

Essai de mise en place d'un système alimentaire Territorialisé au Maroc : « Etude comparative des Systèmes Alimentaires Territorialisés en France, Espagne et Turquie »

Test of the implementation of a territorialized food system in Morocco : “Comparative study of Territorialized Food Systems in France, Spain and Turkey”

Saleh DRIYASSE

Université Ibn Tofail

Kenitra, Maroc

salah.driyasse@gmail.com

Fatiha ABID

Université Cadi AYYAD

Marrakech, Marrakech

Fatiha.abid@ced.uca.ma

Nouredine ABDELBAKI

Enseignant chercheur à l'Université Ibn Tofail

Kenitra, Maroc

nourabdelbaki@gmail.com

Rachid ZAMMAR

Enseignant chercheur à l'Université Mohammed V

Rabat, Maroc

zammarrachid@gmail.com

Date de soumission : 11/07/2022

Date d'acceptation : 27/10/2022

Pour citer cet article : DRIYASSE S.& al. (2022) « Essai de mise en place d'un système alimentaire Territorialisé au Maroc : « Etude comparative des Systèmes Alimentaires Territorialisés en France, Espagne et Turquie », Revue Internationale du Chercheur « Volume 3 : Numéro 4 » pp : 91 – 108

Résumé:

Le Maroc offre de nombreux potentiels pour le développement d'un système alimentaire territorialisé. D'une part, l'alimentation marocaine de style méditerranéen se base sur des produits locaux de qualité et diversifiés, d'autre part, la décentralisation des politiques publiques et la volonté de développer les produits locaux. Le succès de ces initiatives dépend en grande partie de la mobilisation des acteurs du secteur, des consommateurs et des citoyens autour du projet.

Mots clés: «Systèmes alimentaires» ; «Systèmes alimentaires territorialisés»; «produit de terroir»; «Sécurité alimentaire».

Abstract:

Morocco offers several potentials for the development of territorialized food systems, on the one hand, the Moroccan diet, of the Mediterranean type, is based on quality and diversified local products, and on the other hand, the decentralization of public policies and the will to develop local products. The success of the initiatives depends largely on the mobilization of stakeholders from the sectors, consumers and citizens around this project.

Key words: «Food systems»; «Territorialized food systems»; «Local products»; «Food security».

Introduction :

Aujourd'hui, nous vivons dans un monde où la pression du mode de consommation est forte et la société encourage à manger vite, des produits transformés qui sont principalement d'origine animale et des produits internationaux qui sont accessibles dans les épiceries traditionnelles, peu coûteuses et en grande quantité. Le consommateur une fois devant leur table n'a aucune idée sur le Système Alimentaire (SA), et rarement où il peut lier leurs aliments à un endroit, un lieu, un territoire, ou même à une personne.

Les sociétés s'organisent d'une manière entraînant un appauvrissement de la biodiversité, de la qualité de l'eau et les sols d'une part, d'autre part les choix alimentaires ont des impacts sur les écosystèmes. En effet, l'industrialisation et la révolution verte, ont transformé notre mode de production d'une façon où les rendements ont augmenté et cela auraient des conséquences, (Mariani, Lacourt, Krausz, 2013).

Le modèle qui prédomine actuellement presque dans tout le monde est appelé productiviste ; puisque, c'est une méthode intensive qui utilise la mécanisation et l'agrochimie dont les engrais et les pesticides pour produire, ce qui génère des risques pour la santé des consommateurs comme pour les agriculteurs où une combinaison d'une variété de polluants chimiques à très faibles doses, auront plus ou moins des effets néfastes sur leur santé à long terme selon (Polge M., 2012).

Or, celle-ci est reconnue comme la deuxième cause du risque d'extinction planétaire de la biodiversité, juste après l'exploitation des ressources naturelles, (Euzen, Laville, Thiébault, 2017).

L'augmentation démographique mondiale ainsi l'évolution accélérée des technologies rend l'économie plus interconnectée et plus mondialisée. Cette évolution augmente les conflits et l'instabilité qui deviennent plus difficiles à résoudre, cela engendre des déplacements de populations plus importants. Ainsi que le changement climatique et l'accentuation de la variabilité du climat et des extrêmes climatiques agissent sur la productivité agricole, la production alimentaire et les ressources naturelles, avec des répercussions sur les Système Alimentaire et les moyens d'existence des populations rurales, et notamment un recul du nombre d'agriculteurs. Tout cela a conduit à des modifications en profondeur des modes de

production, de distribution et de consommation des aliments partout dans le monde, (ONU, 2017 ; Nonjon, 2012)¹.

