

50MAD / 6€ / 7\$

Février 2022 - N°124

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

LE DOSSIER DU MOIS

Les abeilles

Gardiennes essentielles de l'humanité

ECONOMIE

Le tourisme

Colosse aux pieds d'argile

INSIGHT

Le marché du lait

Entre performance et résilience

AGRICULTURE

Évolution de la serriculture au Maroc





ENGAGÉS POUR DES FINANCEMENTS RESPONSABLES

ACCÈS AU FINANCEMENT POUR TOUS

FINANCEMENTS À FORT IMPACT SOCIAL

FINANCEMENTS À FORT IMPACT ENVIRONNEMENTAL

@ www.creditagricole.ma
f CreditAgricoleduMaroc
© [creditagricolemaroc](https://www.creditagricolemaroc.com)



CREDIT
AGRICOLE
DU MAROC

**DIRECTEUR
DE PUBLICATION**

Alexandre Delalonde

RÉDACTRICE EN CHEF

Sofia Benadi

**DIRECTEUR ARTISTIQUE
CHEF DE PROJETS WEB**

Mohamed El Allali

**CONSULTANT
EN PUBLICITÉ**

Yves Hazette

yves.resagro@gmail.com

SERVICE COMMERCIAL

contact@resagro.com

(+212) 522 249 239

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

**CORRESPONDANTE
FRANCOPHONE**

Dominique Pereda

dpereda@resagro.com

pereda.resagro@gmail.com

**CORRESPONDANTE
ANGLOPHONE**

Fanny Poun

fanny@resagro.com

**CORRESPONDANTE
HISPANOPHONE**

Laetitia Saint-Maur

laetitia@resagro.com

**RESPONSABLE
DISTRIBUTION**

Morad Qerqouri

IMPRIMEUR

ALPHA PRINT 47 rue Omar
Slaoui - Mers Sultan,
Casablanca.



ÉDITO

Les abeilles, ces alliées essentielles à la vie

Des abeilles qui butinent et des milliers de kilos de miel qui se vendent de par le monde. C'est peut-être tout ce que nous savons de cet insecte qui a pourtant la réputation d'être un besogneux. S'il suffisait de ne coller à toutes les colonies d'abeilles du monde entier ces deux rôles exclusivement, il n'y aurait sans doute pas lieu de

s'inquiéter de leur disparition. Parce qu'aussi petites soient-elles, le rôle est bien plus grand qu'on ne l'imagine. Pour ne parler que de la pollinisation, entendez en résumé, la possible reproduction de toute notre flore par le transport du pollen d'une fleur à l'autre. Ça n'a l'air de rien, on penserait presque revenir à nos cours de science d'un autre âge et pourtant ! Par ce simple geste, les abeilles assurent la survie de près de 80% d'espèces végétales de notre planète. Prenez les choses à l'inverse et vous verrez quelles conséquences dévastatrices pourraient avoir la disparition de cette espèce dans la nature. D'ailleurs, le fameux syndrome d'effondrement ou de disparition des colonies est mondial. Chez nous, il a récemment interpellé nos gouvernants qui collaborent étroitement avec l'ONSSA pour mesurer l'ampleur de cette « catastrophe » naturelle et mettre en place toutes les mesures nécessaires à ce phénomène. En effet, l'ONSSA a constitué un comité d'experts multidisciplinaire pour poursuivre les recherches et les études sur ce phénomène. L'Office approfondit également les enquêtes de terrain en collaboration avec les professionnels du secteur de l'apiculture afin d'identifier les facteurs contribuant au développement de ce phénomène. Après une discussion approfondie sur les raisons de l'apparition de ce phénomène et les moyens de réduire ses effets sur le secteur apicole, un programme spécial a été élaboré en vue de soutenir les apiculteurs touchés par le phénomène de disparition des colonies d'abeilles, avec allocation d'un montant de 130 millions de dirhams pour prendre des mesures immédiates. On ne peut que s'en féliciter, encourager cette initiative spécifique et qui le sait, espérer que la situation puisse encore être de l'ordre du réversible.

Compad, agence de communication BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203
- Casablanca / Tél. : (+212) 522 249 239 / contact@resagro.com / www.
resagro.com / RC :185273 - IF: 1109149 / ISSN du périodique 2028 - 0157
/ Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009 / Dépôt légal : 0008/2009 / Tous
droits réservés.

Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

SOMMAIRE



16

ÉDITO
03

PÉRISCOPE
06

DOSSIER DU MOIS
16

Les abeilles menacés

ECONOMIE
26

Tourisme marocain

AGRICULTURE

30

La serriculture au Maroc

INSIGHT

34

Le marché du lait

CNSO

40



34

BIOFACH SAUDI ARABIA

into organic

The first show will take place from November 7 - 9, 2022 at the modern Riyadh International Convention & Exhibition Center (RICEC). With about 3,600 sqm exhibition space and 10,000 visitors, we expect a flourishing three days in the Saudi capital. Two special highlights will deal with the topics "water" and "fertilizer". These focus topics address the problems of the local market. Also from a global perspective the water issue, as well as the lack of organic fertilizer, are increasingly calling for answers. There will be political roundtables and expert panels to discuss them. It is the perfect place for trade connections and making contacts. The show is held parallel to Saudi Halal Expo.

Saudi Arabia: The center of a promising market!

BIOFACH SAUDI ARABIA is the international organic hub for the entire MENA region that gathers more than 18 countries, Grab the opportunity for valuable trade connections and take part in 2022!



