

Traçabilité et labellisation des produits de terroirs. Cas des huiles d'olives

My Mustapha ISMAILI-ALAOUI¹, Najib AKESBI¹,
Sevastianos ROUSSOS³ & Ali HEDDOUN²

¹ IAV Hassan II BP 6202, Rabat, Maroc

² SACMI quartier Industriel Mohamadia, Maroc

³ IRD Marseille, France

Auteur correspondant, courriel: m.ismaili@iav.ac.ma

1. INTRODUCTION

La traçabilité et la labellisation des produits des terroirs du monde rural passe par le transfert des innovations technologiques et biotechnologiques auprès des petits agriculteurs. Ces derniers possèdent un savoir-faire adapté aux réalités socio-économiques de leurs terroirs. Pour plusieurs producteurs, la traçabilité est devenue un concept clé pour le développement et l'intégration des productions dans les circuits commerciaux spécialisés. En effet, la standardisation des moyens de production a conduit à une agriculture mondialisée agressive. Ainsi, les productions labellisées, utilisant l'agriculture Bio avec une traçabilité, constituent une alternative valable pour le retour au label du naturel. La renommée des produits de l'olivier, aux vertus nutritionnelles et aux propriétés physico-chimiques confirmées, a franchi les frontières des terroirs classiques pour aller conquérir de nouveaux marchés (Ismaili Alaoui & Dogse, 2005; Ismaili Alaoui, 2006). Les terroirs traditionnels de l'olivier sont invités à installer des Appellations d'Origine Garanties (AOG) et Contrôlées (AOC) pour répondre aux nouvelles exigences de qualité des circuits commerciaux spécialisés. Les productions certifiées et labellisées, associées au savoir-faire, constituent une alternative valable pour le retour aux sources du label du naturel. L'ascension du commerce équitable devrait permettre aux petits agriculteurs des terroirs spécialisés d'intégrer les circuits commerciaux spécialisés (Dufлот, 1997).

Dans de nombreux cas, la traçabilité et la labellisation sont devenues une nécessité. En effet, même quand la réglementation impose uniquement l'identification du produit, le fabricant a la responsabilité de la conformité du produit mis à la disposition du consommateur (Figure 1) (Codex Alimentarius, 1999).

Dans le cas des productions oléicoles au niveau du milieu rural marocain, on peut parler de traçabilité concertée liée à la propriété ou à l'unité de transformation, mais sans détail sur la traçabilité au sens strict du terme avec tout ce que cela engendre comme avantage.

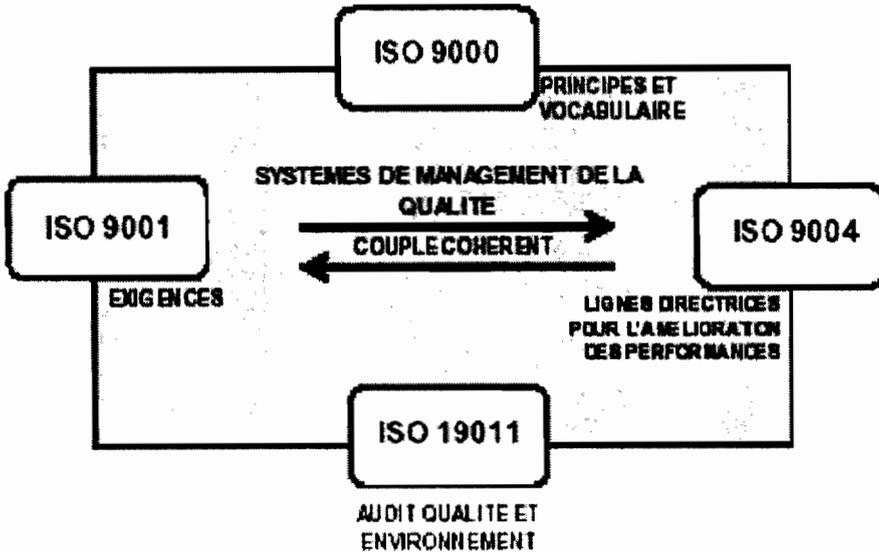


Figure 1. Famille des normes de certification ISO et méthodologie de la traçabilité globale ISO 9001:2000

2. IMPORTANCE DE LA FILIÈRE OLÉICOLE

Avec une superficie de l'ordre de 600.000 ha, l'olivier représente la principale espèce fruitière au Maroc. Elle représente plus de 50% des espèces fruitières cultivées. Ce patrimoine, qui a pratiquement quadruplé depuis ces quatre dernières décennies (128.000 ha en 1960/61 à 600 000 ha en 2004/05), est présent à travers l'ensemble du territoire national en raison de son adaptation à tous les étages bioclimatiques, allant des zones de montagnes aux zones arides et sahariennes. Il assure, de ce fait, des fonctions multiples de sécurité alimentaire, de lutte contre l'érosion, de valorisation des terres agricoles et de fixation des populations dans les zones marginales (MADRPM/DERD, 1998).

