

Viticulture: De table ou de cuve, le raisin rapporte gros

• La production s'est fortement diversifiée, mais le niveau s'est contracté

• 50.000 ha pour un volume de 230.000 tonnes

• L'activité draine des investisseurs étrangers orientés export

LE festival de la vigne récidive et tient sa 7^e édition dans la province de Benslimane. L'objectif est d'ériger la vigne en pilier principal de développement local. Et le pari est jouable tant cette culture s'avère hautement

bien à la consommation intérieure qu'à l'export. Plus des deux tiers de la production sont ainsi dédiés à la consommation de bouche et à l'exportation. Les raisins de table se concentrent dans les régions de Doukkala, Al Haouz, Benslimane, Rabat-Salé, Khémisset et Essaouira alors que le vignoble de cuve se situe principalement dans les zones

d'El Hajeb, Khémisset, Meknès, Gharb et Moulouya, soit 80% de la superficie au niveau national (voir carte page 4).

Tout particulièrement, la province de Benslimane qui fête la vigne représente à peine 2,6% de la superficie totale. Elle en tire néanmoins une recette production brute de l'ordre de 120 millions de DH avec en prime 400.000 journées de

travail par an. Dans cette même zone, le plan Maroc Vert s'assigne pour objectif de reconvertir 1.500 ha réservés aux céréales à la viticulture au profit de 500 petits producteurs. C'est dire que la spéculation retient tout l'intérêt du gouvernement. Le secteur, qui offre d'importantes opportunités d'emploi, a vu sa



Exigences agro-climatiques de la vigne

LA vigne préfère les climats semi-arides et subtropicaux avec des étés secs et chauds sans précipitations et des hivers doux.

Pour la croissance des baies et leur maturité, il est nécessaire de disposer d'une atmosphère sèche, d'une température modérément chaude (de 15 à 40°C) et d'un fort ensoleillement. La vigne s'adapte à une large gamme de sols, mais préfère les terroirs profonds argilo-limoneux, ayant une bonne structure et riches en matière organique.

Le pH (potentiel hydrogène) doit être de 6,5 à 7,5 et la salinité faible. Les besoins en eau sont estimés entre 400 et 500 mm. Au cours de la période floraison-nouaison, la vigne est très sensible au déficit hydrique. □

rentable. Certes, le coût d'investissement est quelque peu onéreux, mais la rentabilité est aussi importante. Elle dépasse toutes les autres variétés de l'horticulture que ce soit pour ce qui est des raisins de table ou de vignoble de cuve.

Actuellement, la viticulture marocaine occupe une superficie d'environ 50.000 hectares avec une production annuelle de 230.000 tonnes de raisins toutes variétés confondues. L'essentiel de la récolte est constitué de raisins de table, 170.000 tonnes. Le reste est destiné à la vinification et autre transformation sous forme de jus. Et dans les deux cas, le fruit est bien valorisé aussi

ANALYSE

Viticulture: De table ou de cuve, le raisin rapporte gros

Repère

■ Coûts d'investissement à l'hectare

- Type de conduite et installation
- Au sol: 20.000 DH
- Suspendue: entre 80.000 et 220.000 DH
- Sous serre: entre 150.000 et 280.000 DH

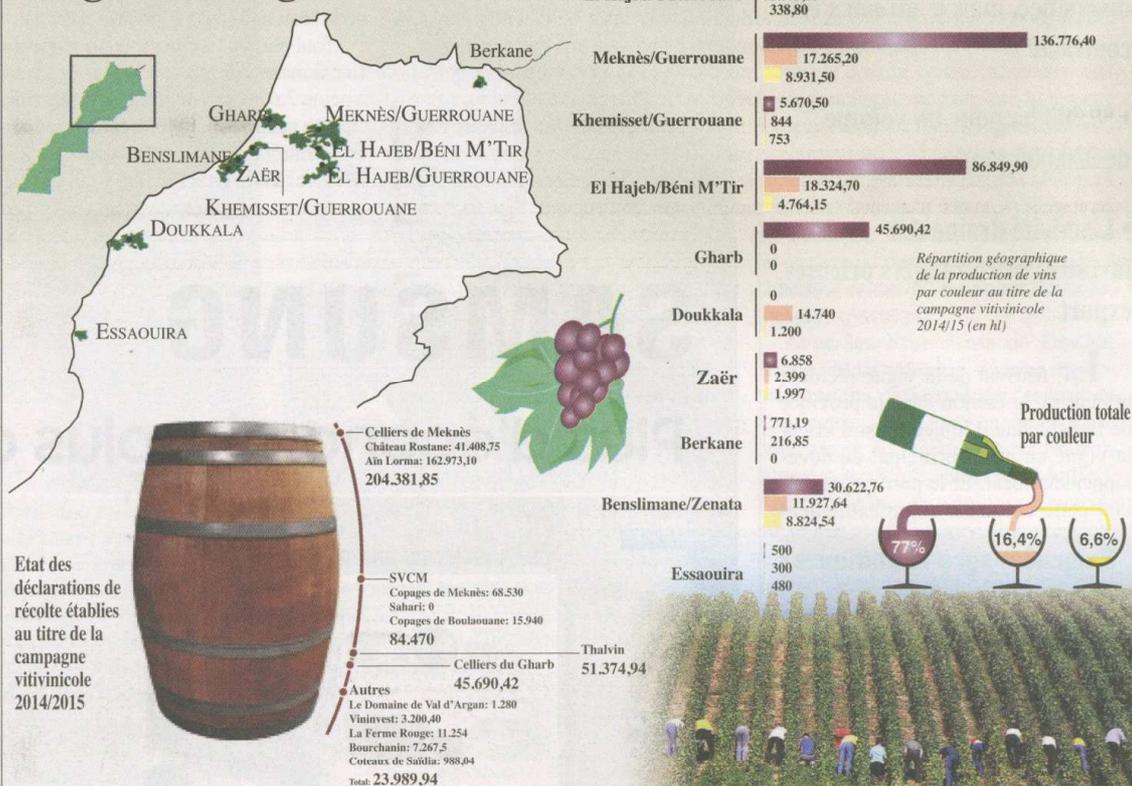
■ Prix de vente sur pied à l'hectare

- Au sol: entre 15.000 et 40.000 DH
- Suspendue: entre 70.000 et 130.000 DH
- Sous serre: entre 160.000 et 225.000 DH

