

**Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2172-24 du 17 safar 1446 (22 août 2024) fixant la liste des matières premières pouvant être utilisées en tant qu'aliment pour animaux ainsi que la liste des procédés permettant leur obtention.**

(BO n°7354 du 21/11/2024, page 2693)

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE MARITIME, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORETS,**

Vu le décret n°2-23-557 du 5 kaada 1445 (14 mai 2024) relatif à la qualité, la sécurité sanitaire et l'étiquetage des aliments pour animaux producteurs de produits alimentaires, notamment son article 13,

**ARRETE:**

**ARTICLE PREMIER.** – En application des dispositions de l'article 13 du décret susvisé n°2-23-557, le directeur général de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) élabore la liste des matières premières pouvant être utilisées en tant qu'aliments pour animaux, leur description, et le cas échéant leurs mentions d'étiquetage, y compris leurs teneurs spécifiques d'impuretés, conformément au modèle figurant à l'annexe 1 au présent arrêté, en tenant compte des exigences internationales en la matière. Ladite liste et ses modifications sont publiées sur le site web dudit Office.

**ART. 2.** – La liste des procédés utilisés pour l'obtention de la matière première, leur description et les qualificatifs de ladite matière première obtenue, prévue à l'article 13 du décret précité n°2-23-557, est fixée à l'annexe 2 au présent arrêté.

**ART. 3.** – L'arrêté du directeur de l'agriculture, du commerce et des forêts du 20 avril 1948 relatif à la vente des aliments destinés au bétail, tel qui a été modifié et complété, est abrogé.

**ART. 4.** – Le présent arrêté sera publié au Bulletin officiel.

Rabat, le 17 safar 1446 (22 août 2024)

**Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, MOHAMMED SADIKI**

**Annexes à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2172-24 du 17 safar 1446 (22 août 2024)  
fixant la liste des matières premières pouvant être utilisées en tant qu'aliment pour animaux ainsi que la liste des procédés permettant leur obtention.**

\*-\*\_\*\_\*

**ANNEXE 1**

**Liste des matières premières**

Merci de consulter le lien suivant : [\*\*CLIQUEZ ICI\*\*](#)

Dénomination	Description	Étiquetage et teneur spécifique d'impureté, le cas échéant
1. Grains de céréales et produits dérivés		
2. Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés		
3. Graines de légumineuses et produits dérivés		
4. Tubercules, racines et produits dérivés		
5. Autres graines et fruits et produits dérivés		
6. Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés		
7. Autres plantes, algues et produits dérivés		
8. Produits laitiers et produits dérivés		
9. Produits d'animaux terrestres et produits dérivés		
10. Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés		
11. Minéraux et produits dérivés		
12. Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés, ce qui entraîne l'absence de micro-organismes vivants dans le produit		
13. Autres matières		

## ANNEXE 2

### Liste des procédés utilisés pour l'obtention des matières premières, leur description et les qualificatifs de la matière première obtenue

	<b>Procédé</b>	<b>Description</b>	Qualificatif de la matière première obtenue
1	Turboséparation	Séparation de particules au moyen d'un flux d'air	Turboséparé
2	Aspiration	Procédé permettant, au moyen d'un flux d'air, d'éliminer de céréales en vrac en cours de transfert les poussières, particules fines et autres particules de fines de céréales en suspension.	Aspiré
3	Blanchiment	Procédé consistant en un traitement thermique d'une substance organique, à l'eau bouillante ou en autoclave, afin de dénaturer les enzymes naturels, d'assouplir les tissus et d'éliminer les arômes bruts, suivi d'une immersion dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.	Blanchi
4	Décoloration	Élimination de la couleur naturelle par des procédés chimiques ou physiques ou par l'utilisation de terre décolorante.	Décoloré
5	Réfrigération	Abaissement de la température sous la température ambiante mais au-dessus du point de congélation afin de favoriser la conservation.	Réfrigéré
6	Hachage	Réduction de la taille des particules au moyen d'une ou de plusieurs lames.	Haché
7	Nettoyage	Élimination d'objets (corps étrangers, des pierres, par exemple) ou de parties végétatives du végétal, comme des particules de paille non attachées, des téguments ou des mauvaises herbes.	Nettoyé/Trié
8	Concentration	Élimination de l'eau et/ou d'autres constituants	Concentré
9	Condensation	Passage d'une substance de l'état gazeux à l'état liquide.	Condensé
10	Cuisson	Application de chaleur destinée à modifier les propriétés physico-chimiques de matières premières pour aliments des animaux.	Cuit
11	Concassage/ Trituration	Réduction de la taille de particules à l'aide d'un concasseur.	Concassé/ trituré
12	Cristallisation	Purification par formation de cristaux solides à partir d'une solution liquide. Les impuretés du liquide ne sont généralement pas incorporées dans la structure cristalline.	Cristallisé
13	Décorticage	Élimination partielle ou totale des couches extérieures des grains, graines, fruits, légumes, noix, etc.	Décortiqué/ partiellement décortiqué
14	Dépectinisation	Extraction des pectines d'une matière première pour aliments des animaux.	Dépectinisé
15	Séchage	Procédé d'extraction de l'humidité naturellement ou artificiellement.	Séché naturellement ou séché artificiellement, selon le cas
16	Débourbage	Procédé permettant d'éliminer les souillures de la surface d'un produit.	Débourbé
17	Dessucrage	Extraction totale ou partielle des mono- saccharides ou disaccharides de la mélasse et d'autres substances contenant du sucre par des procédés chimiques ou physiques.	Dessucré/ partiellement dessucré
18	Détoxification	Procédé visant à détruire des contaminants toxiques ou à en réduire la teneur dans un produit	Détoxifié
19	Distillation	Fractionnement de liquides portés à ébullition, la vapeur condensée étant recueillie dans un récipient distinct.	Distillé