Le secteur oléicole marocain joue un rôle socio-économique important. Il procure environ 15 millions de journées de travail par an soit 60.000 emplois permanents, sans oublier toute l'activité industrielle qu'elle génère en aval, à savoir celle de quelques 16.000 moulins traditionnels (Maâsra) qui subsistent encore, de 302 unités de trituration industrielles et d'une cinquantaine de conserveries d'olive.

3. TRAÇABILITÉ ET LABELLISATION

3.1. Historique

Née dans le milieu des années 80, la traçabilité répondait alors à un simple souci logistique: elle garantissait un contrôle des flux de marchandises au sein d'une chaîne de partenaires. Avec le temps, de nouvelles technologies ont été instaurées et les systèmes de traçabilité et d'identification sont devenus plus précis et sophistiqués.

Aujourd'hui, en particulier après l'entrée en vigueur du règlement CE 178/2002 imposant l'instauration d'un système de traçabilité, celle-ci concerne tous les secteurs d'activités. Elle s'avère indispensable pour des raisons autres que purement logistiques: relation de confiance envers le consommateur, contraintes réglementaires et légales, normalisation, rappel de produits défectueux, ...

3.2. Avantage et intérêt de la mise en place d'un label d'origine et de traçabilité

Plusieurs sociétés, avant même que rien ne les y contraignait, ont pris le parti de se doter de systèmes complets de traçabilité. C'est dire l'importance, autant pour les intervenants de l'industrie que pour les gouvernements, de concevoir des systèmes de traçabilité simples, mais efficaces.

Dans un contexte mondial axé sur la sécurité alimentaire, mais aussi face à un consommateur qui devient de plus en plus exigeant, et face à un label du naturel, la traçabilité ne doit pas être conçue seulement comme un moyen de justification, mais comme un outil de gestion et de développement des économies de qualité.

Consommer un produit de terroir, c'est s'identifier à la culture de son producteur et s'y imprégner. C'est le cas des huiles d'olives du bassin Méditerranéen. La traçabilité est définie comme étant "la capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires".

Le concept de traçabilité a donc acquis, ces derniers temps, une importance significative, principalement sur les marchés internationaux de produits agricoles. Le Maroc, fortement présent sur ces marchés comme pays exportateur, est tenu d'accélérer le processus d'implantation du système de traçabilité dans ses filières à vocation exportatrice pour répondre, principalement, à la réglementation de l'Union Européenne, notamment au niveau de la filière oléicole.

L'application des technologies mobiles associées au concept de la traçabilité devrait aider les oléiculteurs dans les milieux enclavés d'intégrer leurs productions dans les circuits commerciaux spécialisés avec des propriétés à la fois organoleptiques et de santé distinctives très spécifique (Figure 2).

La traçabilité et la certification dans ces milieux constituent, pour le consommateur d'aujourd'hui, une image de l'artisanat ou du naturel. Elles représentent des signes de fraîcheur pour les cultures spécifiques des terroirs. La certification est souvent établie pour confirmer l'engagement du producteur ou de l'entreprise dans une démarche qualité. Elle reste un outil indispensable, car c'est la preuve délivrée par un organisme tierce partie qu'une entreprise est en démarche qualité et utilise des méthodes de travail conformes à un référentiel (par exemple la norme ISO 9001). Le certificat fait savoir aux clients qu'ils peuvent avoir confiance: l'entreprise a mis en place une organisation capable de remplir ses devoirs envers eux.