Ce travail, à travers un essai comparatif des (SA) dans trois pays méditerranéens qui présentent différents atouts et même des lacunes, s'interroge sur le potentiel de développement de Systèmes Alimentaires Territorialisés (SAT) au Maroc, pays où les habitudes alimentaires, sous l'effet de l'urbanisation et la mondialisation, tendent à s'orienter vers le modèle de consommation de masse et **Est-ce qu'on peut prévoir de tels Systèmes Alimentaires Territorialisés (SAT) ? Et où on est-il des expériences d'autres pays à travers le monde ?**

Pour appréhender cette problématique, nous avons observé les expériences des pays dans ce domaine. A travers une revue de littérature et notamment par donner une définition de la sécurité alimentaire, du système alimentaire et les caractéristiques du Système Alimentaire Marocain et ensuite par une étude comparative de système alimentaires territorialisés en France en Espagne et en Turquie, et enfin une discussion des résultats obtenus.

1. Revue de littérature

1.1. La sécurité alimentaire :

1.1.1. Définition :

Cette notion a été formulée lors du Sommet mondial de l'alimentation en 1996 et a été universellement adoptée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO : «Tant que tous les peuples ont à tout moment un accès économique, social et matériel suffisant à la nourriture, la sécurité alimentaire peut être assurée. Leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires sont adéquats, sûrs et nutritifs pour leur permettre de mener une vie active et saine. » (FAO, 1996).

Du cette définition de ce concept se génère plusieurs composantes.

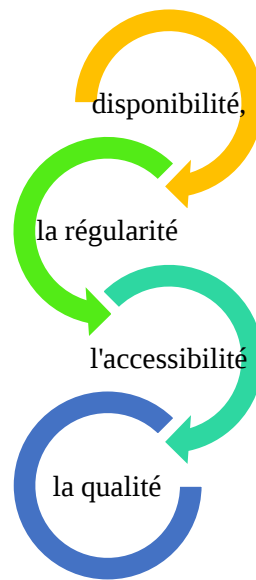
1.1.2. Les composantes de la sécurité alimentaire :

La définition de la sécurité alimentaire distingue quatre composantes de la sécurité alimentaire Figure n° 1 (FAO, 2006), qui peuvent se manifester dans la disponibilité de nourriture en quantité et en qualité appropriée, fournie par la production nationale ou les importations. L'accès à cette nourriture doit être pour tous et aux ressources adéquates pour avoir une nourriture adéquate. L'utilisation de cette nourriture dans un contexte adéquat pour atteindre un

¹ ONU : Organisation des Nations Unies

état de bien-être nutritionnel qui satisfait tous les besoins physiologiques. La stabilité, afin d'atteindre la sécurité alimentaire. Cet accès à la nourriture ne doit pas être menacé par l'apparition de chocs soudains comme une crise économique ou climatique ou par des événements cycliques comme une insécurité alimentaire saisonnière.

Figure N°1 : Les composantes de la sécurité alimentaire



Source : inspiré de (FAO, 1996)

1.2. Le système alimentaire :

Le système alimentaire (SA) est : « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994)

Ce système passe par différentes étapes dans l'histoire des sociétés humaines ; où depuis des décennies, les SA ont subis de grands changements en raison de la révolution verte et de l'investissement grandissant des multinationales. Cela a engendré des répercussions importantes au niveau de l'environnement et des conditions socioéconomiques des populations. Effectivement, les citoyens sont déconnectés du fonctionnement du SA et ne savent plus d'où viennent leurs produits, comment ils ont été produits et dans quelles conditions.

Le concept de Système Alimentaire Territorialisé (SAT) fut émergé par La communauté scientifique, les Organisations Non Gouvernementales (ONG) et les organisations internationales qui ont fait un croisement des concepts de territoire et de filière agroalimentaire. (RESOLIS, 2015).

Un SAT peut ainsi être défini comme l'ensemble cohérent et à gouvernance participative territoriale composé de filières agroalimentaires durables localisées dans un espace géographique de dimension régionale.

Cette notion met l'accent sur une maximisation de l'intégration locale des filières, par opposition aux filières longues de la mondialisation agroalimentaire. En se plaçant dans une perspective historique, on peut observer que la mondialisation fragmente les filières par une division croissante du travail et un allongement des distances entre, d'une part, les sites de production agricole et, d'autre part, le lieu d'achat et de consommation des aliments.

Le SAT constitue une forme alternative émergente du modèle agro-industriel dominant, dans le but de réduire les influences externes négatives et de renforcer les impacts sociaux, environnementaux et économiques positifs. (Rastoin 2015).

Un SA est un réseau interdépendant d'acteurs localisés dans un endroit précis qui peut être l'Etat, une région ou d'autre forme territorial ; qui participent au flux de biens et services destinés à satisfaire les besoins alimentaires des consommateurs, situés dans -ou à l'extérieur de- cette zone donnée » (Rastoin, 2010).