Countries of The MENA Region

 Olive Oil	 Organic Textiles	 Organic Coffee	 Organic Raw Materials	 Organic Farms
 Organic Dairy Products	 Water & Hydroponics	 Organic Frozen Food	 Fresh Food	 Organic Grocery Products
 Seeds & Plants	 Food Supplements	 Organic Fertilizers	 Modern Technologies in Agriculture and Recycling	 Natural & Organic Cosmetics

Organized by



T +966 92 00 200 25 | EX (304)
 biofach-ksa@1starabia.com
 www.biofach-saudiarabia.com

Co-Organizer



Co-Located with



Supported by

وزارة البيئة والمياه والزراعة
 Ministry of Environment Water & Agriculture



International Partner



Strategic Partner



PÉRISCOPE

SALON

FRUIT ATTRACTION 2022



Fruit Attraction 2022, le tout premier événement mondial du secteur des fruits et légumes est d'ores et déjà lancé par le biais des toutes premières candidatures ouvertes depuis ce 1er février 2022. Mi-février, les candidatures seront ouvertes à toutes les entreprises de la filière internationale des fruits et légumes qui souhaitent y participer. La 14e Fruit Attraction, organisée par IFEMA MADRID et FEPEX, se tiendra du 4 au 6 octobre. Avec des prévisions de participation optimistes, qui devraient atteindre les niveaux de 2019. la période de candidature sera lancée à la mi-février. Les entreprises du secteur des fruits et légumes ont un autre rendez-vous au plus grand événement mondial de marketing des fruits et légumes. Cette année, le programme des pays importateurs invités, qui comprend les Émirats arabes unis, l'Arabie saoudite et le Canada, rejoindra à nouveau le puissant programme des acheteurs internationaux. Cet événement vise à promouvoir les relations commerciales entre les marchés hors UE et l'Union européenne, accompagné d'un programme complet de tables rondes, de visites guidées du salon et de sessions B2B. Madrid, qui redeviendra la capitale mondiale des fruits et légumes, accueillant plus de 1 000 acheteurs, responsables des achats au détail, importateurs et grossistes invités du monde entier. Le salon proposera un nouvel espace à thème unique appelé le hub des startups, dédié aux entreprises nouvellement créées à la fois dans le segment des produits frais et de l'industrie auxiliaire créées entre le 1er janvier 2021 et le 1er septembre 2022. Cette année, la fraise est le produit phare de Fruit Attraction 2022.

NIGERIA NO. 1 IN AFRICA

Nigeria
agrofood

Nigeria
plastprintpack



7th International Trade Show

22 - 24
March 2022

Landmark Centre
Lagos
www.agrofood-nigeria.com
www.ppp-nigeria.com

Book your stand now

Contact worldwide: Ms Dariah Pfaff
Tel.: +49 62 21 45 65 21 • d.pfaff@fairtrade-messe.de

MÉTIERS

LA BOULANGERIE ENGAGÉE AU SIRHA EUROPAIN



Symbolique du bon goût et de la tradition française, la boulangerie – et la baguette en particulier – a fait l'objet de beaucoup d'attention en début d'année 2022 : prix cadeaux, inflation des prix des matières premières, modes de production, normalisation, surgélation... tout ces thèmes seront traités au Sirha Européen en mars 2022. Porté par son ambition de promouvoir et valoriser ce savoir-faire typiquement français reconnu en France et exporté dans le monde, le Sirha Européen proposera du 26 au 29 mars 2022 une offre exposants large et un programme riche,

alliant technique et innovation avec une réflexion sur les mutations du marché français de la Boulangerie. Conférences, contributions, success stories, etc. Les visiteurs trouveront des réponses aux dernières questions d'actualité : les ingrédients (semences, matières premières, levures), les préoccupations environnementales (RSE, 3R, circuits courts...), les artisans (recrutement, formation, vocation, fidélisation, femmes en boulangerie...). Pendant 4 jours, les meilleurs spécialistes et étoiles montantes, institutionnels et grandes entreprises, seront présents pour célébrer la Boulangerie Française. Avec le Forum Sirha Européen et la Scène Boulangerie-Snacking, le Sirha Européen propose une programmation centrée sur la boulangerie responsable, moderne et engagée.

EVENT

ISM JAPAN REPORTE SON ÉDITION INAUGURALE À 2023

Le plus grand salon mondial des sucreries et des collations, reportera ses débuts asiatiques à Tokyo, au Japon en avril 2023. En effet, ISM Japan a suscité un intérêt et un enthousiasme écrasants de la part de l'industrie depuis l'annonce des débuts asiatiques d'ISM, et les plans étaient en bonne voie pour organiser l'un des premiers salons dédiés aux sucreries et aux collations de la région avec un impact certain. Cependant, en raison des incertitudes persistantes apportées par la propagation de la variante COVID-19 Omicron, le Japon a fermé ses frontières à tous les nouveaux arrivants étrangers depuis novembre 2021, posant ainsi un défi aux parties prenantes internationales d'ISM Japon (visiteurs, exposants et partenaires) pour assister au salon. Après une évaluation approfondie de la situation au Japon et dans le monde, et des consultations étroites avec les principales parties prenantes et partenaires, il a été décidé de reporter son édition inaugurale à avril 2023, au Tokyo Big Sight à Tokyo, au Japon. La nouvelle date du salon ISM Japan est du 12 au 14 avril 2023. Les organisateurs sont impatients de livrer une édition inaugurale réussie en 2023.





VENTE D'INGREDIENTS, ADDITIFS, EPICES ET
ASSAISONNEMENT POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES



Mixs & Ingrédients

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET
PRODUITS ELABORES



Bases Culinaires

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT
EXCEPTIONNEL



Aromes Salé & Sucré

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON
VOTRE UTILISATION



Siège: Lot N° 18, PARC INDUSTRIEL C.F.C.I.M / OULED SALAH BOUSKOURA

TEL:0522-59 25 93 / 86

EMAIL:LACASEMSARL@MENARA.MA / LACASEM01@MENARA.MA

N° AGREMENT ONSSA: ES.7.46.15 - EC.7.120.16 - SCCL.7.119.16 - CFL.7.125.16

ANNIVERSAIRE

LES VERGERS BOIRON FÊTENT LEURS 80 ANS



Nouvelle décennie, nouvelle aventure. En 2022, Les vergers Boiron fête ses 80 ans. Un anniversaire qui sera, pour la marque et ses clients, l'occasion d'honorer les liens cultivés dans le temps entre tous les métiers, du verger à l'assiette. Ce sera aussi l'opportunité pour la marque d'imaginer l'avenir avec enthousiasme, en réaffirmant ses ambitions en matière d'innovation, de service et de responsabilité sociétale et environnementale. Ainsi, pour Les vergers Boiron, 2022 sera placé sous le signe de la célébration, de la naturalité et de la convivialité. Cet anniversaire est l'occasion pour la marque de réaffirmer les valeurs qui font sa singularité : créer des solutions fruits allant de l'ingrédient aux produits élaborés prêts à l'emploi. Inspirer tous les artisans du goût et les amateurs avertis, par son expertise et des services innovants ou encore relier à travers le monde la nature et

