








Photos	Produits labélisés	SDOQ	Année de reconnaissance du SDOQ	Groupement demandeur	Délimitation géographique	Principales caractéristiques du produit	Usages	Organisme de Certification et de contrôle
	Argane	IGP	2009	Association Marocaine de l'Indication Géographique de l'Huile d'Argan "AMIGHA".	L'aire géographique couvre la Réserve de biosphère de l'Arganaie reconnue par l'UNESCO qui comprend 234 Communes Rurales et urbaines au niveau de 9 provinces (Essaouira, Taroudant, Tiznit, Chtouka Ait Baha, Inezgane Ait Melloul, Agadir Idaoutanane, Safi, Chichaoua, Guelmim).	<ul style="list-style-type: none"> Huile naturelle issue exclusivement des amandes des fruits de l'arganier. La couleur : claire et translucide. Le goût : amendons grillés. 	L'argane est utilisé: <ul style="list-style-type: none"> dans l'art culinaire local (tagines, couscous, Amlou). comme produit cosmétique et /ou médicinal. 	NORMACERT
	Safran de Taliouine	AOP	2010	Le Conseil Régional de Souss Massa Drâa	L'aire géographique englobe : <ul style="list-style-type: none"> 12 Communes de la Province de Taroudant. 5 Communes de la Province d'Ouarzazate. 	<ul style="list-style-type: none"> Stigmates de couleur rouge intense, recourbés et fragiles. Les stigmates séchés mesurent entre 5 et 25 mm ; Sa saveur due à la Picrocrocine (40 à 120 mg/100g) et son odeur au Safranal (20 à 50 mg/100g) ; Son pouvoir colorant est puissant en raison de sa teneur en Crocine (100 à 255mg/100g). 	Le Safran de Taliouine est utilisé : <ul style="list-style-type: none"> comme produit cosmétique et médicinal. dans l'art culinaire pour relever les saveurs des plats culinaires. comme infusion ou associé au thé. 	NORMACERT
	Rose de Kelâat M'Gouna-Dadès	AOP	2011	Office Régional de Mise en Valeur Agricole d'Ouarzazate	L'aire géographique englobe : <ul style="list-style-type: none"> Deux Communes urbaines à savoir : Municipalités de Kelâat M'Gouna et Boumalne Dadès. Les Communes Rurales d'Aït Sedrate Sahel Gharbia, Ait Sedrate Sahel Charkia, Ait Ouassif, Souk Lekhmis et Ighil N'Oumgoun. 	<ul style="list-style-type: none"> La plante est issue exclusivement de la variété «Rosa damascena». La plante se présente sous la forme d'un arbuste à tiges sarmenteuses, dressées ou rampantes, généralement garnies de poils ou d'aiguillons. Les feuilles sont alternes, caduques ou persistantes. Les fleurs terminales sont solitaires ou en corymbes, basées sur le type cinq. Les carpelles sont nombreux et sont insérés sur un réceptacle charnu en forme d'urne. La couleur est rose aux stades de croissance et à maturité. L'odeur est très parfumée. 	La rose de Kelâat M'Gouna-Dadès est utilisée: <ul style="list-style-type: none"> à l'état frais pour son joli aspect et agréable parfum. à l'état sec comme produit cosmétique. dans la production de l'eau de rose et des huiles essentielles. 	ECOCERT MAROC

	Figue de Barbarie d'Ait Baâmrane	IGP	2011	Groupement d'Intérêt Economique Cactus Aït Baâmrane	L'aire géographique englobe : <ul style="list-style-type: none"> • Les Communes relevant du cercle Sidi Ifni, province Sidi Ifni : Sidi Ifni ville, Mesti, Sboya, Tioughza, Amellou, Imi n'fast, Ait Abdellah, Mirleft, Tangarfa. • Les Communes du cercle Ksabi, province de Guelmim: Tiliouine et Targa Wassay. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits inermes, provenant des deux écotypes «Aïssa» et « Moussa» qui se distinguent par la précocité de «Aïssa» et la tardivité de «Moussa». • Bais charnue, de forme ovoïdale à semi-circulaire. Sa couleur varie du jaune-vert à jaune-rouge à maturité. • Poids : plus de 100 grammes. • Les teneurs en sucres en gr/100gr de pulpe : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Glucose : 6,6–8,0. ✓ Fructose : 4,1–6,1. ✓ Saccharose : 0,9–1,7. 	La Figue de Barbarie d'Ait Baâmrane est très apprécié comme fruit rafraichissant. Divers produits issus du cactus : huiles cosmétiques et produits diététiques.	NORMACERT
	Dattes Boufeggous	IGP	2012	Fédération Nationale des Associations de Producteurs de Dattes "FENAPROD".	L'aire géographique couverte par l'indication géographique «Dattes Boufeggous» englobe 86 Communes au niveau des différentes oasis marocaines. Elle se répartit sur quatre zones principales : Ouarzazate (43%), Tafilalet (37%), Tata (16%) et Figuig (4%).	<ul style="list-style-type: none"> • Variété : Boufeggous. • Forme : Ovale. • Couleur : jaune au stade Blah et marron foncé au stade mur. • Consistance : molle. • Peu fibreuse, épaisse et légèrement caramélisée. • Poids de 100 dattes : 1.200 g à 2.000 g. • Teneur en sucre : 65 à 75 grammes/100g de matière sèche. 	Dattes très appréciées à l'échelle locale et nationale.	NORMACERT
	Amande de Taфраout	IGP	2012	GIE Taddarte Nlouz	L'aire géographique englobe : <ul style="list-style-type: none"> • 15 Communes de la province de Tiznit réparties sur 2 cercles Taфраout et Anzi. • 11 Communes de la province Chtouka Aït Baha, cercle Aït Baha. • 17 Communes de la province de Taroudant, cercle Ighrem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Couleur des téguments varie du marron clair à marron-foncée. • Goût : amande douce avec goût noisette. • Teneur en matière grasse (%/MS) : 48-58. • Teneur en protéine : 18,5-28. 	L'amande de Taфраout est : <ul style="list-style-type: none"> • Consommée comme fruit sec seul ou associé avec d'autres fruits secs. • Utilisée dans l'art culinaire traditionnel et dans la pâtisserie. • Utilisé dans la production de l'huile d'amande douce et des huiles essentielles pour l'utilisation cosmétique. 	NORMACERT

	<p>Dattes Jihel de Drâa</p>	<p>IG</p>	<p>En cours</p>	<p>Fédération Nationale des Producteurs de Dattes "FENAPROD"</p>	<p>L'aire géographique s'étend sur quatre Provinces : Zagora, Ouarzazate, Tinghir et Tata avec une superficie d'environ 49.000 km².</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Variété : Jihel. • couleur : marron jaune. • Forme : ovale. • Pulpe : de couleur jaune, peu épaisse et possédant un rag fibreux. • Le poids minimal : 6,0 g. • Odeur fruitée, florale, céréale et herbacée. • Humidité varie de 9,0 à 20,0 g/100 g de la matière fraîche. • Les teneurs minimale et maximale des sucres totaux sont respectivement 70,0 et 80,0 g/100 g MS. • Le pourcentage des sucres réducteurs représentés par le glucose et le fructose (en proportion des sucres totaux) est de 94. 	<p>Consommé à l'état frais lors des repas, des cérémonies et de grandes festivités.</p>	<p>NORMACERT</p>
---	------------------------------------	-----------	-----------------	--	--	---	---	------------------