C'est ainsi qu'il comprend tout le chemin des aliments « de la ferme à la fourchette » (Rastoin, 2010). Plusieurs acteurs y contribuent.

Un SAT est considéré comme national, tout en répondant à la question de souveraineté alimentaire. Le SAT national peut être se décliner vers le régional pour favoriser le développement de nouvelles pratiques agronomiques protégeant les ressources naturelles et notamment la fertilité des sols en diversifiant les systèmes de production.

1.2.1. Les objectifs des Systèmes Alimentaires Territorialisés :

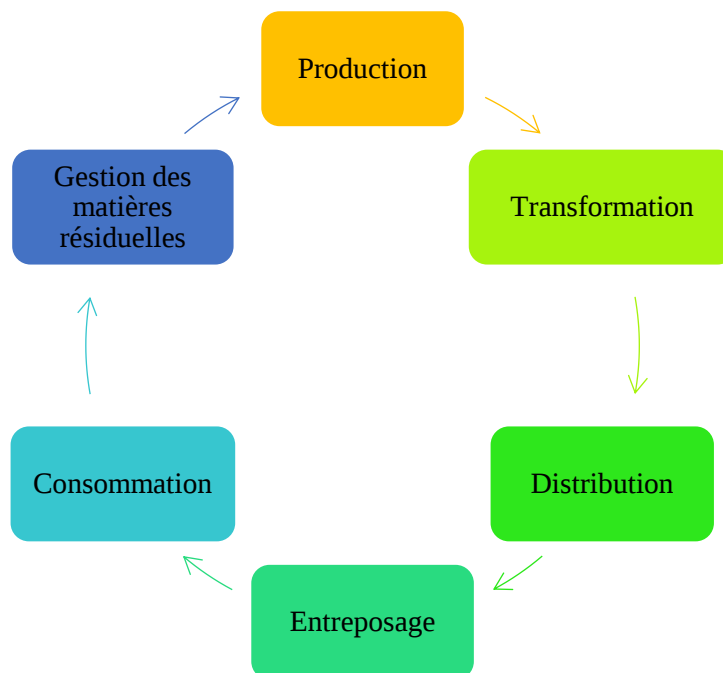
Compte tenu des critères de développement durable, le SAT peut constituer une nouvelle étape fondée sur un réseau local d'agriculture, d'entreprises agroalimentaires et de services mutualisant les ressources locales, par ailleurs ; il (SAT) pourrait constituer un bon facteur de résilience face aux crises et au risque de délocalisation, car il est basé sur un patrimoine naturel, technique et culturel, dans une logique de proximité et une gouvernance à ancrage territorial. Une stratégie de différenciation territoriale peut en outre constituer une source de compétitivité dans un contexte de marché de masse, (Rastoin, 2015).

Le contexte du SAT est primordial, alors que le contexte biophysique inclut le potentiel agronomique, les caractéristiques climatiques et l'accessibilité aux produits. Ainsi, le contexte

socioéconomique comprend aussi, tel que les revenus, la population et ses besoins ainsi que les habitudes alimentaires des personnes. Le niveau technologique influence également le SA puisque, où la réfrigération permet de conserver de manière plus efficace les aliments, chose qui n'est pas disponible dans tous les pays. (Université Laval, 2017).

1.2.2. Les étapes d'un Système Alimentaire :

Figure 2 : Les étapes du Système Alimentaire



Source : (Université Laval, 2017)

D'ailleurs, il y a différents types de SA : agro-industriels, domestiques, territoriaux, locaux ou durables. Or, pour chaque type, les étapes restent les mêmes, Figure 3, ce sont les objectifs, la taille des équipements, le nombre d'opérateurs ou l'échelle qui changent. Certains visent un fonctionnement alternatif ou une certification, par exemple le commerce équitable ou biologique. Chaque type a ses avantages ; ceux industriels misent sur la stabilité, le contrôle et la qualité sanitaire, alors que ceux plus alternatifs mettent de l'avant le savoir-faire de l'artisan et la capacité d'adaptation. D'ailleurs, ces derniers sont souvent innovants, plus équitables et collectifs. Ils fonctionnent fréquemment en parallèle avec les SA industriels afin d'expérimenter leurs possibilités et de tranquillement miser sur un changement pour la durabilité. Ces modèles alternatifs ont aussi tendance à s'allier et à avoir des préoccupations communes comme le

commerce équitable qui s'allie parfois à des certifications environnementales ou biologiques. (Colonna, Fournier et Touzard, 2013)

1.3. Les caractéristiques du Système Alimentaire Marocain :

L'agriculture constitue un pilier important de développement de l'économie Marocaine (Hervieu et al. 2006), ainsi que par la diversité de sa biosphère. Son poids économique et social, son association structurante au monde rural, ainsi que la multiplicité de ses fonctions concernant notamment les volets alimentaires, économiques, sociaux et environnementaux, en font un moteur naturel de développement.