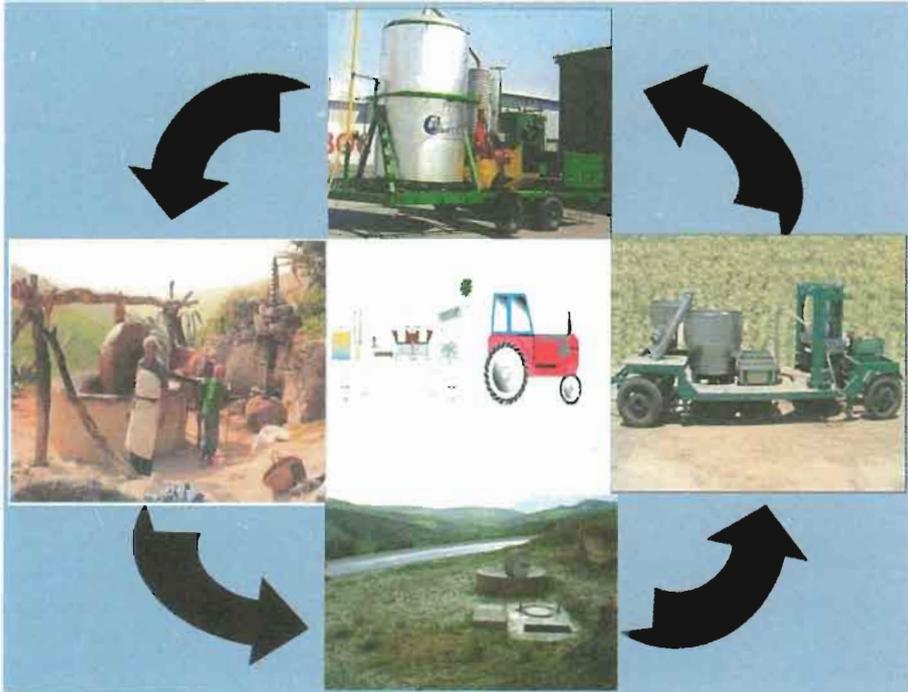


Figure 2. Développement des technologies mobiles au niveau du terroir marocain

La certification concertée des milieux conservateurs, comme c'est le cas des différents terroirs au Maroc où le mohtassib, nommé par l'État ou par les professionnels, demeure le seul responsable de la certification. La confiance des populations fait fois. Le mohtassib est une personnalité élue par la profession d'une filière spécifique et détient le droit et le pouvoir d'authentifier l'origine et la qualité des produits et des services de sa profession. Dans le cas où il y a nécessité de prendre des mesures comme les pénalités, celles-ci peuvent aller jusqu'à l'exclusion de la profession voire de la tribu.

Ce mode de gestion de la qualité ne peut être appliqué pour toute les filière de production ou de services. En fait, les produits des terroirs font partie des produits des industries agricoles et alimentaires. Ces derniers sont régis par des définitions du *Codex alimentarius*. Le respect de la qualité ne peut être acquis que par la connaissance des règles de bonnes pratiques de production et de fabrication. Toutes les technologies quelles qu'elles soient ne peuvent améliorer la qualité des produits. Elles peuvent seulement la sauvegarder d'où la nécessité de la mise en place d'un guide de bonnes pratiques de fabrication. Le mohtassib, dans ce cas, ne peut garantir que l'honnêteté des producteurs, mais pas les procédures normatives. En fait, la confiance est bonne, mais le contrôle c'est mieux. D'où la nécessité de la mise en place de système de traçabilité et de labellisation pour le développement de l'économie de qualité des produits de terroirs, notamment au niveau de la filière oléicole. La traçabilité s'est désormais confirmée comme l'une des caractéristiques explicites de la qualité des produits alimentaires.

3.3. Types de traçabilité

Diverses typologies, essentiellement sémantiques, ont été mises au point pour préciser le concept de la traçabilité. Chacune des différentes «catégories» définies implique des exigences très différentes les unes des autres.

La traçabilité administrative gère des informations historiques des événements du processus. Cela peut concerner les commandes, les livraisons, les factures, ..., d'un processus de distribution. Les bénéfiques seront l'information du client, le traitement éventuel des litiges et réclamations, l'anticipation des retards, ...

La traçabilité production concerne le déplacement de produits (production à stockage à client) ou d'équipements (machines ou matériels informatiques). Les bénéfiques seront la prévention ou la résolution des litiges liés au transport.

Dans la traçabilité matière, il s'agit, à partir des informations descriptives, de l'historique permettant la reconnaissance qualitative des marchandises fabriquées et/ou manipulées, à travers la notion de lots ou de n° de série. L'objectif est principalement le diagnostic ou la prévention des incidents «qualité». Ce sont des aspects de contrôle qui peuvent être imposés par la réglementation ou le respect des procédés techniques au sein de processus industriels.

Dans la traçabilité événementielle, des informations sont liées à des événements et des décisions liées à ces événements.

Une autre classification distingue entre les notions de traçabilité ascendante et descendante (Figure 3). La première permet de faire le relevé de toutes les étapes, retraçant l'historique à partir du lot d'un produit fini jusqu'à son origine alors que la deuxième est celle qui doit trouver la destinée industrielle ou commerciale d'un lot de produits jusqu'à son stockage au point de vente (Lagrange & Trognon, 1995).

Les termes de traçabilité amont ou aval correspondent au point de vue d'un acteur dans la filière. La traçabilité amont d'une entreprise désigne donc les procédures et outils mis en place pour retrouver ce qui est advenu sur le produit avant qu'elle en soit responsable alors que celle dite aval)concerne ce qui est advenu après le transfert vers des tiers.

Pour sa part, la traçabilité interne désigne la traçabilité des interventions dans l'entreprise. Elle est indépendante des partenaires commerciaux. Une traçabilité complète ne peut être que la juxtaposition de toutes ces formes de traçabilité (CNA, 2001).

L'aspect historique ancestral des produits et savoir-faire des réserves de la biosphère constituent un plus par rapport aux cultures et aux industries agressives. L'encadrement légal et réglementaire de la traçabilité n'est pas nouveau. Les pouvoirs publics de nombreux pays ont progressivement élaboré des fondements légaux et réglementaires de la traçabilité, « implicitement » ou « explicitement » et ce, depuis de nombreuses années (CNA, 2001).