les hommes par des filières fruits toujours plus responsables. En 2022, la marque s'est donnée pour mission d'accélérer sa transition écologique. Dès septembre dernier, elle a intégré la Convention des Entreprises pour le Climat. Initiative portée par plus de 70 bénévoles, elle rassemble plus de 150 entreprises qui réfléchissent ensemble aux actions à mettre en œuvre pour construire un monde plus vertueux et atteindre l'objectif commun de réduire de 55 % d'ici 2030 les émissions de gaz à effet de serre, avec un impératif de protection de la biodiversité et de régénération du vivant. Ainsi, à compter de janvier 2022, un collectif de personnes motivées sera mobilisé pour proposer des idées et élaborer des actions à mettre en œuvre au sein de l'entreprise. 2022 sera aussi une année d'innovation qui verra l'arrivée sur le marché de nouveaux produits qui seront dévoilés au fil de l'année. Stay tuned !

PRODUITS MARAÎCHERS

SANLUCAR LANCE UNE VARIÉTÉ DE TOMATE NOIRE

à mi-mai. SanLucar accompagne le lancement du produit avec du matériel promotionnel et des présentoirs secondaires attractifs sur le point de vente.



En effet, SanLucar lance une nouvelle variété de tomates sur le marché allemand : les tomates noires SanLucar, déjà très appréciées des gourmets. Très juteuses, ces tomates se caractérisent également par leur arôme fruité, frais et intense. De plus, leur couleur sombre et leur forme unique en font un véritable accroche-regard, aussi bien sur le point de vente que servi dans une assiette à la maison. Les nouvelles tomates noires de SanLucar poussent dans la région côtière d'Andalousie, dans le sud de l'Espagne. Là-bas, le climat et le sol sont idéaux pour les fruits, qui sont irrigués avec de l'eau salée de la région côtière d'Almería. La combinaison parfaite d'une eau riche en minéraux et saline avec le sol spécialement sélectionné pour la culture, crée le goût unique des tomates noires. Ce goût se caractérise par une valeur Brix élevée, à partir de laquelle les tomates tirent leur douceur. Les gros calibres sont emballés en vrac dans une boîte de 3 kg. Alternativement, le produit est proposé dans une barquette en carton de 400 grammes avec un "flowpack" supplémentaire qui protège les tomates et maintient l'arôme. Les tomates noires SanLucar sont disponibles de fin novembre

Qualilab[®] international
LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRE
EAUX & ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- **Expérience**
- **Innovations**
- **Engagements**
- **Qualité de services**
- **Satisfaction clients**

Expert dans le contrôle et le conseil pour la maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments

Agée et Reconnu par
ONSSA

Accrédité ISO-11025 par
SEMAC
MCI/CA/AL35/2009

6, Rue Ibn Al Jaouzi (Ex Colonel gros) 20 360 Casablanca
Tél. : 05 22 47 00 83/86 - Fax : 05 22 47 00 89
info@qualilabinternational.com - www.qualilabinternational.com

RECYCLAGE

SMURFIT KAPPA CHANGE DURABLEMENT SES ROBINETS VITOP

Smurfit Kappa a apporté une modification simple mais profonde à ses robinets Vitop®. Les robinets utilisés sur ses produits Bag-in-Box sont désormais exempts de pigment noir de carbone, ce qui les rend beaucoup plus faciles à recycler. Les deux plus grandes usines européennes de Bag-in-Box de Smurfit Kappa en France et en Espagne utilisent désormais le Vitop® Natural, un robinet au corps translucide qui a été introduit il y a deux ans comme une alternative durable au noir de carbone Vitop. Comme le pigment de noir de carbone n'est pas toujours détecté par les scanners de tri optique dans le proche infrarouge (NIR) utilisés par de nombreuses installations de recyclage, il peut être classé comme un composant indésirable et peut également donner au plastique recyclé une couleur grise peu attrayante. Vitop® Natural, qui peut également être produit à partir de matériaux biosourcés sur demande, a été très bien accueilli depuis son lancement. Il est également disponible en version compacte avec un poids plastique réduit.



Vitop est le premier fournisseur de solutions de fermeture Bag-in-Box avec plus de 5 milliards de robinets vendus dans le monde entier.

BIOSOLUTIONS

MACFRUT 2022 PRÉSENTE LE BIOLSOLUTIONS INTERNATIONAL EVENT



MACFRUT



Une zone d'exposition, rencontres techniques et un prix pour l'innovation. Voilà les ingrédients de l'évènement international dédié aux biosolutions prévu au parc des expositions de Rimini (Italie) du 4 au 6 mai. En effet, Macfrut, le salon international des fruits et légumes qui se tiendra au parc des expositions de Rimini du 4 au 6 mai 2022, présentera une série d'approfondissements techniques verticaux qui enrichiront l'offre de contenus de cette 39ème édition. Parmi eux, pendant les trois jours de la manifestation il y aura le Biosolution International Event, où les protagonistes seront les principaux opérateurs du monde de la protection et de la nutrition des plantes par des méthodes naturelles, des entreprises leaders au niveau international jusqu'aux exploitants agricoles et aux opérateurs techniques. Le Biosolution International Event se compose de trois « âmes » : une zone d'exposition très visible, située dans le Hall Sud, devant l'entrée principale de Macfrut. Les rencontres techniques, qui représentent des occasions d'échange et de partage pour les producteurs et les opérateurs techniques experts en cultures maraîchères qui utilisent les biosolutions et les semences (tomates de table, poivrons et aubergines, concombres et courgettes, melons et pastèques, laitue et salades) et le Biosolution International Award, le prix dédié à l'innovation dans le domaine des biosolutions présentes au salon.