L'importance du secteur agricole se manifeste par sa contribution notable, à la formation du PIB national et à la création d'emploi, notamment en milieu rural où l'agriculture reste le principal employeur et source de revenu pour 1,5 millions d'agriculteurs.

En fait, la population active rurale représente 46% de la population active totale du pays. De plus, ce secteur contribue à 14% du PIB. Cependant, en raison de la dépendance de l'industrie aux conditions météorologiques, cette contribution est très volatile. De même, la productivité dans ce secteur est également très faible et il n'y a pas suffisamment de valeur et de produits de valeur.

1.3.1. La consommation traditionnelle contre les nouvelles pratiques de consommation :

Le système alimentaire national, qui est de type méditerranéen, se caractérise par la prédominance de la consommation de céréales principalement le blé, l'orge et le maïs qui constituent encore 60 % de l'apport énergétique alimentaire, de fruits et de légumes. L'alimentation se diversifie progressivement pour tous les ménages pour comprendre plus d'aliments riches en nutriments.

Selon le rapport du FAO de 2011 sur l'état nutritionnel du Maroc, les habitudes alimentaires traditionnelles sont toujours dominantes dans le choix des consommateurs, souvent propice à la consommation de céréales : le pain est toujours présent dans le panier des ménagères.

Ces dernières années, une grande partie de la population se dirige vers la consommation des aliments prêts à consommer et la restauration hors domicile qui deviennent plus courante en milieu citadin que rural tout en favorisant la consommation d'aliments riches en sucre et en graisse. Ce changement dans les habitudes nutritionnelles est dû à l'urbanisation, au

développement économique et aussi à la mondialisation. Ces produits alimentaires prêts à consommer ; soit produits localement ou importés ; offrent une facilité d'accès.

En dépit des informations nutritionnelles et la montée de la conscience citoyenne, qui incite un retour vers les produits alimentaires traditionnels comme les huiles d'olive et d'argan, céréales complètes, orge, fruit de cactus, etc., dans le milieu rural, les agriculteurs ont tendance volontaire ou involontaire à vendre les aliments localement produits pour en revanche acheter d'autres, qui peuvent être moins chers ; mais, de qualité nutritionnelle moindre. Par conséquent, ils vendent le blé dur pour acheter du blé tendre, l'huile d'olive pour la remplacer par des huiles de graines, et substituent le lait et les produits laitiers traditionnels au petit déjeuner par du thé.

1.3.2. La production agricole et agroalimentaire nationale

Les industries agricoles et alimentaires dont la fonction essentielle est la transformation des produits de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, en aliments et boissons pour l'homme ou l'animal, contribue en moyenne pour 20% au PIB, pour près de 10% aux exportations globales et de 44% à l'emploi.

C'est une industrie essentielle du système alimentaire, avec une valeur de la production de 110 milliards MAD. C'est le premier secteur de l'industrie nationale et un des meilleurs atouts de développement du pays (30% de la valeur ajoutée, 5% de du PIB et 12% de l'emploi permanent hors conserve de poisson).elle élabore les produits destinés à la consommation finale des ménages et composée par les industries de transformation et de conditionnement des matières premières agricoles (IAA).

Ce secteur et aux différentes étapes de la croissance économique-, occupe une place importante dans la valeur finale des aliments et dans la composition du panier d'acheteurs, entraînant des changements majeurs dans l'ensemble du SA (Rastoin et Tozanli, 2008).

Selon un rapport de l'agence pour le développement agricole au Maroc en 2018², ce secteur contribue de 13% à 20% dans le PIB et emploi 40% d'emploi actif. C'est une source de revenus pour 74,5% de la population rurale.

Il importe à travers les exportations 1,8 Milliards d'euros soit 11% de la valeur totale de devises. Ce secteur couvre des besoins en produits alimentaires équilibrée : 100% pour le lait et les viandes, 100% pour les produits maraichers, 60% pour les céréales, 43% pour le sucre,...

² Guide de l'investisseur dans le secteur agricole au Maroc en avril 2018 ; agence pour le développement agricole au Maroc

- ❖ Une Superficie Agricole Utile de 8,7 Millions ha dont 1,6 Millions ha irrigués.
- ❖ Une infrastructure hydroagricole de 139 grands barrages permettant la mobilisation de 15,2 Milliards de M³ d'eau dont 13,3 Milliards de M³ est destinée à l'usage agricole.
- ❖ Une production agricole diversifiée : 1 Million ha d'Olivier, plus de 250 000 ha de Maraichage, 125 000 ha d'Agrumes, 28 Millions de têtes dont 66% Ovines.