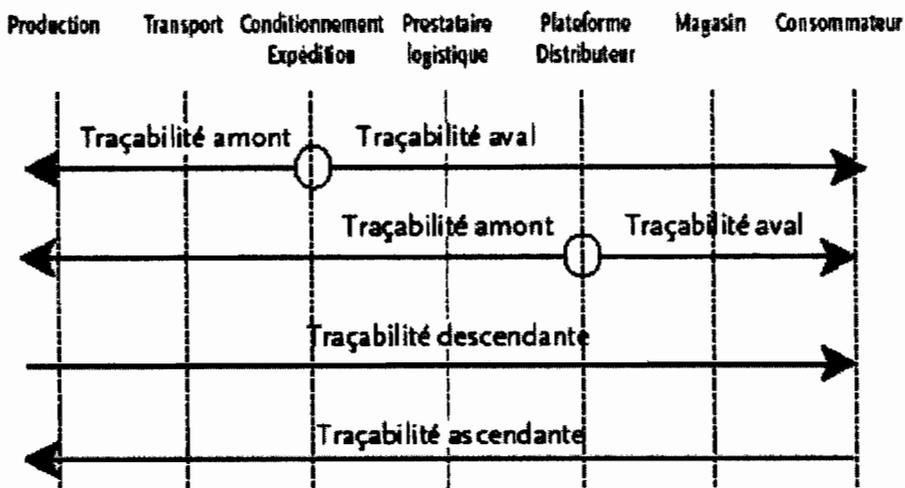


Figure 3. Différents types de traçabilité

3. ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

Depuis le 1^{er} janvier 2005, la mise en place de la traçabilité est devenue obligatoire, au sein de l'UE, conformément au règlement (CE) N° 178/2002. Dans son article 18, le règlement précité stipule que :

- « La traçabilité est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ».
- « Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ».
- « Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis ».
- « Les denrées alimentaires qui sont mises sur le marché dans la Communauté Européenne ou susceptibles de l'être sont étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques » (CE, 2002).

Désormais, la traçabilité n'est plus seulement visée par le droit communautaire. S'agissant cette fois du droit marocain, des textes législatifs actuellement en préparation comportent certaines dispositions relatives à la traçabilité.

Ainsi, le Projet de loi relative à la qualité et à la sécurité des aliments :

- Instaure l'obligation générale de sécurité et de loyauté des transactions.
- Responsabilise les professionnels à travers la mise en place de systèmes d'autocontrôle au niveau de la production.
- Prévoit les conditions d'homologation, d'agrément et d'autorisation pour la mise sur le marché des aliments et produits agricoles nouveaux.

Ce projet de loi prévoit quelques éléments de la traçabilité à travers :

- La mise en place d'un système d'autocontrôle basé sur l'identification des dangers et leur maîtrise qui intègre la traçabilité par un système d'enregistrement.
- Le numéro d'homologation, d'agrément ou d'autorisation des produits.
- Un étiquetage spécifique pour les aliments nouveaux.

Aussi, le projet de loi n°04-01 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées végétales ou d'origine animale comporte les éléments suivants. Le dit projet :

- Définit la traçabilité.
- Institue la traçabilité des animaux destinés à l'abattage (vérification de l'identification de l'animal sur la base du document d'accompagnement, marquage par un n° d'ordre de l'abattoir).
- Institue la traçabilité des denrées animales et d'origine animale conditionnées par l'apposition d'une marque de salubrité indiquant le numéro d'agrément sanitaire vétérinaire.
- Responsabilise les opérateurs à travers :
 - * la mise en place de systèmes d'autocontrôle;
 - * l'établissement d'un procédé de traçabilité;
 - * la tenue de registre et de documents justificatifs.

Le projet de loi relative à la création de l'Agence de Contrôle de la Qualité et de la Sécurité des Aliments (ACQSA) stipule ce qui suit en ce qui concerne la traçabilité : « L'agence est compétente pour l'élaboration de systèmes d'identification et de traçabilité des aliments durant toute la chaîne de fabrication et le cycle de vie du produit ainsi que le contrôle de leur application par les professionnels selon des dispositions réglementaires » (Hilali, 2005).

Ci-dessous un exemple de schéma général d'obtention une AOC en France:

- Accordée par les pouvoirs publics pour des produits existant déjà depuis longtemps en quantité importante.
- Contrôlée par les pouvoirs publics à travers l'INAO.
- Une marque collective qui appartient à l'ensemble des producteurs et des transformateurs de la zone de production et qui ne peut être vendue. C'est donc un outil de développement pour la région.
- Elle doit intégrer une filière toute entière (nécessité d'une entente parfaite entre les différents protagonistes, même vision et même souci de rigueur, nécessité d'adaptation de l'outil industriel en rapport avec les produits).
- Le cahier des charges doit être très détaillé pour souligner la typicité; de ce fait il est très contraignant.
- La traçabilité est un élément capital pour suivre les étapes et maîtriser les risques, mais aussi pour éviter les fraudes et empêcher les fabrications de produits non conformes.
- La durée moyenne pour obtenir une AOC (AOP) est de 6 à 7 ans, les AOC les plus rapides s'obtiennent en 4 ans.