AGROTEXTILE

PROTECTA® DE ARRIGONI

UNE PROTECTION COMPLÈTE MÊME POUR LES VERGERS BIOLOGIQUES

Cesare Ippolito est le consultant agronomique dans le Latium pour le groupe Mazzoni, responsable de la gestion des plantes fruitières principalement biologiques. Suite à de nombreuses expériences, il a choisi l'agrotexile Protecta® pour protéger la culture des kiwis dans la région de Latina dans laquelle il opère, dans le but de préserver les plantes et les fruits des événements atmosphériques. Les filets Arrigoni se sont également révélés être des alliés utiles pour tenir les insectes nuisibles à distance, un facteur déterminant en particulier pour les productions biologiques. Dans l'une des entreprises qu'il a suivies, Ippolito a ensuite modifié et reconstruit les structures du verger, en maintenant dans un premier temps la structure de « cabane » prévue précédemment et en installant le filet Protecta® d'Arrigoni. Grâce aux nouveaux agrotextiles, l'entreprise a réussi à protéger les cultures des vents et de la transpiration excessive, ce qui risque de déshydrater la plante. Enfin, en fournissant une protection complète, Protecta® aide à préserver les cultures même contre l'attaque d'insectes indésirables, non seulement de la punaise qui commence à créer différents dommages aux cultures dans le centre de l'Italie, mais aussi par rapport aux insectes plus petits, car la texture de cet agrotexile est très fine.



Centre Mohammed 5 - Etg 8 N. 810 - Derrière Hôtel Grand Mogador
P.O.Box 20250 - Casablanca - MOROCCO
Tél. : +212 522 409 519 / 217 - Fax : +212 522 242 801
www.als.co.ma - - Email : zakaria@als.co.ma



www.als.co.ma

AWARDS

ISM NEW PRODUCT SHOWCASE : LES INNOVATIONS PHARES 2022

La Confiserie Vandenbulcke, Mitsuba et Arna Falco sont les lauréats dans la catégorie produit le plus Innovant. En effet, vitrine des innovations depuis 2009, la New Product Showcase est devenue un pôle d'attraction pour tous les décideurs à ISM. Une exposition spéciale de grande qualité, dans la partie médiane du boulevard, permet aux visiteurs d'obtenir des informations ciblées sur les innovations en matière de confiserie et de snacking. Avec 45 vitrines de plus de 30 exposants de 11 pays, celles-ci contenant plus de 50 produits, la New Product Showcase, même en temps de pandémie, donne à nouveau un aperçu des nouveautés depuis février 2021. La confiserie Vandenbulcke de Belgique a obtenu la première place du New Product Showcase Award de cette année. Le jury a été enthousiasmé par la façon dont

le fruit entier du cacao a été mis en valeur dans une praline. Selon le jury, les chocolatiers belges ont réussi à capturer dans le fourrage de Cabosse l'essence gustative d'une cabosse de cacao avec toutes ses nuances fruitées et chocolatées, créant ainsi une nouvelle expérience gustative pour les pralines. L'utilisation écologique du fruit entier permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi de préserver les nutriments et les minéraux, ce qui confère à Cabosse son goût unique. Cette même soirée, Luigi Zàini a été le premier fabricant italien de confiseries à recevoir l'ISM Award en récompense de son action remarquable en faveur de ce secteur d'activité. ISM présente cette année l'offre de quelque 1 100 exposants de 56 pays. Seuls les professionnels peuvent visiter le salon. ProSweets Cologne, Salon international des fournisseurs de l'industrie de la confiserie et du snacking, se tient en parallèle avec ISM. Plus de 200 entreprises, secteurs fabrication, emballages et ingrédients, exposent leurs produits à Cologne.



LEADERSHIP

NESTLÉ NOMME YASSER ABDUL MALAK CHAIRMAN & CEO POUR LA RÉGION MOYEN-ORIENT ET AFRIQUE DU NORD

Nestlé annonce la nomination de Yasser Abdul Malak au poste de Chairman & CEO pour la région Moyen-Orient et Afrique du Nord (Middle East and North Africa - MENA), qui prend effet à compter du 1er Janvier 2022. Nestlé MENA emploie plus de 15 000 personnes dans 19 pays, opère 25 usines réparties dans la région, et a atteint un chiffre d'affaires annuel de près de 3 milliards USD en 2020. Abdul Malak rejoint le siège régional de l'entreprise à Dubaï après avoir occupé le poste de CEO de Nestlé Turquie, poste durant lequel il s'était démarqué par d'excellents résultats, en plus de s'illustrer par le lancement de plusieurs projets d'expansion qui ont fortement contribué à accélérer la croissance de l'entreprise dans le pays. Avant de rejoindre Nestlé Turquie, Abdul

Malak avait auparavant occupé plusieurs postes de direction chez Nestlé. Il avait notamment occupé le poste de CEO pour la région Afrique du Nord-Est de Nestlé basée en Égypte, avant qu'il ne soit assigné au rôle de Dairy Category Head pour la région Europe, Moyen-Orient & Afrique du Nord en 2018, au siège de Nestlé à Vevey. Abdul Malak a rejoint Nestlé Arabie Saoudite en 1999. Après sa première mission, il a rejoint le siège régional de l'entreprise pour diriger l'activité MAGGI en tant que Senior Brand Manager jusqu'en 2003. Il est ensuite nommé Global Marketing Advisor pour l'activité alimentaire de la société en Suisse. En 2005, il a été promu à la tête de l'activité alimentaire de Nestlé de la région Afrique du Sud-Est. Il retourne trois ans plus tard au Moyen-Orient en tant que Business Executive Officer Food, avant d'occuper le poste de Country Manager. Abdul Malak succède à Remy Ejel, qui a rejoint le Nestlé Executive Board en tant que Executive Vice President et CEO de la zone Asie, Océanie et Afrique (AOA), qui comprend la région Moyen-Orient et Afrique du Nord.



