

# Agrumes

## Production et valorisation en décalage

Depuis l'entrée en vigueur du contrat-programme signé en 2008 entre l'État et la profession agrumicole dans le cadre du Plan Maroc Vert (PMV), la filière des agrumes marocains s'est bien développée. Le secteur joue un rôle socio-économique important. Néanmoins, il génère de l'inquiétude compte tenu de sa valorisation limitée face à l'accélération des niveaux de production.

**Zakia KASSIMI**



Les objectifs du PMV jusqu'à l'année 2018 ciblaient un verger agrumicole de 105.000 ha, à travers la réalisation de 50.000 ha de plantations dont 30.000 ha de renouvellement. Actuellement, avec une superficie de l'ordre de 125.000 ha, le Maroc a dépassé cet objectif et est parvenu à une production d'environ 2 millions de tonnes/an, incluant les différentes variétés d'agrumes. Pour la campagne 2018/2019, la production est même estimée à 2,6 millions de tonnes. Côté exportations, les agrumes représentent une source de devises importante avec l'équivalent de près de 3 milliards DH/an, pour une quantité exportée oscillant autour de 500.000 T/an, destinée principalement aux marchés de la Russie et de l'Union Européenne, qui absorbent près de 80% des volumes.

Les régions de production se concentrent fondamentalement dans le Souss Massa, le Gharb, la Moulouya, le Tadla et le Haouz qui dé-

tiennent, à elles seules, plus de 93% de la superficie nationale. En outre, la gamme variétale du verger agrumicole reste dominée par 3 groupes de variétés : les clémentines avec 35%, la Maroc Late avec 21% et les Navels avec 18% de la superficie totale. Aujourd'hui, les subventions de l'état concernent les plantations d'agrumes (entre 4.000 DH/ha pour les oranges et 11.000 DH/ha pour les petits fruits), le matériel agricole et la transformation (entre 30% et 80%, et jusqu'à 100% de l'investissement réalisé pour l'irrigation localisée des superficies de moins de 5 ha).

### Un secteur prometteur... et des défis à surmonter

Au Maroc, le prix des agrumes est influencé d'une manière directe par plusieurs paramètres tels que la qualité du produit, la quantité produite, les conditions climatiques ainsi que le prix des intrants. Par ailleurs, « la demande en agrumes varie selon la qualité et le prix du produit, surtout en

présence de concurrence externe. Le consommateur cherche toujours la bonne qualité à un bon prix », déclare Abdellatif El Karimi, responsable de production chez Socitrus. Dans le même sens, Najib Layachi, expert conseiller auprès de l'Association Marocaine de l'Industrie de Transformation des Agrumes (AMITAG), exprime les difficultés rencontrées par l'aval de la filière : « nous avons principalement un problème de compétitivité globale : notre matière première agrumes trop chère, des emballages importés, la concurrence informelle des mahlabas... et tout cela sans incitations étatiques particulières, alors que nos concurrents comme l'Égypte sont beaucoup plus soutenus par leurs pays respectifs. »

Les efforts du PMV dans le développement de la filière sont reconnus par les professionnels du secteur sur les plans social et économique. Toutefois, son application ouvre le débat sur l'avenir de ces fruits au niveau de la commercialisation et de l'export, en plus du défaut d'articulation amont/aval. Selon M. Layachi, « la surproduction était prévisible depuis plusieurs années. Mais les mesures d'accompagnement du secteur, en particulier à l'aval, ont tardé à venir. Il faudrait que l'aval reprenne sa place au sein du secteur pour décider des actions à mener à l'amont : variétés à planter, superficies maximum, rendements à obtenir... » En outre, « le programme du PMV est un très bon support, sauf qu'il n'est pas maîtrisé au niveau de la mise en place. Le résultat est une augmentation de la production, causant un déséquilibre



© Socitrus

en termes de variété, notamment une forte production de clémentines », indique M. El Karimi avant d'enchaîner : « les problèmes que connaît la filière agrumicole au Maroc résident, d'un côté, dans l'insuffisance des unités de conditionnement par rapport à la production, surtout pour la clémentine, et d'un autre côté dans les traitements au niveau des vergers, qui influencent la qualité des fruits. Un fruit mal traité connaîtra un taux d'écart élevé. En outre, le manque de coordination entre les producteurs ainsi que le nombre insuffisant de stations de conditionnement et des exportateurs rendent la filière vulnérable. »

Lors de la réunion tenue le 9 janvier 2019 à Rabat, entre le Ministre de l'agriculture Aziz Akhannouch et l'interprofession pour discuter de l'actualité de la filière agrumicole au Maroc, ces contraintes ont été évoquées. Il s'agit essentiellement de la limite liée aux capacités de stockage frigorifique, au nombre de stations de conditionnement, aux circuits internes de vente et à la commercialisation en général, et ce, suite aux records qu'a atteint la production dans certaines régions notamment à Berkane (+25%) et Béni Mellal (+18%), tandis que le retard des pluies a entraîné un retard au niveau de la maturité des fruits, donc une accumulation de produits, en plus d'une variation de qualité, ce qui s'est reflété sur les critères exigés à l'export.