Une AOC nécessite un savoir-faire et un certain niveau de conscience.

4. AVANTAGES DE LA TRAÇABILITÉ

L'analyse des différents maillons de production de la filière oléicole nationale montre que la traçabilité reste une notion pour plusieurs unités et non une réalité au niveau des différentes pratiques.

La traçabilité présente plusieurs avantages en tant que:

- Outil de communication pour répondre aux attentes du consommateur.
- Argument commercial auprès des clients.
- Outil pour la gestion.
- Outil pour retrouver l'origine: la traçabilité montante.
- Outil pour retrouver la destination: la traçabilité descendante.
- Outil pour retrouver rapidement la cause d'un dysfonctionnement.

Au niveau de la filière oléicole, la traçabilité permet de:

- Répondre aux exigences nationales et internationales.
- Accéder aux circuits commerciaux spécialisés.
- Sauvegarder le savoir des oléiculteurs du milieu rural.
- Adapter les nouvelles technologies aux réalités socio-économiques du milieu rural.
- Asseoir une politique de labellisation des productions des terroirs oléicoles (AOG/AOC).
- Résoudre le problème du manque d'infrastructures dans le milieu rural.
- Améliorer l'état hygiénique des produits des terroirs enclavés.
- Aligner les huiles d'olive marocaine sur le standard international.
- Éliminer les huiles d'olive acides.
- Préparer des huiles d'olive extra-vierges et répondre aux objectifs du Plan National Oléicole.
- Optimiser la période de récolte.

4.1. Définition de la certification

La certification est définie par un grand nombre de consommateurs comme étant l'authentification de la qualité d'un produit ou d'un service. Dans les milieux enclavés (Figure 4), les produits s'identifient à leur milieu et à leur producteur: on reconnaît facilement les origines des produits, voire des individus qui les ont préparé.

Dans le milieu rural, la certification va au-delà de l'authentification pour devenir une recommandation. On distingue des certifications par profession, produits voire par individu.

La certification et la traçabilité dans le milieu oasien sont devenues des synonymes de qualité. La traçabilité et la certification dans ces milieux constituent, pour le consommateur d'aujourd'hui, une image de l'artisanat ou du naturel.



Figure 4. Exemple de terroir conservateur au niveau de la zone de Biosphère des Oasis du sud du Maroc

5. APPLICATION DES TECHNOLOGIES MOBILES POUR LA CERTIFICATION DES PRODUITS DE TERROIRS

Le monde rural marocain, conservateur par nature, a développé plusieurs techniques mobiles de service adaptées à la réalité socio-économique des populations. Ainsi, on rencontre des unités de pompage mobiles, des unités de broyage et de formulation d'aliment mobiles. Pour le développement des technologies adaptées aux terroirs, la proximité, la mobilité, la traçabilité et la qualité sont les idées maîtresses de ce genre d'activités (Figures 5 & 6).

La traçabilité et la labellisation dans le milieu conservateur passe par le transfert et l'adaptation des réglementations, des innovations technologiques pour rencontrer les standards de qualité à l'échelle nationale et internationale. Pour permettre une mise à niveau du maillon de la transformation des olives, on avait jugé nécessaire d'introduire les bonnes pratiques de fabrication et de préservation de l'environnement à travers la mise en place d'une technologie mobile qui permet d'annuler toutes les contraintes liées aux transport, stockage et aux mauvaises conditions de trituration.

Cette technologie est venue pour contribuer à la réalisation des objectifs arrêtés par le Plan National Oléicole afin d'augmenter l'efficacité de la filière et appuyer son intégration dans les circuits de commerce spécialisés des huiles d'olive de qualité. Elle vise la mise en place d'une technologie oléicole nationale pour l'amélioration des techniques d'extraction des huiles d'olive.