DOSSIER



#abeilles

#miel

LES ABEILLES GARDIENNES DE LA VIE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

“ Le gouvernement alloue 130 millions de dirhams pour la mise en place d'un ensemble de mesures immédiates, dont un soutien aux apiculteurs pour la reconstruction des ruches ”

Ministère de l'Agriculture

Faut-il ne se focaliser que sur le miel qu'elles produisent en butinant sans relâche depuis des millénaires ? Non bien sûr. Les abeilles sont d'abord un élément essentiel de la chaîne alimentaire parce qu'elle assure à elles seules 80 % de la pollinisation des fleurs. Une fonction essentielle à la survie... de l'humanité.

Explications

DOSSIER

Les abeilles et autres pollinisateurs sont largement reconnus pour leur rôle important et leur contribution à la sécurité alimentaire et à la nutrition, à l'agriculture durable, à la santé des écosystèmes et de l'environnement, à la préservation et l'enrichissement de la diversité biologique, Ou encore à d'autres aspects du développement durable. Et pourtant, les abeilles et autres pollinisateurs sont en déclin dans certaines des principales régions agricoles du monde. Par ailleurs, de plus en plus d'espèces de pollinisateurs à travers le monde pourraient disparaître du fait de pressions diverses, dont beaucoup sont d'origine humaine. Or, la pollinisation est un processus fondamental dans les écosystèmes terrestres naturels et gérés par l'homme. Elle contribue de manière essentielle à la production alimentaire et établit un lien direct entre les écosystèmes sauvages et les systèmes de production agricole. De fait, la très grande majorité des espèces de plantes à fleurs ne produisent des graines que si des animaux pollinisateurs transportent du pollen des anthères aux stigmates des fleurs. Sans ce service, de nombreuses espèces interdépendantes et de nombreux processus

fonctionnant au sein d'un même écosystème sont amenés à disparaître.

LA POLLINISATION, UNE FONCTION ESSENTIELLE À LA VIE

Les abeilles assurent 80 % de la pollinisation et donc de la reproduction des plantes à fleurs ! Par exemple, une abeille peut butiner de 3000 à 5000 fleurs par jour. Elles ont permis l'évolution des plantes à fleurs et en ont garanti la survie. Car les insectes, et principalement les abeilles, contribuent à la pollinisation de 80% des espèces de plantes à fleurs et des plantes cultivées. La pollinisation peut se résumer au transport



DOSSIER

du pollen d'une fleur à l'autre. C'est ce processus indispensable qui permet aux plantes de se reproduire. Concrètement, il faut que les grains de pollen des organes mâles de la plante, les anthères, se retrouvent sur les organes femelles, les stigmates. Pour cela, il existe plusieurs pollinisateurs : le vent, certains oiseaux, quelques petits rongeurs mais surtout, les insectes et parmi eux les abeilles. C'est quand elles recueillent du nectar que du pollen s'accroche aux poils de leur corps. Ensuite, lorsqu'elles se posent sur une autre fleur, ce même pollen se dépose sur le stigmate ou sur le bout

du pistil, qui est l'organe reproducteur femelle. Et voilà la pollinisation a eu lieu et la création des fruits ou légumes est assurée.

DES CHIFFRES QUI PARLENT

Une seule abeille peut en effet visiter 250 fleurs en seulement une heure. Elle stocke sur une seule de ses pattes postérieures 500 000 grains de pollen, autant dire que son rôle dans la pollinisation est majeur. On estime généralement que sur la centaine d'espèces de plantes alimentaires les plus cultivées, environ 71 seraient pollinisées uniquement par les abeilles. La pollinisation est essentielle, car environ 40 % des produits alimentaires que nous mangeons sont issus indirectement ou directement du travail des abeilles et de la pollinisation des fruits et des légumes qu'elles effectuent. Pire, sachant

que les abeilles sont responsables d'un tiers de la nourriture de la planète, on prend tout de suite conscience du drame qui est en train de se jouer.

LE RÔLE DES ABEILLES DANS LA

“ Les abeilles doivent butiner 1 million de fleurs pour faire 1kg de miel ”

Institut de l'abeille

DIVERSITÉ

Les abeilles sont un maillon essentiel de la biodiversité parce qu'elles permettent la pollinisation, le transport de grains de pollen permettant de féconder les plantes, de très nombreuses cultures et arbres fruitiers. En 2015 l'apport des insectes pollinisateurs dont l'abeille aux principales cultures mondiales, est évalué à 193 milliards d'euros, soit 12 % de la production



DOSSIER

alimentaire mondiale. Enfin, les abeilles sont indispensables à la production de miel et des autres produits de la ruche. L'agriculture française par exemple, compte 800 000 ruches, réparties dans 12 000 exploitations en métropole, qui produisent 14 800 tonnes de miel. Dans les départements d'outre-mer, 490 exploitations pratiquent l'apiculture, avec 18 600 ruches pour une production annuelle de 230 tonnes de miel.

LE RÔLE DES ABEILLES DANS LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE

Selon la Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques, la valeur des services écologiques et économiques fournie par les abeilles correspond à 577 milliards de dollars. De plus, un tiers de la

production de nourriture à l'échelle mondiale dépend directement de leur activité pollinisatrice, et les abeilles sont parmi les pollinisateurs, celles qui jouent le rôle le plus efficace. À travers la pollinisation des plantes, les abeilles favorisent la production agricole qui assure la sécurité alimentaire, et à travers leurs produits à haute valeur nutritive (miel, gelée royale, pollen, etc.), la sécurité nutritionnelle de la population. Il n'est pas anodin d'affirmer que l'apiculture ou l'élevage des abeilles, est une activité économique à faible impact environnemental. Exigeant de faibles investissements, elle peut procurer des revenus substantiels et renforcer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations rurales dépendant fortement des produits forestiers pour

leur subsistance. Verdict ? 40% de notre alimentation dépend des abeilles, elle reste en effet un maillon essentiel de la biodiversité.