Le Maroc a adopté une stratégie progressive pour maintenir une protection partielle en fonction de la nature et de l'importance du produit. Parallèlement, il a formulé des politiques agricoles diversifiées adaptées aux différentes régions. Cette stratégie est définie dans le cadre du Plan Maroc Vert 2008.

Le plan s'articule autour de quatre directions principales : assurer la sécurité alimentaire, augmenter les revenus des agriculteurs, protéger et conserver les ressources naturelles et intégrer l'agriculture dans les marchés nationaux et internationaux.

Deux piliers forment les axes d'intervention :

Le premier concerne l'agriculture moderne à haute valeur ajoutée pratiquée par les exploitations situées dans les zones irriguées et les zones à pluviométrie favorable.

Le deuxième concerne l'accompagnement des petits agriculteurs notamment dans les zones enclavées, lieu où se développe l'agriculture solidaire caractérisée par l'originalité de ces produits et les valoriser par le recours aux indications géographiques. À cet égard, la loi 25-06, adoptée en 2008, constitue la base de la création d'un système de reconnaissance des Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité.

La réalisation de l'objectif du plan repose sur la promotion de produits aux caractéristiques typiques fortes, étroitement liées au régime méditerranéen (Keys, 1975) et à l'entrepreneuriat local. En effet, le deuxième pilier permettra de relancer les modes de consommation liés aux produits locaux (appel à la mémoire plutôt qu'à l'imitation) et de renforcer l'économie locale (raccourcir les chaînes de production), plutôt que basée sur des économies d'échelle (modèles agro-industriels) (Rastoin et Tozanli, 2008).

Le deuxième pilier du Plan Maroc Vert vise à développer les « filières locales » et l'agriculture familiale, les « réseaux de PME et TPE », et les structures coopératives pour se conformer à la définition du système alimentaire territorial par (Rastoin, 2015).

2. Etude comparative :

2.1. Le système alimentaire territorialisé en France :

Un système alimentaire territorialisé est considéré national, tout en répondant à la question de la souveraineté alimentaire. Il peut être se décliner vers le régional, tout en favorisant le développement de nouvelles pratiques agronomiques protégeant les ressources naturelles et notamment la fertilité des sols en diversifiant les systèmes de production.

La diversification des productions en France permettrait le l'élargissement du tissu des d'exploitations agricoles familiales des PME et des TPE agroalimentaires qui incluent les activités de fabrication et de commerce de gros.

En 2012, ce secteur comprenait plus de 80 000 unités avec un chiffre d'affaires de 372 milliards d'euros et 774 000 employés.

En union européen les SAT sont protégés par le dispositif européen des indications géographiques (IG) qui signifie une protection juridique sur un marché européen qui reconnut la notoriété de labels recherchés par les consommateurs. Ces IG bénéficient de prix et de marges supérieurs de 20% (fruits et légumes) à 200% (pâtes) à ceux des produits sans IG (Cherver et al. 2013).

Les SAT en France sont encouragées par l'État à travers la politique nationale de l'alimentation (PNA), déclinée en Régions (PRA). L'Association des Régions de France (ARF) appuie, à travers sa « Déclaration de Rennes » du 4 juillet 2014, un tel projet.

L'analyse des 100 initiatives présentées par RESOLIS qui est une association à but non lucratif et qui cherche à réaliser avec son observatoire, qui lui permet de suivre ces initiatives locales porteuses d'avenir depuis 2012. Ces initiatives montrent l'inventivité dont font preuve certains acteurs locaux, pour produire des aliments et créer des circuits économiques permettant d'atteindre une proportion grandissante des consommateurs et en même temps pour contribuer au développement social, environnemental et culturel des territoires. Ces initiatives contribuent à la construction d'un SAT à une valeur sociale, environnementale et culturelle. Le travail d'analyse comparative des initiatives d'alimentation s'enregistre dans la ligne de la déclaration de Rennes portée par l'Association des Régions de France (ARF). Les collectivités territoriales ont la volonté de relocaliser l'alimentation, c'est-à-dire de rapprocher le consommateur alimentaire du producteur agricole et de promouvoir un développement économique local.

Ces initiatives apportent des plus-values sociales, environnementales et culturelles, et donnent de l'information aux consommateurs car l'évolution de leurs demandes alimentaires qui feront évoluer l'ensemble du système alimentaire. Dans ce système les acteurs des chaînes alimentaires sont des acteurs économiques privés et les aliments des biens privés qui s'échangent sur un ou des marchés.

