cumul de savoir et de savoir-faire transmis de génération en génération et qui est le fondement de la typicité de ce territoire et de ces produits.

La diversité et la typicité des produits de « terroirs » du pays Jbala sont basées sur la persistance d'une agriculture traditionnelle au sein des agroécosystèmes de montagne en pays Jbala.

### **III – Agriculture traditionnelle et agro diversité : la diversité des fruitiers une particularité du pays Jbala**

Le pays Jbala, en occupant la majeure partie du Rif occidental, s'intègre dans un contexte naturel et socio-économique qui le fait appartenir à un système de production de type agro-sylvo-pastoral. Ce système se caractérise par l'utilisation à la fois des terres agricoles, des parcours et des forêts. L'agriculture et l'élevage constituent des secteurs de subsistance caractérisés par l'utilisation de techniques culturelles traditionnelles et l'élevage extensif principalement de caprins et d'ovins.

L'agriculture traditionnelle favorise le maintien au sein du paysage d'une mosaïque de milieux cultivés (cultures, jachères), naturels (écosystèmes forestiers et pré forestiers) et semi-naturels (haies, chemins, drains et fossé). Cette composition particulière a un fort impact sur la dynamique des espèces présentes dans le paysage, l'habitat est fragmenté et fortement influencé par les activités liées à l'agriculture. Mais la persistance d'un couvert forestier naturel associé à des agroécosystèmes traditionnels favorise le maintien d'une grande biodiversité.

Les agroécosystèmes de la région sont caractérisés par la coexistence d'un système sylvo pastoral et d'une activité agricole de subsistance et forment des unités paysagères particulières. Les principales caractéristiques des agroécosystèmes traditionnels des montagnes rifaines en général et du pays Jbala en particulier sont :

- agriculture à caractère vivrier,
- grande diversité de cultures rustiques à faible rendement,
- prédominance de la micro (< 0.5 ha) et de la petite propriété (< 5 ha),
- présence de la cannabiculture,
- large utilisation de variétés locales,
- savoir-faire traditionnel encore vivant,
- agro diversité et grandes potentialités en matière de ressources génétiques.

Les agrosystèmes rifains d'une manière générale confirment la pratique des polycultures et montrent un niveau de diversité remarquable (Hmimsa et Ater, 2008 ; Ater et Hmimsa, 2008). On relève la persistance de cultures rares chez les céréales, comme celle du *Triticum monococcum* (chqalia) ou des vesces, *Vicia ervilia* (kersanna) et *V. sativa* (kerfala), chez les légumineuses. Cependant, la diversité variétale est faible et chaque culture est représentée par une à deux variétés seulement. Par contre, chez les fruitiers, on note non seulement l'importance d'essences méditerranéennes comme l'olivier, le figuier, l'amandier et la vigne mais également des rosacées comme le prunier ou le poirier et la présence d'espèces subspontanées comme le noyer et le merisier. La richesse variétale des fruitiers est très élevée, spécialement chez le figuier qui est un élément caractéristique des agroécosystèmes rifains. Chez ce dernier, on a identifié plus d'une centaine de variétés ou dénominations locales (Hmimsa et al. 2012). Dans d'autres montagnes marocaines comme l'Anti Atlas, on observe la situation inverse, c'est-à-dire une faible diversité variétale pour les fruitiers et une diversité plus

importante pour les céréales. Les fruitiers et spécialement le figuier forment un élément distinctif des agroécosystèmes rifains et spécialement chez les Jbala.

Les traditions et les savoir-faire agricoles des populations locales sont une partie importante du patrimoine culturel. Ainsi, le maintien de la diversité est lié souvent dans ces agroécosystèmes au maintien de certaines pratiques. Par exemple, pour les céréales, la culture marginale du seigle et de l'épeautre subsiste encore, surtout pour la production de la paille, réputée plus robuste que celle des autres céréales. Elle est utilisée pour différents usages comme la construction des toitures des habitations traditionnelles ou la confection de bâts pour les animaux de charge (Fig. 2).