LES ABEILLES ET LES PRODUCTIONS AGRICOLES

Les abeilles comme les autres pollinisateurs sauvages ont un rôle bien plus important. Elles sont un maillon très important de la biodiversité. En fécondant les plantes à fleurs, elles participent à la reproduction des espèces végétales et à la mise à fruit de ces espèces, qui alimentent de nombreux animaux (oiseaux, insectes, mammifères) et micro-organismes. Les pollinisateurs ont également un impact économique majeur sur les productions agricoles végétales qui n'a pas été encore pris en compte à sa juste valeur dans l'approche agronomique. Sans les abeilles, de

DOSSIER

nombreuses espèces végétales disparaîtraient de nos assiettes, comme les citrons, les oranges, les amandes, les pommes, les courgettes, et bien d'autres encore. Leur contribution au PIB des États-Unis est estimée à environ 15 milliards de dollars. Et le prix du miel ne représente qu'une partie infime de cette richesse créée par les abeilles. Au niveau mondial, la contribution des insectes pollinisateurs à la production agricole est évaluée entre 190 et 320 milliards de dollars par an.



LES ABEILLES MENACÉES, UN DRAME PLANÉTAIRE

La mortalité élevée des abeilles et des pollinisateurs sauvages (bourdons, papillons) enregistrée en divers points du globe mobilisent la communauté scientifique, les professionnels et les pouvoirs publics depuis plusieurs années. Selon la

communauté scientifique la surmortalité des abeilles et des pollinisateurs semble avoir plusieurs causes. En France par exemple, un suivi des mortalités (surveillance passive) est mis en place chaque année afin d'analyser les accidents sanitaires qui surviennent dans les ruches. De plus, un réseau spécifique de

surveillance active est en cours de développement sur six départements pilotes (Drôme, Bouches-du-Rhône, Cantal, Finistère, Haut-Rhin, Indre-et-Loire) avant son extension sur toute la France. Il permet de suivre l'évolution du cheptel des abeilles. Son objectif est d'estimer la prévalence des principales maladies des abeilles

LE MAROC S'ENGAGE FERMEMENT CONTRE LA DISPARITION DES ABEILLES

Suite à la découverte du phénomène de disparition des colonies d'abeilles chez les apiculteurs récemment dans certaines zones, le Chef du Gouvernement a tenu une séance de travail le samedi 29 janvier 2022, en mode visioconférence avec le ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, accompagné du directeur général de l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) et du directeur central des filières de production en vue d'examiner la situation actuelle et les causes de ce phénomène ainsi que les moyens à même d'atténuer ses effets sur la filière apicole. Au cours de cette réunion, le directeur général de l'ONSSA a fait un exposé sur les mesures urgentes prises ainsi que les résultats préliminaires des recherches et analyses effectuées par ses services vétérinaires régionaux, en collaboration avec les représentants de la Fédération Interprofessionnelle Marocaine de l'Apiculture, qui ont révélé que :

- Ce phénomène est nouveau et concerne certains apiculteurs à des degrés divers dans certaines zones du Maroc.
- Les investigations de laboratoires excluent l'hypothèse qu'une maladie des abeilles soit à l'origine de ce phénomène.

et des dépopulations/ colonies d'abeille. Sur ce affaiblissements des dernier volet un protocole

doit être testé dans un premier temps. Au niveau communautaire, la Commission, le Conseil et le Parlement européen sont aussi mobilisés. Or, si depuis déjà longtemps écologistes et apiculteurs dénoncent les dégâts causés par les pesticides et notamment les néonicotinoïdes, commercialisés dans le monde entier par 2 grands groupes de l'industrie, qui intoxiquent et tuent les abeilles lorsqu'elles butinent sur les plantes traitées, d'autres facteurs sont responsables du déclin des abeilles : les changements climatiques, les acariens, parasites, les virus et la destruction d'habitats naturels causés par les monocultures s'appliquant soit sur une parcelle, soit sur un ensemble de parcelles au niveau d'une exploitation agricole, voire d'une région.

L'ONSSA A

CONSTITUÉ UN COMITÉ D'EXPERTS MULTIDISCIPLINAIRE POUR POURSUIVRE LES RECHERCHES ET LES ÉTUDES SUR CE PHÉNOMÈNE. L'OFFICE APPROFONDIT ÉGALEMENT LES ENQUÊTES DE TERRAIN EN COLLABORATION AVEC LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR DE L'APICULTURE AFIN D'IDENTIFIER LES FACTEURS CONTRIBUANT AU DÉVELOPPEMENT DE CE PHÉNOMÈNE.

Après une discussion approfondie sur les raisons de l'apparition de ce phénomène et les moyens de réduire ses effets sur le secteur apicole, un programme spécial a été élaboré en vue de soutenir les apiculteurs touchés par le phénomène de disparition des colonies d'abeilles, avec allocation d'un montant de 130 millions

de dirhams pour prendre des mesures immédiates, à travers notamment, l'accompagnement des apiculteurs pour le repeuplement des ruches atteintes, par la distribution de nouvelles colonies d'abeilles et la mise en place d'une campagne nationale de traitement des ruches contre la maladie de varroase ainsi que des campagnes de sensibilisation au profit des apiculteurs, notamment en ce qui concerne les bonnes pratiques en matière d'apiculture. Il est à noter que le phénomène de "Syndrome d'effondrement des colonies d'abeilles" a été constaté également dans plusieurs pays, notamment en Europe, en Amérique et en Afrique. Les études et les recherches approfondies effectuées dans ces pays, ont attribué cela à plusieurs facteurs, entre autres, climatiques et environnementaux qui

se caractérisent par la hausse de température, la faiblesse des précipitations, la diminution de la quantité et de la qualité de l'alimentation disponible pour les abeilles ou encore les facteurs relatifs à l'état de santé des ruchers et les méthodes préventives adoptées, ainsi que les pratiques d'élevage des abeilles.