Lors de cette réunion, les professionnels ont été appelés à renforcer leurs efforts sur les marchés classiques et à s'orienter vers des marchés à forte demande. Le ministère de son côté reste engagé sur la voie de la diversification des marchés et la recherche

de nouveaux débouchés ainsi que l'appui à la filière.

## Mandarines et clémentine : risques multiples

Les mandarines et les clémentines sont des petits agrumes d'hiver très appréciés par les consommateurs à l'état frais et dont plus de 47 variétés sont cultivées.

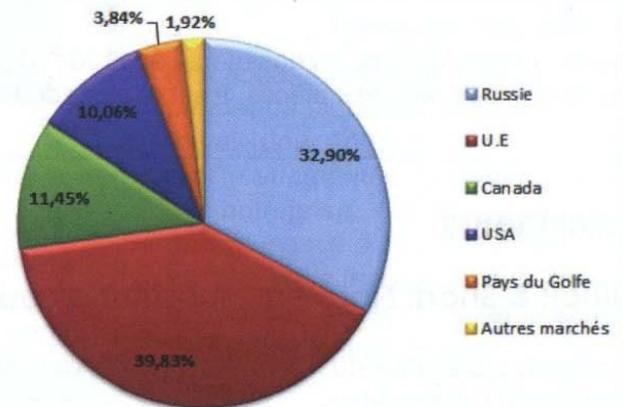
Conjointement à l'évolution de la production, les producteurs restent inquiets face aux problèmes de la commercialisation et de l'export. D'après Mohamed Mouncif, Professeur et Chef du département du génie des procédés à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II (IAV Hassan II), « dans ces conditions de saturation du marché local et de contrainte de compétitivité à l'international, de nouvelles opportunités de valorisation s'offrent aux acteurs opérant au niveau de l'aval de la filière, pour développer de nouveaux produits à base d'agrumes, notamment de petits fruits. Toutes ces conditions sont en faveur de l'agro-industrie pour faire émerger de nouvelles technologies de transformation et de valorisation de ces fruits. » De même, M. Layachi précise : « la transformation (conditionnement et écrasement) peut jouer un grand rôle dans le développement du secteur agrumicole, pour peu que les décideurs lui accordent l'attention qu'il faut. C'est grâce à la transformation que le secteur agrumicole va résorber sa surproduction, et participer à sa valorisation en diversifiant les produits et sous-produits agrumicoles. »

Afin d'accompagner le secteur agrumicole, notamment en matière de valorisation de la production, l'IAV Hassan II propose de contribuer,

à travers le département du Génie des Procédés et la Halle des Technologies Alimentaires, à trouver des solutions technologiques à l'écoulement de la production excédentaire par le développement de nouveaux produits à base de mandarines et de clémentines, comme alternatives à leur commercialisation à l'état frais, à savoir leur valorisation sous forme de : jus de mandarine, confiture de mandarine, conserve de quartiers entiers (mandarines au sirop), confiserie, huiles essentielles d'écorces ou encore aliment de bétail sous forme de pellets.

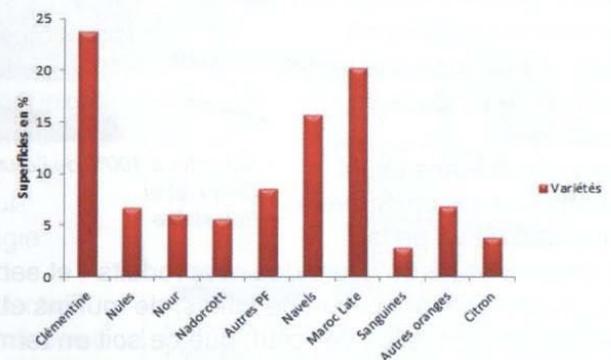
Pour conclure, M. Mouncif ajoute : « un travail de recherche et développement doit être effectué, avant de passer à l'échelle industrielle, pour développer ces produits et de s'assurer de la faisabilité, de la stabilité et de la commercialisation des nouveaux produits développés ». ■

## Pourcentages des quantités d'agrumes exportées par destination pour la campagne 2017/2018



Source : Maroc Citrus

## Répartition des superficies d'agrumes en % par variétés



Source : Maroc Citrus