



# Règlement du Concours Marocain des Produits du Terroir (7<sup>ème</sup> Edition - 2026)

## Article 1 : BUTS

Le **Concours Marocain des Produits du Terroir (CMPT)** a été initié par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts en vue d'encourager l'engagement effective des producteurs marocains des produits du terroir. Il constitue un véritable stimulant pour renforcer l'esprit de compétitivité entre les différents producteurs, contribuant ainsi, à la conservation et au développement d'un patrimoine culinaire bien vivant et générateur de richesse pour les petits producteurs marocains, et avec comme finalité ultime l'amélioration des revenus de ces agriculteurs/producteurs opérants au niveau de la production, de la transformation et de la valorisation de ces produits.

Les principaux objectifs du concours sont :

1. Encourager l'amélioration de la qualité et l'augmentation de la valeur ajoutée des produits du terroir, à travers la reconnaissance des atouts d'un produit donné par rapport aux produits similaires ;
2. Développer et renforcer le lien entre les producteurs de produits du terroir au niveau des différentes régions du Royaume du Maroc et les acheteurs et consommateurs (nationaux et internationaux) ;
3. Mettre en valeur les meilleurs produits du terroir marocains et promouvoir l'image de marque des produits typiques auprès des consommateurs, et au niveau des centrales d'achat (nationales et internationales) et des médias, pour en booster la commercialisation et l'exportation ;
4. Contribuer à la modernisation du secteur des produits du terroir en favorisant l'organisation et le passage d'un secteur traditionnel à un secteur moderne, tout en gardant la typicité des produits du terroir.

## Article 2 : ORGANISATEURS

Le Concours Marocain des Produits du Terroir (CMPT) est organisé par l'Agence pour le Développement Agricole (ADA) en étroite coopération avec les Directions et les Institutions concernées du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts (MAPMDREF).

La Commission d'Homologation des produits du terroir est nommée par le Comité d'Organisation. Cette Commission applique le présent règlement et admet ou refuse les produits inscrits au CMPT. La Commission d'Homologation est la seule institution habilitée à valider ou refuser l'inscription d'un produit du terroir au Concours.

## Article 3 : PRODUITS ADMIS AU CONCOURS

### 3.1. Cadre général

1 - Les produits admis sont les produits du terroir reconnus en tant que tels et répondant aux critères suivants :

- Etre identifiés par les études régionales d'identification et de caractérisation des produits du terroir ;
- Etre des produits alimentaires transformés, conditionnés, reproductibles et disponibles à la vente en quantité suffisante ;
- Etre des produits alimentaires issus émanant d'unités de valorisation conformes à la loi n°28-07 du 26 safar 1431 (11 février 2010) relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires notamment l'obtention de l'autorisation ou de l'agrément sur le plan sanitaire délivré par les services de l'ONSSA ;
- Au moins 80% de la matière première utilisée pour la production du produit final présenté au Concours provient d'un même terroir de production (les producteurs remplissent, lors de l'inscription, une fiche dans laquelle les différents ingrédients et la recette du produit sont détaillés). Toutefois, pour le cas des produits à base des céréales un taux de 60% de la matière première utilisée provenant d'un même terroir de production est autorisé.

2 - Les produits certifiés IGP ou AOP ayant l'autorisation ou de l'agrément sur le plan sanitaire délivré par les services de l'ONSSA sont admis d'office au concours.

3 - Pour les autres produits, une Commission d'Homologation est mise en place pour valider les inscriptions reçues et trancher sur les éventuels cas litigieux. Sont membres de la commission : l'ADA, la DDFP, l'EACCE (MOROCCO FOODEX), l'ONSSA, l'IAV, l'ONCA, le LOARC, l'INRA et les DRAs concernées.

4 - Si nécessaire, les représentations régionales de l'EACCE et de l'ONSSA sont contactées par la Commission d'Homologation pour certifier les caractéristiques (matière première utilisée, processus de fabrication, etc.) ainsi que le lien du produit avec le terroir de production et le respect des règles minimales relatives à l'élaboration, la transformation et le conditionnement des produits candidats audit Concours.

5 - Des analyses physicochimiques et organoleptiques, selon les référentiels nationaux et/ou internationaux, pourront être effectuées pour les produits présentant des anomalies et/ou pour les cas de produits pour lesquels la Commission d'Homologation aurait des doutes concernant la qualité du produit et/ou les matières premières utilisées (par exemple pollen et eau pour le miel).

### 3.2. Catégories et types de produits admis

1 - Les produits devant subir une opération de cuisson simple (cuisson à l'eau, chauffage) ou les mélanges des ingrédients avant la dégustation sont admis. Tout produit devant être transformé avant dégustation est refusé.