2.2. Le système alimentaire en Espagne :

L'Espagne est considérée parmi l'un des grands pays agricoles européens, bien qu'elle soit développée au niveau économique, social et humain, elle enregistre un certain retard par rapport aux pays fondateurs de l'Union concernant les statistiques qui limitent une analyse quantitative suffisante. Alors que, 0,14% des exploitations agricoles déclaraient que les ventes directes représentaient plus de 50% de leurs chiffres d'affaires et 1,25% réalisaient une certaine transformation des produits sur la ferme (Tragsatec, 2013).

Toutefois, il existe des analyses, des études de cas et des rapports sur le sujet (Fernandez-Casadevante et Moran, 2015 ; Lopez Garcia, 2015 ; Sevilla Guzman, 2012 ; Tragsatec, 2013).

Il y'a du retard en ce qui concerne le développement des canaux commerciaux innovants. D'un côté, de nombreuses initiatives des autorités locales pour promouvoir des marchés paysans, de l'autre, le développement d'une agriculture biologique puissante tournée vers l'exportation au nord de l'Europe.

Il s'enregistre aussi une dispersion et du manque d'organisation et de coordination des producteurs locaux ou traditionnels.

Aujourd'hui, l'Espagne est le premier producteur européen de produits biologiques et le premier exportateur en raison de la faiblesse de la demande interne, causé par la crise économique mondiale qui a particulièrement frappé les consommateurs du nord de la Méditerranée en général et de l'Espagne en particulier. Il s'agit aussi de l'existence maintenue de circuits spécialisés dans la distribution de produits frais, en particulier de fruits et légumes, qui permettent aux consommateurs d'avoir accès à des produits de qualité à des prix raisonnables.

Le ministère de l'Agriculture promouvoir les initiatives favorables aux circuits courts de commercialisation et la loi 12/2013 comporte des mesures tendant à améliorer le fonctionnement de la chaîne alimentaire.

La commercialisation de ces produits biologiques sur le marché espagnol se réalise à peu près à parts égales à travers la grande distribution, les magasins spécialisés et les circuits alternatifs (Lopez Garcia, 2015). La gestion des risques de marché commence au niveau de l'exploitation et les systèmes alimentaires territorialisés font partie de l'arsenal des instruments nécessaires pour innover.

Le nombre de groupes et coopératives de consommateurs a augmenté, (Lopez Garcia 2015). Il en est de même d'autres initiatives comme les commerces de proximité, avec parfois du «crowdfunding » ; les ventes à la ferme ; les achats publics des cantines scolaires, des hôpitaux ou des résidences gériatriques. Avec un taux de chômage chez les jeunes Espagnols qui avoisine les 50%, il s'enregistre un certain retour au village après des études supérieures, qui portent des projets personnels qui mobilisent, avec des circuits courts, leurs connexions urbaines (Garcia Vega, 2012).

Il y'a des lacunes statistiques plus flagrantes qui concernent les initiatives surgies du monde agricole.

Les normes sanitaires et hygiéniques européennes, le « Paquet hygiène », sont le principal obstacle au développement des systèmes alimentaires territorialisés en Espagne et cela engendre des divergences entre les différents cadres législatifs régionaux et leurs interprétations (Tragsatec, 2013) et applications (Trigueros, 2012).

Pour (Lopez Garcia, 2015), plusieurs régions ont entamé tout récemment des travaux pour aborder dans son ensemble la problématique des circuits courts.

2.3. Le système alimentaire en Turquie

La Turquie est un grand pays agricole et agroalimentaire méditerranéen, largement exportateur. Elle se caractérise par la dominance d'un modèle agroindustriel puissant et un système alimentaire localisé émane des traditions culinaires turquoise.

Avec une population totale de près de 76 millions d'habitants et un PIB de près de 700 milliards d'euros avec un taux de croissance moyen annuel de près de 4 %, depuis les années 2000, elle se classe au sixième rang dans le classement mondial, selon les calculs de la Banque Mondiale. La Turquie a pu restructurer son PIB pour donner une place importante au secteur tertiaire. Alors que les secteurs agricole et agroalimentaire tiennent une place importante dans l'économie de la Turquie malgré son déclin de 40 % pendant les années 1970, à environ 7 % pendant les années 2015 et occupe moins d'un quart de la population active de la Turquie.

Cependant, l'agriculture du pays dispose d'un large éventail de produits agricoles diversifié, des savoir-faire traditionnels dans de nombreuses productions, des disponibilités de ressources en eau et une industrie agroalimentaire dynamique (Chevassus et al. 2006).