	<b>Procédé</b>	<b>Description</b>	<b>Qualificatif de la matière première obtenue</b>
20	Ensilage	Entreposage de matières premières pour aliments des animaux avec ou sans adjonction de conservateurs ou sous conditions anaérobies avec ou sans adjonction d'additifs d'ensilage.	Ensilé
21	Évaporation	Réduction de la teneur en eau.	Évaporé
22	Expansion	Procédé thermique au cours duquel la vaporisation brutale de l'eau contenue dans le produit provoque l'éclatement de celui-ci.	Expansé ou soufflé
23	Dégraissage/ Déshuileage par pressage	Élimination d'huile/de matières grasses par pressage.	Tourteau de pression et huile/matières grasses
24	Extraction	Élimination de matières grasses ou d'huile de certaines matières au moyen d'un solvant organique, ou de sucre ou d'autres composants hydrosolubles au moyen d'un solvant aqueux.	Extrait/Tourteau et huile/matières grasses, mélasse/pulpe et sucre ou autres composants hydrosolubles
25	Extrusion	Procédé thermique au cours duquel l'eau contenue dans le produit est évaporée rapidement, ce qui décompose celui-ci, suivi d'une mise en forme spécifique du produit par passage à travers une filière définie.	Extrudé
26	Fermentation	Procédé par lequel des micro-organismes (bactéries, champignons, levures, etc.) sont produits ou utilisés sur des matières premières afin de modifier la composition chimique ou les propriétés chimiques de ces matières.	Fermenté
27	Filtration	Procédé de passage d'un liquide à travers un milieu poreux ou un filtre à membrane afin d'en éliminer les particules solides.	Filtré
28	Floconnage	Laminage d'une matière première humide traitée thermiquement pour la réduire en morceaux minces.	Flocons
29	Mouture sèche	Traitements physiques du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des constituants du grain (notamment la farine, le son et le remoulage).	Farine, son, farine basse, remoulage, selon le cas.
30	Frigélation	Refroidissement d'huiles permettant d'en séparer les parties plus saturées des parties plus insaturées. Les parties plus saturées de l'huile figent par refroidissement tandis que les parties plus insaturées sont liquides et peuvent, par exemple, être décantées. Le produit frigélisé est l'huile figée.	Frigélisé
31	Fragmentation	Procédé permettant de séparer une matière première pour aliments des animaux en fragments.	Fragmenté
32	Friture	Procédé de cuisson de matières premières pour aliments des animaux dans de l'huile ou des matières grasses.	Frit
33	Gélification	Procédé permettant la formation d'un gel, une matière première solide analogue à de la gelée, dont la souplesse/faiblesse ou la rigidité/solidité peut être modifiée par adjonction d'agents de gélification.	Gélifié
34	Granulation	Traitements de matières premières pour aliments des animaux permettant d'obtenir une taille de particules et une consistance précise.	Granulé
35	Broyage/Mouture	Réduction de la taille des particules de matières premières solides pour aliments des animaux, par voie sèche ou humide.	Broyé ou moulu
36	Chauffage	Procédés thermiques réalisés dans des conditions particulières telles que la pression et l'humidité.	Chaussé/Traité thermiquement