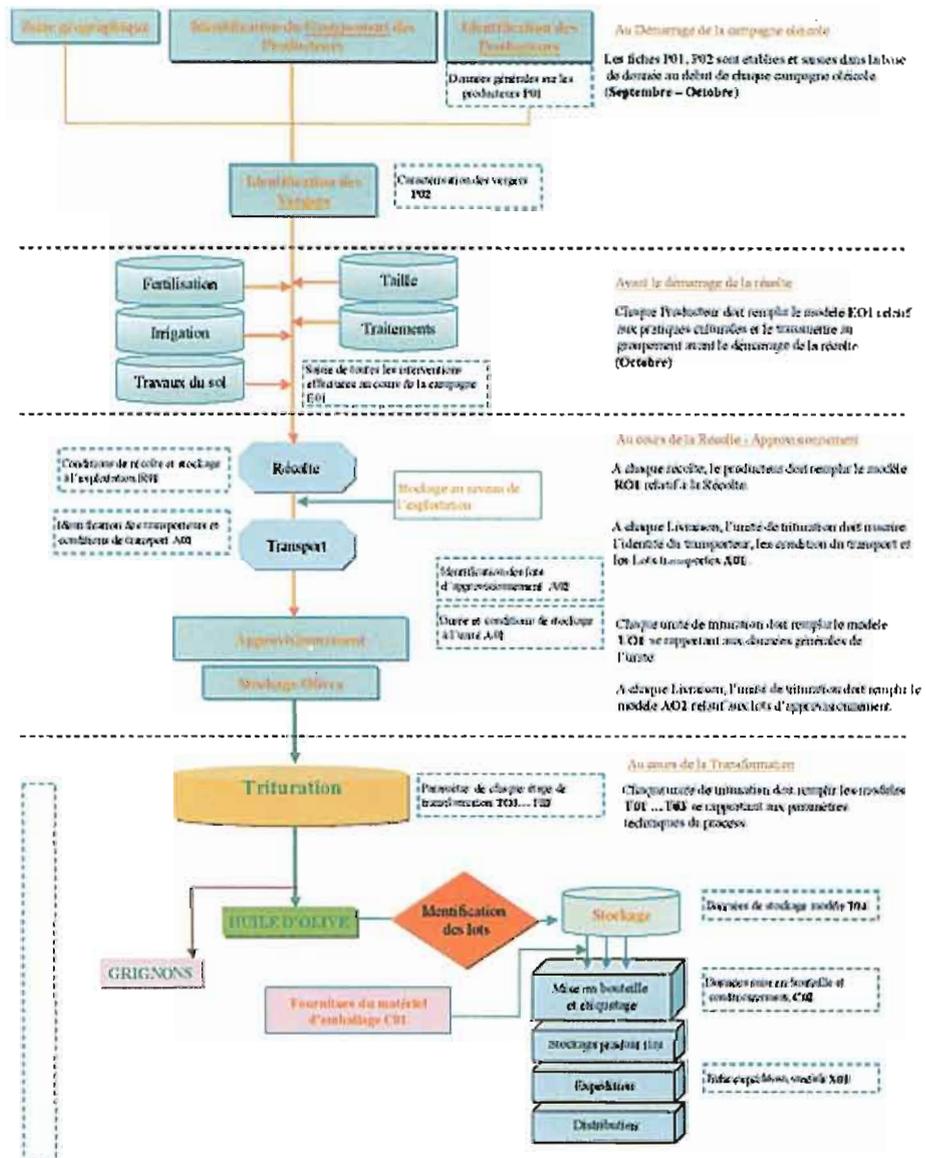


Figure 5. Diagramme de mise en œuvre du schéma de traçabilité dans la filière Huile d'olive

Source: Sarsri (2005)



Figure 6. Mise en place des technologies mobiles dans le milieu oasien

L'extraction instantanée des huiles d'olive sur les lieux de production avec l'unité mobile permet d'obtenir des huiles d'olive extra-vierges avec leurs arômes naturels (appellations terroirs AOC et AOG) et permet de leurs éviter tous les effets négatifs liés aux problèmes des unités traditionnelles.

Conçue entièrement au Maroc, cette technologie a pour but d'appuyer et de consolider le plan national oléicole dans le développement de la filière oléicole. La mobilité, la proximité, la productivité et la traçabilité constituent les atouts majeurs de cette nouvelle technologie (Figure 6). Cette technologie s'adapte à tous les systèmes de certification nationaux et internationaux. Elle permet donc la mise en place:

- des systèmes de bonnes pratiques de transformation;
- d'un système de qualité;
- d'un système de traçabilité;
- d'un système de gestion de l'environnement.

L'introduction de ces pratiques permet d'améliorer la compétitivité du produit marocain en:

- Introduisant la culture de la gestion de la qualité et de l'environnement chez les producteurs et les transformateurs.
- Se conformant aux exigences des marchés en matière de traçabilité et de la qualité.
- Renforçant l'intégration de la filière en établissant les canaux de communication entre industriels et producteurs par le biais de systèmes de la certification et de la labellisation.

L'accompagnement technologique des oléiculteurs avec des systèmes mobiles écologiques certifiés et adaptés à la réalité géographique, économique, sociale et culturelle devrait conduire à la mise en place d'un modèle original de certification des produits agricoles en vue de désenclaver et faire connaître les propriétés nutritionnelles des produits de ces zones.

