

COMMUNIQUÉ

1ère édition

Du Concours Marocain des Produits du Terroir

Plus de 350 produits des 16 régions du Maroc en compétition

Rabat , les 19 et 20 Novembre 2014 ; l'Agence pour le Développement Agricole (ADA) lance la première édition du Concours Marocain des Produits du Terroir qui se tiendra à l'institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II à Rabat sous la coordination de l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) et ce dans le cadre du projet PAMPAT (Projet d'accès au Marché des Produits Agroalimentaires et du Terroir), sur un financement du Secrétariat d'Etat à l'Économie Suisse (SECO).

La mise en place de ce concours s'inscrit dans le cadre de la nouvelle dynamique enclenchée par la stratégie du Plan Maroc Vert qui donne une priorité particulière à l'agriculture solidaire, notamment par le développement des produits du terroir, une alternative prometteuse, pour le développement local viable et durable, particulièrement dans les zones difficiles, oasiennes et montagneuses qui disposent de potentialités non valorisées en matière des produits du terroir.

Dans le cadre du Plan Maroc Vert, la stratégie de développement des produits du terroir a pour objectif notamment l'amélioration de la qualité des produits afin de répondre aux exigences d'un marché très compétitif, le développement de la commercialisation de ces produits à l'échelle national et international ainsi que la veille au retour de la valeur ajoutée vers les agriculteurs locaux concernés.

Le Concours Marocain des Produits du Terroir a pour première ambition de donner l'occasion durant deux jours aux producteurs de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un jury composé d'experts, producteurs et consommateurs. Cette évaluation concerne plus de 350 produits du terroir provenant de toutes les régions du Maroc, dont les meilleurs leurs seront décernés les premiers prix.

Ce concours est l'occasion de découvrir l'énorme potentiel du Maroc en termes de produits du terroir et de déguster des spécialités des 16 régions du Maroc. Ainsi toute la richesse du terroir marocain sera représentée par les différents produits du terroir marocains notamment, le Keskes Khoumassi et Tidkit de Oued Ed-Dahab Lagouira, Keskes khoumassi et fromage de chèvre de Laayoune Boujdour Sakia Al Hamra, miel d'euphorbe et dhen de Guelmim Es-Semara, huile d'argane, miel ,dattes et amlou du Souss Massa Draa, miel de thym, huile

d'olive et huile d'argane de Marrakech Tensift Al Haouz, miel de thym, miel d'euphorbe de Tadla Azilal, câpres de Doukkala Abda, couscous de Chaouia Ouardigha, piment et coing du Grand Casablanca, miel de Rabat Salé Zemmour Zaer, miel et couscous du Gharb Chrarda Bni Hssen, huile d'olive de Fès Boulemane, huile d'olive et dattes Mahjoul de Meknès Tafilalet, Figue de barbarie Dellahia, de Taza, Taounate et Al Hoceima, miel de romarin et dattes Aziza de l'oriental, huile d'olive de Ouazzane et figues de Tanger - Tétouan.