2 - Les produits admis doivent pouvoir figurer dans l'une des catégories suivantes :

- A) Miels ;
- B) Huiles alimentaires ;
- C) Produits d'origine animale ;
- D) Dattes et autres produits d'origine végétale ;
- E) Produits à base de céréales.

### 3.3. Région

En ce qui concerne la provenance des matières premières et le lieu de transformation (articles 3.4 et 3.5 ci-dessous), la notion de région est définie selon l'aire géographique des régions du Royaume du Maroc (12 régions existantes).

### 3.4. Provenance des matières premières

Les matières premières composant le produit doivent provenir à hauteur d'au moins 80% de la région concernée.

En outre, les assaisonnements de base tels que le sel, le poivre et les herbes aromatiques courantes (sans référence à un pays ou à une région étrangère), sont admis.

### 3.5 Production / fabrication / transformation

La fabrication/transformation doit avoir lieu dans la région d'origine du produit, ou exceptionnellement dans une zone limitrophe. La Commission d'Homologation est compétente en la matière et peut accorder des dérogations dans des cas particuliers.

### 3.6 Dénominations

La dénomination du produit ne doit pas contenir :

- ❖ des noms de produits exotiques, sauf s'il s'agit d'arômes secondaires ;
- ❖ des noms de lieux hors Maroc.
  - Exemple : Brie de Meaux, pruneaux d'agens: refusés.
- ❖ des références à un produit typique d'une région hors du Maroc, en particulier s'il existe une protection internationale pour ce produit.
  - Exemple : Parmesan : refusés.

## Article 4 : CATEGORIES DE PRODUCTEURS

Le Concours est ouvert à tous les producteurs de produits du terroir : Agriculteurs, producteurs individuels, Coopératives, GIE, entreprises de transformation, etc. La condition essentielle est que le produit ait un lien vérifiable et reconnu avec le terroir de production.

Les producteurs sont classés en deux catégories :

1. Producteurs et organisations : producteurs individuels, coopératives, GIE, Unions et Consortiums dont l'activité principale est la production, la transformation et la commercialisation des produits du terroir ;
2. Sociétés et opérateurs privés : qui ont comme activité la production, la transformation et la commercialisation des produits du terroir.

Les produits seront analysés et dégustés selon la même grille d'évaluation.

## **Article 5 : PROCEDURES D'INSCRIPTION**

### **5.1. Inscription**

Les producteurs inscrivent leurs produits en remplissant de manière exhaustive le bulletin d'inscription et doivent le transmettre à l'ADA via les Directions Régionales de l'Agriculture (DRAs).

Pour chaque produit, le producteur remplit un bulletin d'inscription séparé.

Le producteur doit transmettre avec le bulletin d'inscription un spécimen de l'étiquette du produit attestant les ingrédients du produit transmis ainsi que sa date de fabrication et de péremption.

De l'exactitude des indications fournies par le producteur dépend l'admission ou le refus des produits. Les données telles que fournies sur le bulletin serviront de base à l'élaboration des attestations et autres imprimés.

### **5.2. Refus**

En cas de refus d'un ou plusieurs produits, l'organisateur informe par courrier le producteur via la Direction Régionale de l'Agriculture (DRA) concernée.

### **5.3. Admissions et confirmations**

Un courrier de confirmation des produits admis est envoyé aux producteurs via la DRA concernée. Ce courrier contient toutes les informations nécessaires à l'envoi des produits admis.

## **Article 6 : ENVOI DES PRODUITS ADMIS ET DELAIS**

### **6.1. Echéances des livraisons**

Les produits admis, accompagnés des documents exigés dans le courrier de confirmation, doivent être livrés par les DRAs à l'adresse suivante :

#### **AGENCE POUR LE DEVELOPPEMENT AGRICOLE**

**Espace les Patios, Angle Avenues Annakhil et Mehdi Benbarka, Bâtiments 2 et 3, 3<sup>ème</sup> étage Hay  
Riad – Rabat**

Les plannings de la livraison des produits sont communiqués aux DRAs par l'ADA.

## 6.2. Qualité et fraîcheur

Il est de la responsabilité du producteur d'assurer la qualité des produits livrés, notamment en ce qui concerne le respect de la chaîne de froid.

Les échantillons qui, à réception, présenteraient des défauts qualitatifs ou des altérations pouvant influencer le résultat de la dégustation, sont déclarés non-conformes et sont refusés. Un courrier sera adressé dans ce sens au producteur via la DRA concernée.

