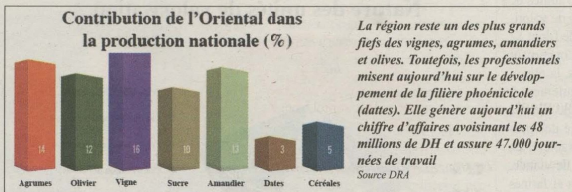


# L'agrobusiness en panne dans l'Oriental

- La commercialisation, grand défaut des filières performantes
- Absence d'une culture entrepreneuriale chez les agrégateurs
- Faible maillage en unités de transformation



normal que les plateformes industrielles de la région se transforment en dépôts et showrooms au lieu d'abriter des unités de transformation?» se demande Abdelkader El Oudri, économiste universitaire.

L'Oriental compte 484 unités de valorisation de la

DANS le périmètre irrigué de la Moulouya, il n'y a pas que des agrumes. D'autres cultures végétales réalisent de bonnes performances. C'est le cas pour les céréales avec 500.000 tonnes/an, les olives 150.000 t (générant 11.000 t d'huile d'olives), le sucre 248.700, la pomme de terre 110.000 t, la vigne 49.000 t, les dattes avec 4.000 t. Des rendements qui font de l'agriculture un secteur clé pour le développement de l'Oriental assurant 17% du PIB régional et 35% de la main-d'œuvre. L'agriculture est d'ailleurs le premier employeur de la région. Elle assure 39 millions de jours de travail avec un chiffre d'affaires de 9 milliards de DH.

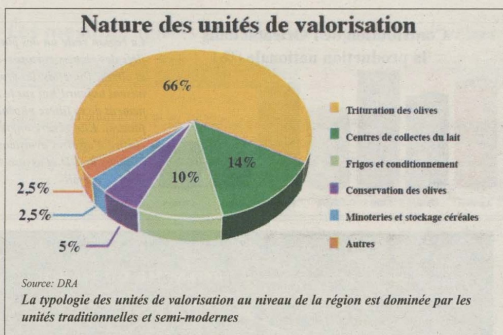
La région compte aussi sur d'autres atouts en mesure de la positionner sur des segments productifs notamment ses produits agricoles labellisés IGP comme la clémentine de Berkane ou l'agneau de Béni Guil. En parallèle, 51.000 ha de plantes aromatiques et médicinales et 100 ha de produits maraîchers sont certifiés Bio. Quant à la filière de production animale, elle compte 2,9 millions de têtes d'ovins, 983.000 de caprins, 129.600 têtes de bovins et 550 unités d'élevage pour les volailles.

Malgré ces potentialités et les bons records de production de la pomme de terre, des olives et des agrumes, l'agrobusiness ne suit pas. Il est le maillon faible du secteur. Les initiatives privées se comptent sur le bout des doigts, les encouragements étatiques ne sont pas fructifiés par les agrégateurs. «Il est temps d'instaurer une culture entrepreneuriale et d'inciter les bénéficiaires de subventions étatiques à développer leurs projets, leur rappeler leurs responsabilités dans la création d'emplois et la dynamisation de l'agroalimentaire», ont souligné les participants à une journée d'étude organisée, dernièrement, par la Faculté des sciences juridiques, économiques et sociales d'Oujda. Par ailleurs, la facilitation des procédures d'approbation des projets d'agrégation et d'octroi des subventions ne doit pas être détourné de sa mission première et entraver le développement du secteur, soulignent d'autres intervenants. «Est-il

# L'agro-business en panne dans l'Oriental

production végétale (dont 375 unités de trituration d'olive), 133 unités de valorisation de la production animale (dont 82 centres de collecte de lait). Concernant les viandes rouges et blanches, la région compte 25 abattoirs mais seulement 6 unités de valorisation. Aucune d'entre elles ne développe l'industrie des produits carnés (réfrigérés ou surgelés), les abats comestibles, conserves de viande, huiles et graisses animales, os et farines d'animaux. Or, la région dispose de plus de 3,6 millions de têtes de bétail destinées à ce marché mais ne produit que 35.000 tonnes de viande rouge et 42.000 tonnes de viande blanche.

La typologie des unités de valorisation au niveau de la région est dominée par des unités semi-modernes et traditionnelles (64%) contre 36% pour les unités modernes. La trituration des olives et



leur conservation vient en tête avec 71%, suivie par les centres de collecte de lait (14%) et les frigos de conditionnement avec 10%. Le conditionnement et le stockage laissent à désirer, ce qui explique, en partie, le rejet des clémentines de cette an-

née dans la nature. En l'absence d'unités pour jus, confitures et concentrés naturels, de grandes stations de conditionnement, tous les produits agricoles sont exposés à d'énormes pertes en cas de saison exceptionnelle.