Les particularités locales au niveau du système de production, de l'agroécosystème et de l'agro diversité qu'ils renferment, sont bien prononcées et démontrent une certaine typicité géographique. Cette dernière, bien qu'elle soit partagée avec d'autres régions du Rif, s'en différencie par la composante humaine du pays Jbala. Les caractéristiques de cet espace à dimensions géographiques et humaines bien délimitées dans le cas des Jbala vont dans le sens de l'existence d'un terroir.

**Figure 2 : Utilisations de la paille des céréales marginales : l'engrain pour les toitures (A) et le seigle dans la fabrication de bâts pour les animaux de charges (B)**



*Crédit photo : Mohammed Ater, 2010*

## IV – Contextes international, national et régional favorables à la valorisation des produits de terroirs

A l'échelle internationale et spécialement dans le contexte méditerranéen, on assiste actuellement à une dynamique remarquable autour de la valorisation des produits de terroirs (Ilbert et Rastoin, 2010). En effet, s'il est connu que certains pays de la rive Nord comme la France et l'Italie ont derrière eux une longue tradition dans ce domaine, on assiste par contre dans les pays Sud à une certaine émergence des produits de terroirs.

Dans ce cadre, le Maroc connaît actuellement une évolution remarquable à différents niveaux, notamment, aux niveaux des orientations des politiques publiques agricoles. Ces évolutions sont largement perceptibles aussi bien au niveau institutionnel qu'au niveau des orientations économiques.

Au niveau institutionnel, on peut parler de la mise en place d'un cadre législatif de labellisation avec la publication de la loi n°25-06 relative aux Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité (SDOQ) et de certains décrets d'applications qui l'accompagnent. Dans ce cadre, une division chargée de la labellisation a été créée au sein du Ministère marocain de l'agriculture et de la pêche maritime et une commission nationale des « signes distinctifs d'origine et de qualité » a été mise en place en 2008. Ainsi, on peut parler dans le cadre national de plusieurs labels : IGP (Indication Géographique Protégée), AOP (Appellation d'Origine Protégée) et LA (Label Agricole). Une autre forme de labellisation est pratiquée au Maroc depuis les années 90 et concerne la certification biologique, elle renforce les SDOQ dans le cadre de la valorisation des produits de terroir. Dans ce cas, et dans l'attente de la validation d'une réglementation nationale en cours de promulgation, la certification se fait suivant la réglementation européenne (Kenny et Hanafi 2001 ; Kenny, 2011).

Au niveau économique, le plan Maroc vert qui correspond à la stratégie adoptée et mise en œuvre à partir de 2008 par le gouvernement marocain pour moderniser l'agriculture et l'adapter au marché mondial (HCP, 2007), n'a pas négligé dans ses options stratégiques le développement des produits de terroirs. En effet, le pilier II du Plan Maroc Vert qui concerne l'accompagnement de la petite agriculture, à travers l'amélioration des revenus des agriculteurs les plus précaires, notamment dans les zones enclavées s'est intéressé à la valorisation des produits de terroirs parmi les actions et programmes de développement prévus (MAPM, 2009). Le SIAM (Salon International de l'Agriculture de Meknès) dans sa version de 2011 a mis les produits de terroirs à l'honneur à travers l'appui à l'agriculture solidaire et la valorisation des attraits et spécificités des terroirs des différentes régions du pays.

Sur le plan régional, force est de constater que la région connaît également une dynamique importante autour de la valorisation des produits de terroir avec une mobilisation des élus, des associations professionnelles et des ONG pour accompagner et supporter différentes actions autour de cette thématique. La ville de Chefchaouen joue un rôle d'avant-garde dans ce contexte à travers plusieurs initiatives. On peut citer à titre d'exemples : l'inscription de la « *diète méditerranéenne* » au patrimoine immatériel mondial par l'Unesco en 2010, l'organisation du 3ème forum international « *Planète terroir* » en juin 2010 et récemment la création d'un marché nommé « *souk beldi* » par la municipalité de Chefchaouen pour mettre en valeur la commercialisation des produits locaux.