Les échantillons refusés ou non-conformes, ainsi que les échantillons non dégustés ne sont pas retournés au producteur. Tous les échantillons mis en concours restent propriété des organisateurs.

## 6.3. Volume des échantillons

Les échantillons doivent être fournis dans leur flacon ou emballage d'origine, **non découpés**.

Le poids/volume nécessaire doit permettre une double dégustation, ainsi que le prélèvement éventuel pour le contrôle de qualité. Le minimum nécessaire doit correspondre à environ 12 portions.

**Exemples :** 500 g de fromage frais, à pâte molle ou à pâte dure, 2x250 g de khlia, 500 g de couscous, 2x250 ml huile, 2 x 250 g de confiture ou amlou, 2 x 250 g miel; etc....

Pour les miels, un échantillon doit être fourni dans le flacon ou emballage d'origine et deux (2) autres dans les flacons standards qui seront fournis par les organisateurs.

## Article 7 : CONTRÔLES DE QUALITÉ

Le producteur atteste que son produit répond aux exigences légales. Il doit en tout temps être capable d'assurer la traçabilité des composants du produit.

Le Concours Marocain des Produits du Terroir (CMPT) se réserve le droit de prélever des échantillons pour analyses par un laboratoire agréé. Le producteur s'engage à mettre à disposition toutes les informations nécessaires pour effectuer un contrôle qualitatif et quantitatif sur les lieux de production, par un organisme d'inspection mandaté par le CMPT. En cas de non-conformité, la médaille peut être retirée en tout temps au producteur par le CMPT.

## Article 8 : JURY ET DEGUSTATIONS

Des jurys sont formés pour chaque catégorie. Chaque jury est composé des dégustateurs qui sont soit des spécialistes de la dégustation, des producteurs, des représentants du secteur de la restauration ou des consommateurs composés. Les jurés sont présidés par des professionnels actifs dans les domaines de l'évaluation sensorielle. L'organisateur veille à une bonne représentativité de toutes les régions du Royaume.

La procédure de dégustation est identique pour chaque catégorie. Elle est décrite dans une directive de dégustation.

Les dégustations sont effectuées à l'aveugle. Afin d'assurer la qualité de la dégustation, des doubles dégustations sont effectuées.

Les échantillons sont notés sur une échelle de 20 points, selon des critères établis par les présidents de jury et spécifiques à chaque catégorie de produits.

Aucun recours n'est possible contre les décisions du jury et la note attribuée.

#### **Article 9 : RESULTATS ET DISTINCTIONS**

Pour chaque produit présenté, les producteurs reçoivent le détail des notations et le résultat obtenu, assortis d'éventuelles remarques qualitatives.

##### **- Notations et médailles**

Chaque table de dégustation dispose d'un maximum de médailles de 30% par rapport à l'ensemble des produits qui lui sont présentés. Des médailles d'Or, d'Argent et de Bronze sont décernées selon les résultats obtenus.

**20 points : Médaille d'Or**

**19 points : Médaille d'Argent**

**17 -18 points : Médaille de Bronze**

##### **- Prix d'Excellence**

Pour chaque catégorie de produits, l'ensemble du jury de la catégorie désigne un ou deux **Prix d'excellence** parmi les produits ayant obtenu une médaille d'or. Le prix d'excellence ne peut être attribué qu'à un produit pour lequel une quantité suffisante est à disposition en vue de sa commercialisation au niveau national et/ou de son exportation.

##### **- Prix innovation**

Un prix spécial innovation est décerné, parmi les produits ayant obtenu une médaille (toutes catégories confondues), au produit qui est reconnu comme unique et innovant (de part sa composition, son goût ou sa présentation).

#### **Article 10 : MEDAILLES AUTOCOLLANTES**

L'ADA fournira au producteur le nombre de médailles autocollantes correspondant à la production annuelle du produit médaillé. La médaille est une marque protégée. Elle ne peut être apposée que sur un produit correspondant à celui mis en concours, et ce durant une période de deux ans suivant la dégustation (jusqu'au CMPT 2024). L'utilisation des médailles implique l'acceptation des termes du contrat d'utilisation des médailles.

#### **Article 11 : ACCEPTATION DES CONDITIONS**

Par leur signature du bulletin d'inscription, les producteurs s'engagent à respecter le présent règlement. Les organisateurs sont autorisés à éliminer les produits qui ne respecteraient pas le règlement.

**Pour toute information complémentaire, veuillez contacter:**

**Tél. 0537 57 37 78 / 0537 57 37 55**

**E-mail : [concours@ada.gov.ma](mailto:concours@ada.gov.ma)**