	<b>Procédé</b>	<b>Description</b>	<b>Qualificatif de la matière première obtenue</b>
37	Hydrogénéation	Procédé catalytique ayant pour objet la saturation des doubles liaisons d'huiles, de matières grasses ou d'acides gras, pratiqué à température élevée sous pression d'hydrogène et destiné à obtenir des triglycérides ou acides gras partiellement ou totalement saturés, ou des polyols par la réduction des groupes carbonyles des hydrates de carbone en groupes hydroxyles.	Hydrogéné/ partiellement hydrogéné
38	Hydrolyse	Réduction de la taille moléculaire par traitement approprié avec de l'eau sous l'action de la chaleur ou de la pression, d'enzymes ou d'un acide/d'une base.	Hydrolysé
39	Liquéfaction	Passage d'une substance de l'état solide ou gazeux à l'état liquide.	Liquéfié
40	Macération	Réduction de la taille de matières premières des aliments pour animaux par des procédés mécaniques, souvent en présence d'eau ou d'autres liquides.	Macéré
41	Maltage	Déclenchement de la germination d'une céréale afin d'activer des enzymes naturels capables de décomposer l'amidon en hydrates de carbone fermentescibles et les protéines en acides aminés et en peptides.	Malté
42	Fusion	Passage d'une substance de l'état solide à l'état liquide par application de chaleur.	Fondu
43	Micronisation	Procédé permettant de réduire à l'échelle micrométrique le diamètre moyen des particules constituant une matière première solide.	Micronisé
44	Étuvage	Procédé comprenant un trempage dans de l'eau et un traitement thermique permettant la gélatinisation complète de l'amidon, suivis par un séchage.	Étuvé
45	Pasteurisation	Chauffage à une température critique pendant une durée spécifiée afin d'éliminer les micro-organismes nocifs, suivi par un refroidissement rapide.	Pasteurisé
46	Agglomération	Mise en forme par compression à travers une matrice.	Aggloméré
47	Prégélatinisation	Modification de l'amidon en vue d'accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide.	Prégélatinisé
48	Pressage	Élimination physique de liquides (matières grasses, huile, eau, jus, etc.) contenus dans des produits solides.	Tourteau de pression (pour les matières contenant de l'huile) Pulpe, marc (dans le cas des fruits, etc.) Cossettes de betteraves pressées (dans le cas des betteraves sucrières)
49	Raffinage	Élimination complète ou partielle des impuretés ou des composants indésirables par des traitements chimiques ou physiques.	Raffiné/ partiellement raffiné
50	Torréfaction/toastage	Chauffage de matières premières pour aliments des animaux à l'état sec afin d'en améliorer la digestibilité, d'en intensifier la couleur et/ou de réduire les facteurs antinutritionnels naturels.	Torrifié/Toasté
51	Aplatissage, laminage	Réduction de la taille de particules par passage de la matière première (des grains, par exemple) entre des paires de rouleaux.	Aplati/ laminé
52	Protection contre la dégradation ruminale	Procédé destiné, par traitement physique (chaleur, pression, vapeur ou combinaison de ces facteurs) et/ou par	Protégé contre la dégradation ruminale par

	<b>Procédé</b>	<b>Description</b>	<b>Qualificatif de la matière première obtenue</b>
		<p>l'action d'aldéhydes, de lignosulfonates, d'hydroxyde de sodium ou d'acides organiques (tels que l'acide propionique ou l'acide tannique), par exemple, à protéger les nutriments de la dégradation dans le rumen.</p> <p>La teneur en aldéhydes libres des matières premières pour aliments des animaux qui sont protégées contre la dégradation ruminale par des aldéhydes doit être inférieure ou égale à 0,12 %.</p>	l'action de [insérer la mention applicable]
53	Tamisage/Criblage	Séparation de particules de différentes tailles par remuage ou versage de matières premières pour aliments des animaux à travers un ou plusieurs cibles.	Tamisé/ criblé
54	Écumage/ Écrémage	Séparation de la couche flottant à la surface d'un liquide (matière grasse du lait, par exemple) par procédés mécaniques.	Écumé/Écrémé
55	Tranchage	Découpe de matières premières pour aliments des animaux en lamelles plates.	Tranché
56	Trempage/ Mouillage	Humidification et amollissement de matières premières pour aliments des animaux, généralement des graines, afin de réduire le temps de cuisson, de contribuer à l'élimination du tégument et de faciliter l'absorption d'eau afin d'activer le processus de germination ou de réduire la teneur en facteurs antinutritionnels naturels.	Trempé/ humidifié
57	Séchage par atomisation	Réduction de la teneur en eau d'un liquide par pulvérisation ou nébulisation de la matière première pour aliments des animaux afin d'en accroître le rapport surface/masse, et passage à travers un courant d'air chaud.	Atomisé/ Séché par atomisation
58	Autoclavage	Procédé de chauffage et cuisson à la vapeur sous pression, permettant d'accroître la digestibilité.	Autoclavé
59	Ultrafiltration	Filtration de liquides à travers une fine membrane perméable aux molécules de faible taille seulement.	Filtré par ultrafiltration
60	Dégermäge	Procédé consistant en l'élimination complète ou partielle du germe d'une graine de céréale concassée.	Dégermé
61	Infranisation	Procédé thermique utilisant la chaleur par rayonnement infrarouge pour cuire et torréfier des céréales, des racines, des graines ou des tubercules ou leurs sous-produits, généralement suivi par un floconnage.	Infranisé
62	Cassage (d'huiles et de matières grasses, hydrogénées ou non)	Procédé chimique d'hydrolyse de matières grasses ou d'huiles. La réaction de matières grasses ou d'huiles et de l'eau, pratiquée à des températures et pressions élevées, permet d'obtenir des acides gras bruts dans la phase hydrophobe et des eaux douces (glycérol brut) dans la phase hydrophile.	Obtenu par cassage
63	Extraction assistée par ultrasons	Procédé permettant la libération de composés solubles par transformation mécanique sous l'action d'ultrasons de puissance et de chaleur dans de l'eau.	Obtenu par extraction assistée par ultrasons
64	Déballage mécanique (de denrées alimentaires)	Élimination mécanique de matériaux d'emballage.	Déballé mécaniquement