## V – Exemple de produit de terroir à valoriser : la vigne et ses produits

L'arboriculture fruitière est une caractéristique importante des agroécosystèmes des montagnes rifaines. En effet, les fruitiers revêtent par la diversité des espèces cultivées (15 espèces fruitières) et la richesse des variétés, un intérêt particulier et constituent une caractéristique des

agroécosystèmes traditionnels dans le Rif en général et chez les Jbala en particulier (Hmimsa et Ater, 2008).

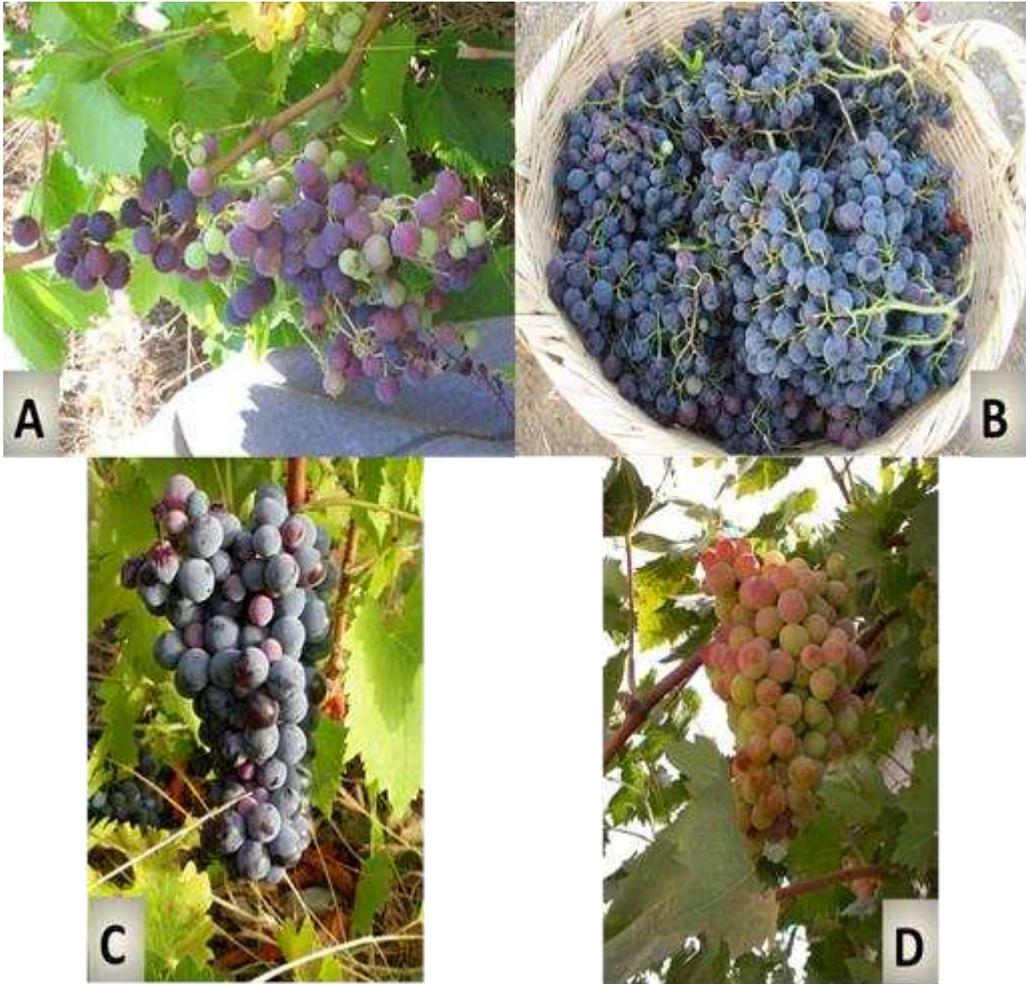
L'olivier, le figuier et la vigne sont les trois essences emblématiques chez les Jbala, et cette trilogie montre un trait important sur le plan de l'histoire et des civilisations car il démontre l'ancrage méditerranéen de ce territoire.