Les projets agrégés au niveau de la région sont au nombre de 7 (4 unités d'agrumes pour un investissement de 905 millions de DH), 2 unités à base de produits laitiers pour 158 millions de DH et 1 projet de betterave à sucre pour 239 millions de DH d'investissement. Ils ont pour mission de tirer le secteur vers le haut et de servir d'exemple de réussite. Idem pour les 20 stations de conditionnement appelées à rationaliser les flux de la commercialisation interne et des exportations via le port de Tanger. □

Ali KHARROUBI

## Début prometteur pour la saison agricole

LES pluies automnales placent sous de bons auspices la campagne agricole 2018/2019. Le taux de précipitations cumulées jusqu'au 20 décembre est de 103,7 mm. Il représente une augmentation de 128% par rapport à la saison précédente, et de 16% par rapport à une saison régulière. De son côté le complexe hydraulique de la Moulouya a enregistré une amélioration de 470% dans son taux de remplissage, en comparaison à la saison précédente. Il est passé de 106 millions de mètres cubes à 590 millions. Pour bénéficier de ces apports pluviomé-



Les importantes pluies automnales et le suivi des cadres de l'Office national du conseil agricole ont accéléré la cadence des labours et des semences (P. AK)

triques, la Direction régionale de l'agriculture a procédé à la commercialisation de 11.400 tonnes de graines sélectionnées, dont 1.360 t de blé dur, 6.055 t de blé tendre et 4.000 t d'orge. Par ailleurs 100.000 tonnes d'engrais ont été mis à la disposition des agriculteurs.

Le programme d'emblavement arrêté pour cette campagne agricole est de 430.000 ha de céréales, 1.300 ha de légumineuses et 14.000 ha de plantes fourragères, 2.000 ha pour la multiplication des semences et 7.224 ha pour la betterave sucrière. □

### Nouveaux produits labellisés



En plus des 8 produits du terroir labellisés : clémentine de Berkane en 2010, agneau de Béni Guil en 2011, les dattes Aziza Bouzid en 2012, les nèfles de Zegzel en 2013, les huiles essentielles et feuilles sèches du romarin en 2014, l'huile d'olive de Tafersite en 2015, l'huile d'olive Al Alfa en 2016 et le miel du romarin en 2017; 4 autres produits du terroir sont en cours de labellisation.

### Les amandes de Béni Snassen

La culture des amandes d'indication géographique «Amandes Béni Snassen» couvre toutes les communes des pro-

vinces de Berkane (à l'exception de Madagh, Saïdia et Laatamana), Oujda-Angad et le cercle d'El Afoun de la province de Taourirt. Ces amandes contiennent entre 350 et 450 mg/kg de tocophérols avec un goût de noisette et une légère nuance de cacao. Leur production avoisine les 15.307 tonnes (2017) et génère 459 millions de DH comme chiffre d'affaires et 731.000 journées de travail.

### Les dattes Assiane de Figui

Les dattes de la variété Assiane sont les plus répandues : elles représentent la moitié de la population de la palmeraie de Figui (48%), malgré sa pollinisation difficile et sa maturation tardive. Les dattes Assiane se situent dans les oasis de

Figui, la localité d'Ichu (commune rurale de Béni Guil) et la commune rurale Abou Lakhal. Même si elles sont riches en sucres réducteurs, elles présentent une importante quantité de saccharose supérieure ou égale à 14,51%, alors que leur consistance demi-molle leur permet de garder leurs formes intactes après la récolte. La production des dattes Assiane a atteint les 6.000 t en 2017, générant 48 millions de DH comme chiffre d'affaires et assure 23.000 journées de travail.

### Les truffes du désert

Le terroir de collecte de la truffe du désert s'étend sur un espace de 332.000 ha au niveau des hauts plateaux de l'Oriental. Ce champignon se présente sous deux variétés, une à couleur rouge et l'autre à couleur blanche (Jerada et Figui). Ce sont souvent des pasteurs de la région ainsi que des collecteurs occa-

sionnels qui procèdent à sa collecte. Le calibre de la truffe et le niveau de collecte (20 à 100 kg/ha) restent tributaires des précipitations automnales. Le fruit est commercialisé entre 40 et 200 DH le kg.

### Les olives de conserve de Guercif

Le fruit des oliveraies de Guercif a une peau lisse, à mésocarpe charnu riche en matière grasse, renfermant un noyau ligneux. Sa couleur, d'abord verte, vire au noir à maturité complète, atteinte entre fin octobre et début novembre.

L'appellation d'origine olive de table de Guercif concerne trois types d'olive : les vertes, les tournantes et les noires mûres. L'aire géographique délimitée pour la production de ces olives de table englobe toutes les communes de la province de Guercif et assure 25.800 t d'olives en conserve. □