LES SCIENTIFIQUES MISENT SUR LA MUTATION DES ABEILLES

Champignons, parasites, virus... L'abeille a ses prédateurs, et la colonie, ses fléaux. Une trentaine d'agents pathogènes sont susceptibles d'attaquer la ruche, comme la loque américaine, bactérie qui se répand dans le couvain, ou encore le noséma, qui s'en prend aux intestins des butineuses... Mais, l'ennemi numéro 1 reste «Varroa destructor», originaire d'Asie du Sud-Est

DOSSIER

et observé pour la première fois en France en 1982. Dans le monde, rares sont les terres épargnées par cet acarien. Il s'introduit dans les alvéoles, y pond, puis ses petits sucent le sang des larves et des nymphes, qui naissent atrophiées. La seule solution consiste à traiter avec des molécules acaricides. Mais il y a pire : le parasite semble s'être adapté à la chimie. Le risque, c'est qu'il ne soit un jour plus du tout sensible aux produits et de fait, on ne peut qu'espérer une évolution de l'abeille. Or, elle existe, cette abeille de rêve, capable de se défendre seule contre l'acarien. Depuis vingt ans, le Département américain de l'agriculture élève en Louisiane, des colonies présentant un comportement d'autodéfense. Les ouvrières, capables de détecter les alvéoles contenant le varroa,

sacrifient la nymphe en la décapitant et mettent ainsi à mal la reproduction de leur ennemi. Par ailleurs, une vingtaine d'apiculteurs européens réunis au sein de la fondation néerlandaise Arista Bee Research ont décidé de devancer les résultats des laboratoires. L'année dernière, ils ont importé au Luxembourg du sperme de faux-bourdons de Bâton-Rouge. Par insémination artificielle, ils ont obtenu dix-neuf reines. Douze ont produit des colonies résistantes à 75 % au varroa, et sept, à 100 %. Et leurs filles sont en cours de fécondation en Belgique, au Luxembourg, en Hollande, en France et en Allemagne. L'espoir est d'obtenir, par générations successives, des colonies invulnérables.

UNE PROSPECTIVE COMPLIQUÉE À RÉALISER

Mais ce plan comporte deux écueils. D'une

part, les starlettes de la Louisiane se reproduisent en circuit fermé depuis quinze générations, et leur consanguinité est grande. D'autre part, si toutes les colonies européennes étaient croisées avec seulement trois ou quatre colonies américaines, le risque serait important de perdre à terme la diversité de nos abeilles. En Europe, la grande famille d'«Apis mellifera» est forte de vingt-six sous-espèces. Chaque apiculteur a ses préférences, en fonction du climat, du terrain et des caractéristiques de chaque race. Certains préfèrent la «ligustica», originaire d'Italie et bonne pondeuse, la «carnica», de souche slovène et excellente butineuse, la caucasienne, venue de Georgie et plus douce, ou encore notre abeille noire nationale, agressive mais robuste... Un patrimoine génétique impressionnant,

LE PARADIS DES ABEILLES EST À CUBA

Dans les vallées de la province de Matanzas, à Cuba, les abeilles virevoltent au grand air sans la menace des pesticides qui déciment leur population dans le reste du monde. Cette pureté de leur environnement et un régime riche en fleurs sont à l'origine d'un miel convoité en Europe. L'abeille n'est faite ni pour les zones urbaines ni pour les zones rurales, elle est faite pour la montagne", affirment les spécialistes et propriétaires de ruches. En effet, partout dans le monde, scientifiques et défenseurs de l'environnement tirent la sonnette d'alarme sur la diminution du nombre d'abeilles sous l'effet de l'agriculture intensive, des maladies et des pesticides. Mais pas à Cuba, où les abeilles semblent particulièrement en forme. Leur environnement est devenu pur avec la crise économique des années 1990 provoquée par l'effondrement de l'Union soviétique: celle-ci fournissait à l'île des milliers de tonnes de pesticides, fertilisants et herbicides; quand cet apport a subitement cessé, Cuba n'a pas eu d'autre choix que de développer des alternatives naturelles, ce qui a réduit à quasiment zéro le recours aux produits chimiques, si néfastes aux populations d'abeilles et à la qualité du miel. A Cuba, la production moyenne est de 51 kilos de miel par ruche, un niveau considéré comme élevé. Le secret d'une telle réussite ? Dans la campagne cubaine, les abeilles ne sont exposées à aucun grand risque naturel ni menace humaine et profitent d'une température estivale toute l'année et d'une humidité qui leur assure des fleurs en permanence, affirme Santiago

qui reste encore à explorer. Chez chaque professionnel, se cache peut-être déjà une colonie naturellement résistante au varroa. Mais un apiculteur n'a pas le temps ni les moyens de tester les atouts génétiques de ses ruches. L'institut planche sur deux applications qui pourraient, un jour, faciliter la vie des éleveurs. L'une consiste en un test ADN simple et peu onéreux permettant d'identifier rapidement le potentiel antiacarien d'une colonie. L'autre repose sur les capacités olfactives des abeilles, certaines d'entre elles étant, semble-t-il, capables, à l'odorat, de détecter le varroa... L'abeille possède des ressources insoupçonnées qui lui permettront peut-être de sauver sa peau. Mais l'homme, qui lui doit tant, devra sans doute lui donner un petit coup de pouce.