L'olivier est l'essence majoritaire, les olives et l'huile d'olive font partie de l'alimentation quotidienne locale. Actuellement, l'intérêt économique de cette essence est tel qu'elle fait l'objet de nombreux projets d'appui et de développement, notamment, dans le cadre du Plan Maroc Vert. Cependant, sa diversité variétale est à l'image de la situation à l'échelle nationale (Khadari et al. 2007), moins importante comparativement au figuier et à la vigne. Le figuier est particulièrement intéressant du point de vue de la richesse des variétés locales et se présente comme un élément incontournable des paysages locaux (Ater et al. 2008; Hmimsa et al. 2012).

Cependant, dans cette contribution, nous avons choisi de mettre en avant la vigne et le vignoble chez les Jbala comme essence à réhabiliter dans ce territoire, notamment dans le cadre de futurs projets de création d'une IG. Ce choix trouve sa justification à deux niveaux : i) la haute valeur patrimoniale et la typicité aussi bien des cépages que du savoir-faire traditionnel associé à la culture de la vigne chez la Jbala, ii) les risques et les dangers de perte de ce patrimoine viticole en régression continue depuis les années 30 du siècle dernier.

Il est inutile de rappeler que la culture de la vigne est très ancienne dans la région et remonte à l'antiquité. Le vignoble des pays Jbala était reconnu à travers l'histoire comme en témoignent plusieurs descriptions des voyageurs qui ont traversé ces régions à différentes époques, comme Léon l'Africain au XVIème siècle (Epaulard, 1981) et Mouliéras au XIXème siècle (Mouliéras, 1899). Son importance dans le paysage était tellement marquée que certaines montagnes étaient nommées à l'époque « Jebel Zebib ». Malgré sa forte régression suite aux ravages causés par les épidémies de phylloxera, la diversité variétale est impressionnante dans le pays Jbala où nous avons relevé plus de 30 appellations de variétés locales. Parmi les variétés répandues chez les Jbala, on peut citer : Boukhanzir, Boukniare, Bezoul El Aouda, Edhibi, Chwiki, Maticha, Lechheb et bien sur la plus connue, Taferyaleta (Fig. 3). Par rapport à des variétés connues dans d'autres régions du Maroc, on note l'absence dans le pays Jbala de la variété Doukkali qui représente pourtant plus de 42% de la superficie du vignoble de table au Maroc.

**Figure 3 : Différentes variétés de vigne (A et B de Taferyalet, C de Boukniare et D de Bezoul El Aouda)**



*Crédit photos : Mohammed Ater, 2010*

La production était tellement importante et dépassait les possibilités de consommation en frais, d'où une tradition de la transformation. La vinification étant interdite en pays musulman, la transformation se faisait à travers deux filières : i) le séchage pour la production de raisins secs (zbib) et ii) la production du « samete ».

Le séchage est le mode de transformation le plus répandu et le plus ancien dans la région et il concerne aussi bien les figues que les raisins. Pour le cas du séchage du raisin et la production du zbib, on utilise un procédé particulier : on ajoute à l'eau de rinçage pour laver les fruits, des cendres de lentisque et des feuilles de l'inule (*Dittrichia viscosa*) pour aromatiser le mélange. Ensuite, on fait plonger dans ce mélange les raisins que l'on laisse sécher ensuite au soleil (Fig. 4).

**Figure 4 : Séchage des raisins : à gauche raisins secs « beldi » et à droite grappes de raisins exposés pour le séchage au soleil.**