production chuter du tiers les dernières années. Entre 2002 et 2006, cette production s'établissait à près de 350.000 tonnes contre 230.000 tonnes actuellement. Ce recul concerne principalement les raisins de table à cause du vieillissement des plantations. Mais aussi en raison du déficit d'encadrement des petits producteurs et des coûts de protection et de maintenance des cultures.

En revanche, la production de raisins de cuve s'est légèrement améliorée grâce à l'accompagnement de certains grands groupes leaders de la vinification. A titre d'exemple, le groupe Zniber fédère plusieurs producteurs (moyens et petits) dans la région de Fès-Meknès.

Les grandes régions vinicoles



Seule une petite superficie dispose d'équipements de haute technologie (serres, arrosage au goutte-à-goutte, filets anti-grêle, palissage...). Et la production de ces plantations est destinée, principalement, à l'export. Car, la récolte s'avère précoce avec des variétés à forte valeur ajoutée. Des entreprises étrangères spécialisées ont mis en place

des plantations à la fin du siècle dernier dans la région de Marrakech (Les vergers du soleil, Silver fruits, Vigne Challenger, Agritalia...). L'objectif recherché est de produire du haut de gamme des raisins de table destinés à l'Union européenne. Certains d'entre eux ont même passé des conventions avec le leader mondial de l'agrochimie pour

s'assurer une production conforme à la réglementation communautaire, notamment en ce qui concerne les limites maximales des résidus (LMR). Aussi d'importants investissements ont-ils été réalisés (structures métalliques pour abris en plastique, stations d'emballage, chambres froides...) et ils ont introduit de nouvelles variétés importées (Early sweet, Sugraone, Redglobe...). La plupart sans pépins. L'enjeu tient aussi à la préparation d'une production qui coïncide avec le calendrier contingentaire de l'Union européenne. Il s'agit de produire des raisins de contre-saison pour bénéficier des franchises douanières de l'UE qui commencent à partir du 15 mai de chaque année.

Le secteur assure 20.000 emplois agricoles et plus de 10.000 activités connexes. Cependant, le Maroc reste un petit producteur par rapport au volume mondial annuel qui atteint 60 millions de tonnes, dont 12 millions sont destinés à la consommation de bouche. Pour développer le secteur, de nombreux projets sont mis en place par le plan Maroc Vert. La superficie devrait augmenter de 1.000 ha à Meknès-Tafilalet, ciblant une production additionnelle régionale de l'ordre de 40.500 tonnes à l'horizon 2020.

Le vin, une tradition ancestrale

LA culture de la vigne et la vinification ont été introduites pendant l'Antiquité avec l'arrivée des Romains en Afrique du Nord. Au Maroc, la filière vitivinicole a pris racine dans la région de Meknès où les traces archéologiques attestent de cette activité, notamment près du site de Volubilis.

Mais ce n'est que durant le protectorat que le vignoble de cuve a été replanté au Maroc après sa destruction au 19e siècle par le phylloxéra, un insecte ravageur. Actuellement, il y a une douzaine de grandes caves à travers le pays. C'est à Meknès et à El Hajeb où se concentrent le plus grand nombre de caves qui assurent plus de 60% de la production nationale de vin. La performance de cette région trouve son explication dans l'histoire du vin au

Maroc du fait qu'elle a abrité les premiers champs de vignes implantés par les Romains. Aujourd'hui, grâce à un sol approprié et des atouts climatiques, la région a drainé de grands opérateurs du secteur pour y développer leur activité. A leur tête, le groupe Zniber qui a fondé les Celliers de Meknès en 1967, ce qui a permis de développer les premiers vins d'appellation d'origine Guerrouane et Beni M'Tir, terroirs parmi les plus réputés du Maroc. En 1991, le groupe introduit des cépages nobles comme Cabernet Sauvignon, Syrah et Chardonnay. Le groupe exploite actuellement plus de 2.000 ha de vignes répartis sur les plus prestigieuses AOG (appellation d'origine garantie) du Maroc dont celles de Guerrouane et Beni M'Tir ainsi que l'unique AOC (appel-

lation d'origine contrôlée) du pays, à savoir les Coteaux de l'Atlas.

Au cœur du domaine de Zniber, qui s'étend au pied de l'Atlas, émerge le Château Roslane entouré de 700 ha de vignes. C'est le premier «château» vitivinicole au Maroc. L'édifice comprend, entre autres, une cave d'une capacité de 70.000 hectolitres dont 11.000 en cuves inox thermo-réglées, trois tables de tri pour la réception des raisins et un échangeur coaxial pour le refroidissement de la vendange entière. Sans oublier des presses pneumatiques, des chais d'élevage enterrés avec contrôle permanent de la température et de l'hygrométrie avec une capacité de 3.000 fûts de chêne et de 3 millions de bouteilles couchées.

A.G.

A.G.