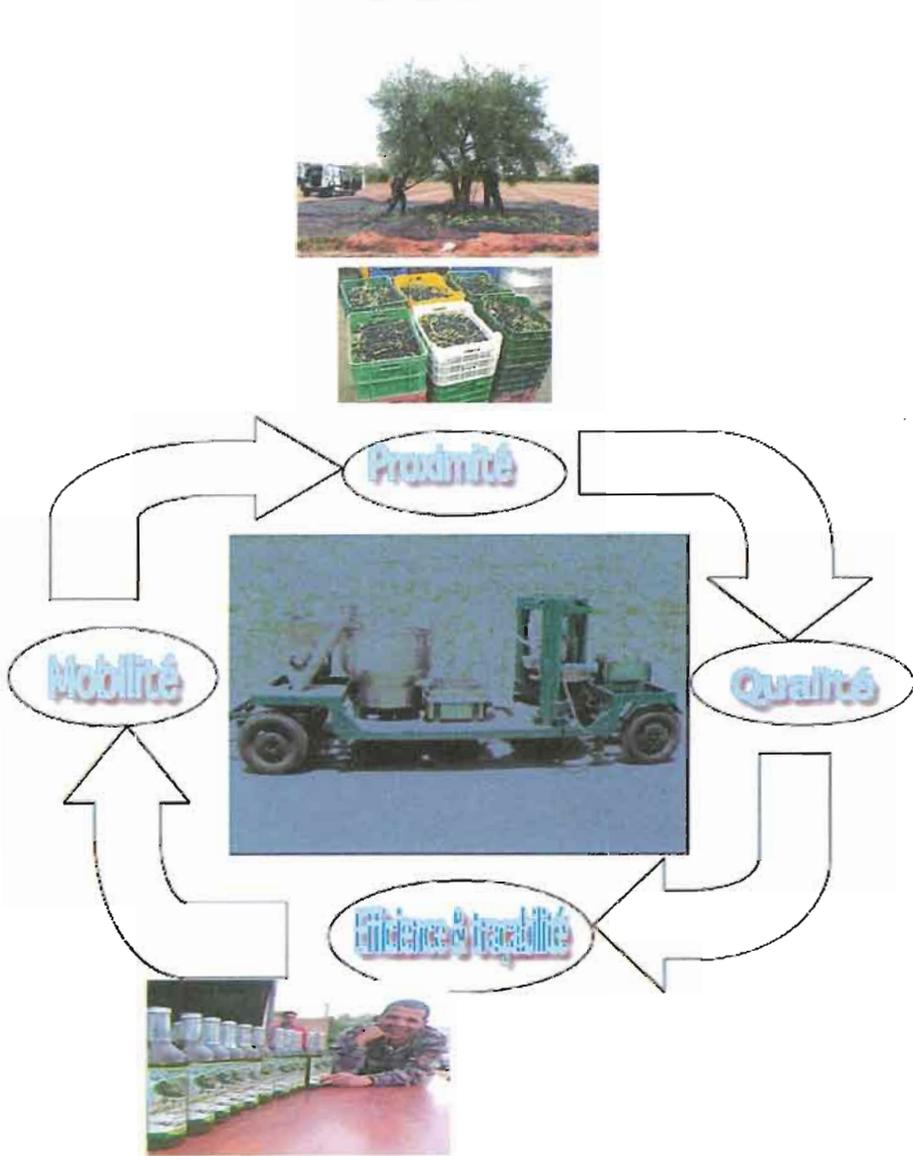


Figure 7. Technologies mobiles post-récolte au service de la traçabilité et de la labellisation des produits de terroirs

6. MODÈLE PRÉVISIONNEL POUR L'APPLICATION DE LA TRAÇABILITÉ

L'approche consiste à impliquer tous les opérateurs concernés par le projet. Un groupement ou une entreprise qui décide de mettre en place la traçabilité et la certification doit suivre un itinéraire logique lui permettant la mise en œuvre d'un système adapté à ses objectifs, à ses possibilités et aux attentes de ses clients.

Une telle démarche doit suivre les étapes indiquées dans la figure 8.

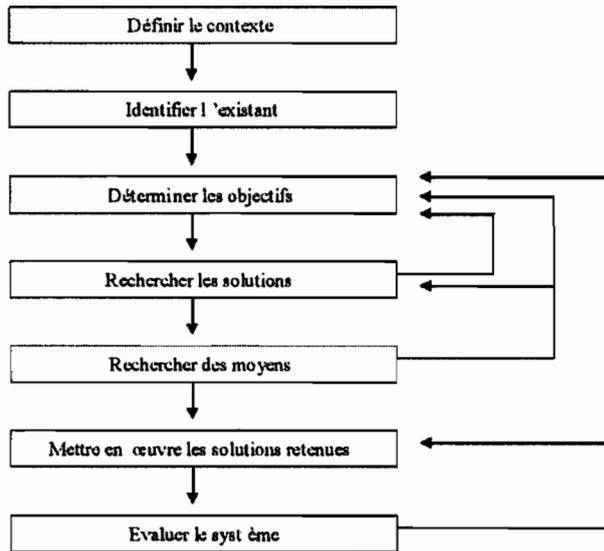


Figure 8. Démarche méthodologique pour la mise en œuvre de la traçabilité (Fascicule FD V 01-020, 2002)

Le label Maroc et la marque NM, délivrés par le SNIMA, sont des garanties de conformité à des référentiels spécifiques à la qualité standard et non pas des mentions d'origine témoignant d'un savoir-faire typique lié à un terroir donné.