*Crédit photos : Mohammed Ater, 2010*

En ce qui concerne le samete, il s'agit d'une pratique très ancienne. En effet, depuis le Moyen Age, le Rif marocain est connu par la production du samete appelé également «Arrope» ou « Rubb » dans d'autres régions du Maroc et en Andalousie musulmane. On le fabriquait à partir du moût de raisins cuit qui prenait la consistance d'un sirop épais ; il servait au même usage que le miel, et délayé dans l'eau, fournissait une boisson normalement non enivrante assez semblable à l'hydromel. Il s'agit donc d'un jus de raisin bien cuit, débarrassé du marc, une fois que l'on a pressé le fruit. Toutes les variétés de vigne peuvent être utilisées pour la fabrication du samete. Quand la vigne atteint sa maturité, les raisins sont récoltés et rincés puis ils sont écrasés à la manière des vendanges, avec les pieds, dans des grands fûts (Fig. 5 A). Le jus obtenu est filtré avant d'être mis dans des récipients en terre cuite pour être cuit dans un dispositif de fourneaux à bois pendant plus de huit heures (Fig. 5 B). Après refroidissement, le samete se conserve dans des jarres ou actuellement des bouteilles, pour une longue durée.

La fabrication et la consommation du *samete* étaient très répandues. Jusqu'à la période du règne des Almoravides, il était considéré comme un sirop non fermenté et sa consommation était autorisée. Cependant, ce sirop pouvait fermenter légèrement et contenir alors de l'alcool, ce qui a causé une controverse à son sujet. En effet, sous le règne des Almohades, le sultan Al Mansour a interdit sa consommation en 1185 (Huez de Lempis, 2001). Ainsi, le samete a disparu dans la majeure partie du pays, sauf dans le Rif et le pays Jbala, où sa production a persisté jusqu'à nos jours.

Les usages actuels du samete se partagent entre la médecine et la cuisine traditionnelles. Boisson énergétique, il est utilisé comme fortifiant et conseillé pour les femmes après l'accouchement et pour les rhumes et les grandes fièvres. Mais son usage courant est surtout de type culinaire, car il est utilisé dans différentes recettes gastronomiques typiques.

**Figure 5 : Production du samete : A, dispositif pour la production du jus ; B, dispositif pour la cuisson.**



*Crédit photos : Mohammed Ater, 2010*

## **VI – Conclusions**

Le pays Jbala est un pays montagnard à forte population rurale pratiquant une agriculture traditionnelle et conservant une grande diversité de cultures et de produits typiques. Il possède un éventail important de produits de terroirs, fruits de l'agro diversité et des savoir faire des agrosystèmes traditionnels. Ce pays représente un territoire géographiquement délimité et

hébergeant une communauté avec des traits culturels distinctifs et une originalité qui lui confèrent une typicité. Toutes les conditions sont donc réunies en faveur de la valorisation des produits de terroirs dont certains sont déjà identifiés tandis que d'autres doivent faire l'objet d'une reconnaissance.

Cette valorisation peut alors s'appuyer sur la dynamique actuelle qui a créé un climat favorable notamment à travers la création d'un cadre légal de labellisation, un appui de l'état à travers plusieurs programmes dont le pilier II du Plan Maroc vert et l'adhésion de la population à travers les élus, la société civile et les organisations professionnelles.

La dimension méditerranéenne du pays Jbala est un atout important permettant de se démarquer de l'image traditionnelle des autres produits de terroirs marocains (l'huile d'argan, le safran, les dattes etc.) représentés actuellement par des écosystèmes particuliers comme l'arganeraie ou l'oasis. Les produits du pays Jbala pourraient s'inscrire naturellement sous un label « méditerranéen » actuellement en discussion (Troin, 2011).

Cependant, il faudra veiller à concilier les impératifs économiques de la valorisation et les exigences de la conservation de la diversité. En effet, la reconnaissance des IG peut être en situation de conflit avec la conservation des ressources génétiques. Cependant, il est possible de concilier les deux options en cherchant à favoriser les synergies.

### **Remerciements :**

*Ce travail a bénéficié du soutien du projet FruitMed 901-007 soutenu par la fondation Agropolis.*

### **Références**

**Ater M., Hmimsa Y. (2008).** Agriculture traditionnelle et agrobiodiversité dans le bassin versant de Oued Laou (Maroc). In : Bayed A., Ater M. (eds). *Du bassin versant vers la mer : analyse multidisciplinaire pour une gestion durable*. Rabat : Institut scientifique. p. 107-115. (Travaux de l'Institut scientifique : série générale, n. 5).

