

# « Amélioration de la productivité et la compétitivité des élevages ovins, caprins et bovins pour des systèmes résilients et durables dans six régions du Maroc »

## Objectif Global :

Valoriser et mettre en valeur la typicité de certains produits laitiers et carnés d'origine caprine.

## Objectifs spécifiques

- Mettre en valeur la typicité de la viande caprine chevreau de montagne du nord ;
- Elaborer et caractériser de nouveaux produits à base de viande ;
- Caractériser et diversifier la gamme des produits laitiers.

## Résultats

- Typicité de la qualité de viande de chevreau de la montagne du Nord est démontrée
- Un nouveau produit carné à base de la viande de chèvre de réforme est formulé et élaboré
- Valorisation du fromage du nord à travers l'incorporation des PAMs

## Activités

- Caractérisation de la qualité nutritionnelle, technologique et sensorielle de la carcasse de viande de chevreau des parcs de Chefchaouen
- Étude de l'influence du mode de conduite des chevreaux de montagne sur la qualité des acides gras de la viande
- Elaborer de nouveaux produits carnés à base de la viande de chèvre
- Caractérisation physicochimique, nutritionnelle et microbiologique du produit
- Etude de l'effet de l'incorporation des PAMs sur la qualité du fromage semi-affiné

## Acquis majeurs

\*\* La Typicité de la qualité de viande de chevreau des parcs de Chefchaouen est démontrée à travers la caractérisation de la qualité nutritionnelle, technologique de la carcasse de viande de chevreau de montagne du nord et La caractérisation de la qualité sensorielle de la carcasse de viande de chevreau de montagne du nord ;

\*\* Élaboration de saucisses fermentées sèches allégées en matière grasse et riches en fibres alimentaires à partir de viande de chèvre et en utilisant des bactéries lactiques spécifiques ;

\*\* Diversification et élaboration du fromage de chèvre semi affiné aromatisé par les plantes aromatiques et médicinales.