7. CONCLUSION

La certification dans les milieux conservateurs est basée sur la vérification humaine. C'est quelque chose qui se vit d'une génération à l'autre. La traçabilité et la labellisation dans les terroirs passe par le transfert et l'adaptation des réglementations, des innovations technologiques pour s'aligner avec les standards de qualité à l'échelle nationale et internationale.

L'introduction de nouvelles technologies modernes basées sur le savoir-faire local ont permis à certains produits d'acquérir une réputation qui dépasse les frontières de la réserve et leur a permis de regagner des circuits identiques à ceux qui sont empruntés par les produits d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou d'Indication Géographique Protégée (IGP) voire des mentions de Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). C'est le cas des produits de l'Arganier.

Les conséquences de mise en place des systèmes de traçabilité seraient non négligeables en matière de diversification des sources de revenus pour le petit agriculteur, de dissuasion de certaines migrations internes (exode rural) en dessinant aux acteurs concernés des perspectives économiques intéressantes, etc.

8. POUR EN SAVOIR PLUS

- CE (2002) Règlement N° 178/2002 du parlement européen et du conseil. *Journal officiel des Communautés européennes*. Bruxelles. Belgique.
- CNA (2001) Avis sur la traçabilité des denrées alimentaires. Conseil national de l'alimentation. France.
- Codex Alimentarius (1969) Code d'usage international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire. [CAC/RCP 1-1969 Rev 4 (2003)].
- Duflot V. (1997) Traçabilité maître mot d'une campagne. *Circuits culture* 307: 38-5
- Fellahi S. (2004) Les produits alimentaires de terroir au Maroc: état des lieux et stratégies de valorisation. Mémoire 3^{ème} cycle Agroéconomie, Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II
- Hilali A. (2005) Cadre juridique national relatif au domaine de la sécurité des aliments: état des lieux et aspects de traçabilité traités. Intervention lors de la 8^{ème} édition du Forum de l'ASSELEING-IAA le 19 mars 2005. DPVCTRF. Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et des Pêches Maritimes. Rabat. Maroc.
- Ismaili Alaoui M. & Dogse P. (2005) Certification des produits agricoles de qualité des écosystèmes oasiens: application des technologies mobiles. *In* Symposium International sur le développement Agricole Durable des systèmes oasiens, Erfoud du 07-10 mars 2005.
- Ismaili Alaoui M. (2005) Développement des économies de qualité des Oasis du Sud, UNESCO.
- Ismaili Alaoui M. (2005) Étude pilote sur la certification et la labellisation pour le développement des économies de qualité dans la réserve de biosphère
- ISO 9001 (2000) Système de management de la qualité – Exigences. NM 1809001 (Indice de classement NM 00.5.053)
- Lagrange L. & Trognon L. (1995) Produits alimentaires de terroir: typologie, construction, enjeux. Communication au Séminaire Qualification des produits et des territoires, Toulouse les 2 et 3 octobre 1995, Toulouse: INRA ESR.12 p.
- MADRPM/DERD (1998) Bulletin de liaison du programme national de transfert de technologie en agriculture, n°51.
- Norme Française FD V 01-020 (2002) Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires. AFNOR, France, 21 p.
- Sarsri L. (2005) Contribution et mise en œuvre d'un système de traçabilité pour la filière de l'huile d'olive
- Service de Normalisation Industrielle Marocaine. Labellisation des produits agro-alimentaires. Disponible sur Internet

Webographie

- http://www.fnsea.fr/publications/information_agricole/Extraits/ia784dossier.pdf
- <http://www.inao.fr>
- <http://www.gqnpc.com>
- <http://www.wipo.int>
- <http://www.aoc-igp.ch>
- <http://www.fromag.com/pratique/signes.html>
- <http://www.fromag.com/pratique/reglemen.html>
- <http://www.credoc.asso.fr/pub/pub.htm>
- <http://www.inao.gouv.fr/public/home.php>
- <http://www.crc-conso.com>
- http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources/publicationsofficielles/avisduconseilnationaldelalimentationcna_r381.html
- http://www.missioneco.org/maroc/documents_new.asp?V=10_PDF_71237
- <http://www.certificationqualite.com, 2001>
- http://www.missioneco.org/maroc/documents_new.asp?V=10_PDF_71237
- <http://www.aniveau.ma>
- <http://www.asept.fr>
- <http://www.dnv.fr>
- <http://www.eacce.org.ma>

Ismaili-Alaoui M. M., Akesbi N., Roussos
Sevastianos, Heddoun A.

Traçabilité et labellisation des produits de
terroirs : cas des huiles d'olives.

In : Ismaili-Alaoui M. (ed.), Roussos
Sevastianos (ed.), Perraud Gaime Isabelle
(ed.). Biotechnologies et qualité des produits
de l'olivier dans le bassin méditerranéen =
Biotechnology and quality of olive tree
products around the Mediterranean basin.

Rabat (MAR), Marseille : Actes Editions, IRD,
2006, p. 229-242.

ISBN 9981-801-71-2

OliveBioteq : Séminaire, 1., 2004/11/22-24,
Errachadia