La Turquie dispose de près de 24 millions d'hectares de surface agricole utile dont les grandes cultures occupent 65,9 % ; l'arboriculture 13,5 % ; l'horticulture 3,4 % et les s 17,2 % selon les chiffres officiels de 2014. Dans la campagne de 2013/2014, l'offre totale des céréales était de plus de 40 millions de tonnes composant 37 % de la production agricole totale en volume, de betterave à sucre avec près de 17 millions de tonnes (15 %), des oléagineux-protéagineux pour 7,7 millions de tonnes (7 %), des légumes frais pour environ 16,5 millions de tonnes (24 %) et des fruits pour près de 13 millions de tonnes (12 %) dont 4 millions de tonnes d'agrumes et 1 million de tonnes de fruits à coques . Ces productions placent la Turquie parmi les dix premiers producteurs et exportateurs du monde, (FAO, 2019).

Elle est le premier producteur des noisettes, les abricots, les cerises, les griottes, les figues et les coings ; le deuxième pour le lait de brebis, le miel, les concombres et les poireaux et le troisième rang pour les pistaches, les châtaignes, les pommes, les fraises, les poivrons, les melons et les pastèques et les pois chiches (FAO, 2019).

Son industrie agroalimentaire représente 14 % de la valeur de production totale en 2014, (Turkstat, 2014) , la valeur totale de la production de l'IAA de la Turquie était de près de 50 milliards d'euros en 2014, dont fruits et légumes transformés composaient 18,5 % ; laits et produits laitiers 11,7 % ; produits de meunerie 10,7 % ; boulangerie, pâtisserie et pâtes alimentaires 9,5 % ; aliments de bétail 8,2 % ; matières grasses animales et végétales 7, 6 % ; viande de volaille transformée 6,8 % et produits de chocolaterie confiserie 6,6 %.

Cette structure de la production agricole et agroindustrielle se reflète également sur la composition des exportations de la Turquie.

En Turquie, la notion d'appartenance culturelle et sociale des produits agroalimentaires alliée aux dimensions « sensorielle », « nutritionnelle » et « organoleptique » de la qualité des aliments prend sa source dans l'histoire anatolienne. Autour de certains produits se sont construites des marques commerciales liées au savoir-faire de certains artisans dont l'esprit entrepreneurial s'est conjugué aux talents culinaires. Ainsi, lier la qualité distinctive d'un produit agricole et alimentaire à son lieu d'origine a été recherché par le consommateur turc depuis des siècles (Tekelioglu, Tozanli, 2006).

Le cadre institutionnel et juridique définissant les indications et apportant une protection juridique quant à leur origine et à leurs caractères spécifiques a été mis en place en 1995 en raison de l'accélération du processus de la mondialisation.

3. Résultats et Discussion :

Quels que soient l'intérêt et la nature de ces initiatives, il faut analyser les facteurs de réussite locale et les limites économiques, sociales ou culturelles de la validité de ces facteurs. Toutes les actions locales n'ont pas une logique de changement d'échelle. Il ne suffit pas de démontrer le potentiel de développement d'une initiative pour qu'elle se multiplie ou se développe spontanément. Ce potentiel ne se réalisera que si les conditions de son environnement, de son marché et de l'existence d'informations permettant aux consommateurs de reconnaître, au-delà de la valeur économique des aliments, leurs valeurs sociales et environnementales sont réunies. En résumé, il est nécessaire que les SAT remplissent toutes les conditions pour leur plein développement et contribuent ainsi au développement durable, c'est-à-dire au développement économique, social, environnemental et culturel des territoires.

Dans ce contexte, qui permet de créer un environnement propice au développement des SAT à la fois responsables et durables, les politiques régionales sont également appelées à jouer un rôle plus important dans la promotion du développement des SAT afin de prendre leurs places dans le système alimentaire.

En termes de conclusion, le Maroc possède de nombreuses forces qui militent pour le développement de SAT. En effet, il existe des produits de qualité dans toutes les régions du Maroc. Alors que, les consommateurs cherchent des produits sains pour leur santé et pour l'environnement. Cependant l'attrait pour les produits industriels faciles d'utilisation et de consommation représente une menace pour le modèle de consommation traditionnel.

Bibliographie sélective :

Articles :

Colonna, P., S. Fournier et J.-M. Touzard, 2013, Food systems, In: Esnouf C., Russel M., Bricas N. (eds), Food System Sustainability - Insights from duALIne, Cambridge University Press, pp. 69 - 100.

Euzen, A., Laville, B., Thiébault, S. (2017). L'adaptation au changement climatique : Une question de société. Paris, France. CNRS Éditions.

Fernández-Casadevante Kois, J.L. et Morán, N. (2015). *Raíces en el asfalto. Pasado, presente y futuro de la agricultura periurbana*. Madrid: Ed. Ecologistas en Acción.

Garcia vega, M: A: (2012): Los licenciados se van al campo *El País* 14/10/2012 (En ligne). URL http://economia.elpais.com/economia/2012/10/12/actualidad/1350061803_350767.html

Hervieu, B., Capone, R., Abis, S. (2006), Mutations et défis pour l'agriculture au Maghreb. Les notes d'analyse du CIHEAM N° 16 — octobre 2006. Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes. Paris.