**Ater M., El Oualkadi A., Achtak H., Oukabli M., Khadari B. (2008).** Diversity of the local varieties of the fig tree in the North-Western Morocco. *Acta Horticulturae (ISHS)*, n. 789, p. 69-76.

**Epaulard A. (trad.). (1981).** *Jean Léon l'Africain (El Hasan ben Mohammed el-Wazzan ez-Zayyâti). Description de l'Afrique*. Nouvelle édition. Paris : Maisonneuve. 2 vol., 630 p.

**HCP (Haut-Commissariat au Plan, Maroc). (2007).** *Agriculture 2030 : quel avenir pour le Maroc*. Rabat : HCP.

**Huez de Lempis A. (2001).** *Boissons et civilisations en Afrique*. Bordeaux : Presses universitaires de Bordeaux.

**Hmimsa Y., Ater M. (2008).** Agrobiodiversity in the traditional agrosystems of the Rif mountains (North of Morocco). *Biodiversity: Journal of Life on Earth*, vol. 9, n. 1-2, p. 78-81.

**Hmimsa Y., Ater M., Aumeruddy T. Y. (2012).** Vernacular taxonomy, classification and varietal diversity of fig (*Ficus carica* L.) among Jbala cultivators in Northern Morocco. *Human Ecology*, April, vol. 40, n. 2, p. 301-313.

**Ilbert H., Rastoin J-L. (2010).** *Indications géographiques et marques territoriales agricoles et agroalimentaires dans l'espace euroméditerranéen : orientations stratégiques pour un développement durable*. Paris : CIHEAM ; IPMed. 9 p. (Notes d'Analyse du CIHEAM; n. 60).

**Kenny L., Hanafi A. (2001).** L'agriculture biologique au Maroc. Situation actuelle et perspective future. *Transfert de Technologie en Agriculture (Bulletin mensuel d'information et de liaison du PNTTA, Maroc)*, n. 82.

**Kenny L. (2011).** Labellisation des produits de terroir au Maroc : acquis et défis futurs. *Lettre de Veille du CIHEAM*, n°19, p. 8-10.

**Khadari B., Charafi J., Moukhli A., Ater M. (2007).** Substantial genetic diversity in cultivated Moroccan olive despite a single major cultivar: a paradoxical situation evidenced by the use of SSR loci. *Tree Genetics and Genomes*, April, vol. 4, n. 2, p. 213-221.

**Laouina A. (1998).** L'environnement des montagnes du Nord : atouts, contraintes et processus de dégradation. In : Berriane M., Laouina A. (dir.). *Le développement du Maroc septentrional : points de vue de géographes*. Gotha (Allemagne) : Justus Perthes Verlag. p. 15-59. (Nahost und Nordafrika ; n. 4).

**MAPM (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Maroc). (2009).** *Pilier II du Plan Maroc Vert : de la stratégie à l'action*. Rabat : MAPM.

**Médail F., Quézel P. (1997).** Hot-Spots analysis for conservation of plant biodiversity in the Mediterranean basin. *Annals of the Missouri Botanical Garden*, vol. 84, n. 1, p. 112-127.

**Messaoudi L. (1999).** Etude de la variation dans le parler des Jbala (Nord-Ouest du Maroc). *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí*, n. 4, p. 167-176.

**Mouliéras A. (1899).** *Le Maroc inconnu : explorations des Djebala*. Paris : J. André ; A. Challamel.

**Troin J.-L. (2011).** Vers un label pour les produits alimentaires méditerranéens ? Configuration, opportunités et contraintes. *Lettre de veille du CIHEAM*, n° 19, p. 1-4.

**Zougari A., Vignet-Zunz J. (coord.). (1991).** *Jbala : histoire et société*. Paris : CNRS, Casablanca : Wallada. 463 p.

**Vicente A. (1998).** Un dialecte de type montagnard au Maroc, le parler d'Anjra. In : Aguardé J., Cressier J.P., Vicente A. (eds). *Peuplement et arabisation au Maghreb occidental : dialectologie et histoire*. Madrid : Casa de Velázquez ; Universidad de Zaragoza. p. 121-130