Keys A. (1975), *Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, New York Doubleday.

Lopez Garcia, D: (2015): *Producir alimentos, reproducir comunidad*. Madrid : Ed. Ecologistas en Accion.

Malassis L., 1994, Nourrir les Hommes, Dominos-Flammarion, Paris

Mariani M., Lacourt I. et Krausz N. (2013), La ville qui mange, pour une gouvernance urbaine de notre alimentation. [En ligne]. URL : http://docs.eclm.fr/pdf_livre/361LaVilleQuiMange.pdf.

Marie-Christine Polge, (date de consultation le 20 Septembre 2019) Petit vocabulaire de l'agro-écologie, Maire Richard et Jean-Marc Quitte, Les Cahiers d'Outre-Mer. [En ligne]. URL : <http://journals.openedition.org/com/6561>.

Organisation des Nations Unies [ONU] Info. (2017). La population mondiale devrait atteindre 9,8 milliards en 2050 et 11,2 milliards en 2100 selon l'ONU. [En ligne]. URL: <https://news.un.org/fr/story/2017/06/359662-la-population-mondiale-devrait-atteindre-98-milliards-en-2050-et-112-milliards>

Rastoin J.L., Tozanli. S. (2008) « L'agroalimentaire dans les pays méditerranéens : entre mimétisme et mémoire ? » *Académie d'Agriculture de France* — 2008. Séance du 9 avril 2008

Rastoin, J.L., 2010, Creating a label for the Mediterranean food products: configuration, opportunities and constraints, *Watch Letter*, (19), Ciheam, Paris: 1–4

Rastoin J.-L., 2015, Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques, éditoriales, *Économies et Sociétés, Tome XLIX, Série « Systèmes agroalimentaires »*, AG, N° 37, Ismêa Les Presses, Paris : pp.1155-1166 Sanchez S., 2016, *Pizza, cultures et mondialisation*, CNRS Editions, Paris: 300 p.

Rastoin J.-L. (2015), Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques, *Économies et Sociétés, Tome XLIX, (11/2015), Série « Systèmes agroalimentaires »*, AG, N° 37, Ismêa Les Presses, Paris : 1155 – 1164

Tragsatec (2013) : *Canales cortos de comercialización en el sector agroalimentario*. (En ligne). URL : http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/estudioccc_tcm07-272187.pdf

Trigueros, G. (2012): *A better use of hygiene and food safety regulatory framework for small producers: the consumers' opinions*. (En ligne). URL : [http://ec.europa.eu/agriculture/events/2012/small-farmers conference /trigueros_en.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/events/2012/small-farmers%20conference/trigueros_en.pdf)

Tekelioglu, Y., Tozanli, S., 2005, “Les Conditions d'émergence des Produits de Qualité et d'origine en Turquie : Cadre Historique et Socio-Institutionnel », dans Ilbert, Hélène (coordinateur), *Rapport Femise, Version finale*

Tekelioglu, H. Ilbert, S. Tozanli : Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens, *Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens*, n° 89, 10, pp. 347-362

Université Laval. (2017) (date de consultation : 07 Septembre 2019). Le système alimentaire de Québec. [En ligne]. URL : <https://www.systemealimentairequebec.info>.

Rapports :

Chevassus-Lozza, E., Jacquet, F., Tozanlı, S., Persillet, V., Harel, M., 2007, « Impact d'une libéralisation du commerce agricole entre l'Union européenne et la Turquie », Notes et Études Economiques, n°28, pp. 75-102

FAO. 1996. «Methodology for assessing food inadequacy in developing countries». Dans: FAO. The Sixth World Food Survey, p. 114-143. Rome.

FAO, 2010, *Rapport final, Biodiversité et régimes alimentaires durables unis contre la faim*, Symposium scientifique international, 3-5 novembre, Rome : 2 p.

Organisation des Nations Unies (2017). La population mondiale devrait atteindre plus de neuf milliards en 2050 et plus de onze milliards en 2100 selon l'ONU. [En ligne]. URL: <https://news.un.org/fr/story/2017/06/359662-la-population-mondiale-devrait-atteindre-98-milliards-en-2050-et-112-milliards>.

RESOLIS, (2015) « Systèmes alimentaires territorialisés en France, 100 IARD »

Tekelioglu Y., Ilbert H., Tozanli S., coord., 2009, Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens, *Options méditerranéennes*, série A, n° 89, CIHEAM-IAM, Montpellier : 379 p.

Les sites internet :

www.tuik.gov.tr

www.fao.org

www.hcp.ma

www.finances.gov.ma