#tourisme

#période_de_crises

TOURISME MAROCAIN LE « COLOSSE AUX PIEDS D'ARGILE »

“ En marge des autres secteurs, le tourisme est probablement un de ceux qui a connu une chute vertigineuse en raison de la pandémie Et ce, malgré le bond record des arrivées depuis l'étranger depuis la réouverture des frontières

”



C'est une réalité presque insupportable lorsqu'on sait l'importance stratégique que revêt le tourisme pour notre économie nationale. Le tourisme a été durement impacté par la pandémie de coronavirus et par les mesures de restrictions des déplacements qui ont été adoptées pour limiter la propagation du virus au

risque d'en avoir trop fait ! En effet, les arrivées aux postes frontières ont connu une baisse drastique de -79% en 2020 par rapport à 2019 avec 2,8 millions de touristes non-résidents. Les nuitées enregistrées aux établissements d'hébergement classé ont suivi la même tendance en allant de 25,2 millions en 2019 à 7 millions en 2020,

soit une régression de -72% entre les deux années. Parallèlement, les recettes voyages de 2020 se sont chiffrées à 36,4 milliards de dirhams, enregistrant une perte de -54% par rapport à celles de 2019. Gageons que la réouverture des frontières actuelles soit aussi le retour à la normal.



LE TOURISME PORTE D'ENTRÉE ESSENTIELLE

Les régions touristiques marocaines - portes d'entrées pour les européens et les touristes étrangers et marocains de retours d'un séjour à l'étranger - ont subi de plein fouet la pandémie du Covid-19. Casablanca-Settat, Marrakech-Safi, Tanger, Fès-Meknès et Rabat-Salé ont enregistré 4155 cas confirmés sur 6652 cas jusqu'au 07 mai 2020. C'est le secteur LE plus touché mais c'est aussi un secteur de l'économie qui a jusqu'ici surmonté nombre d'obstacles pour redorer son blason : deux guerres du Golfe, le 11 septembre 2001 ou

encore la crise de 2008 et pas un de ces événements n'aura finalement eu raison de l'attractivité du Maroc face à d'autres destinations.

UNE PERFORMANCE TOURISTIQUE EN PÉRIODE DE CRISES

Depuis 2003, le Maroc a connu un taux de croissance annuel moyen de 18.02% des investissements directs à l'étranger (IDE) drainés et dépassant les 135 millions de DH durant l'année 2015. Plus précisément, à partir de 2011, le pays a pu remonter les effets de la crise économique de 2008 via la relance de l'investissement touristique qui a connu une croissance

moyenne de 6.8 %, en dépit de la conjoncture économique et financière qui continue à émettre des ondes défavorables. Mieux, le Maroc a réussi à mettre en place une plateforme touristique regroupant plus de 8600 investisseurs sans compter les restaurateurs, avec une prédominance des établissements d'hébergement (EHTC) dépassant la proportion de 40 %. Soit Un taux d'évolution d'environ 33 % de la capacité litière d'hébergement entre 2010 et 2015.

Autant d'efforts déployés en continuant à concentrer l'infrastructure touristique dans les zones traditionnelles (Marrakech, Agadir, Fès-Meknès) tout en encourageant la redécouverte de la zone nord du Maroc : Tanger et la côte de Tétouan en l'occurrence. En marge de la diversité des actions cet exploit est dû à un effort considérable en matière de mise en place d'un cadre incitatif plus performant et adaptatif au contexte mondialisé. L'exonération des droits d'importation pour tous les biens d'équipements nécessaires pour la promotion et le développement du projet touristique ainsi que la mesure d'exonération de la TVA sur les biens d'équipement, matériels et outillages acquis au Maroc pendant une durée de 24 mois à compter du démarrage de l'activité de la société, se sont avérés d'un grand secours. La touche finale ? L'exonération de la TVA à l'importation pour une durée de trente-six mois pour les biens d'équipement, matériels et outillages acquis à l'importation, a permis une

bouffée d'oxygène à l'entreprise touristique.

LA STRATÉGIE 2020... IRRÉALISABLE !

Le Maroc est resté bien en deçà des principaux objectifs de la stratégie 2020 tracés pour le mi-chemin 2015. 10.2 Millions de touristes arrivés aux postes frontaliers au lieu de 13.7. Ou encore 2.6 Millions de séjours EHTC au lieu de 3.9 millions . Mais aussi 63.2 Milliards de DH de recette touristique au lieu de 85 Milliards de DH. Le PIB touristique quant à lui fut de 73.6 Milliards de DH au lieu de 93.5 Milliards, soit 6.7 % au lieu de 9.3 %. Enfin les emplois touristiques ont, de leur côté, manqué à l'objectivation 2015 : 507 000 au lieu de 645 000 emplois.

Pour expliquer les écarts entre les prévisions et la réalité, il faut tout simplement se pencher sur le contexte : la conjoncture économique et politique n'a pas été suffisamment prise en compte au regard de la rapidité des changements économiques. Sur le plan international, la crise économique a fait baisser de 2.2 la croissance touristique en Europe occidentale entre 2000 et 2008, de 1.6 % entre 2008 et 2015. Or, plus de 70 % des marchés touristiques marocains sont issus de cette région, il est évident que l'impact s'est fait sentir. Mais aussi, l'impact négatif sur l'image digitale du Maroc du fait de la situation géopolitique de certains voisins. Mais pas que. Le sous-investissement est aussi une contrainte importante. Seulement 25 % des investissements prévus à l'horizon 2018 ont été effectivement



mobilisés. Encore faut-il préciser que ces ressources ont été caractérisées par une dispersion des efforts en voulant développer huit territoires touristiques à la fois, à savoir plusieurs grands projets balnéaires d'envergure simultanément. On note aussi, certains dysfonctionnements non mérités au vu des efforts déployés. Il s'agit notamment d'une discordance en matière de synergie

entre les principales partenaires du secteur (Région, RAM, ONDA) et les entités en charge du Tourisme (Ministère, ONMT, SMIT).

QUID DE L'AVENIR ?

Le secteur du tourisme est si fragilisé à ce jour qu'il ne supporterait pas des projections prématurées pour l'économie touristique

ECONOMIE

car énormément de ressources financières sont engagées pour la relance du secteur qui reste dépendant des Tours Opérateurs et des arrivées des touristes étrangers. Il est aussi dépendant du tourisme local de loisir et des rapatriements domestiques des MRE. Or, ces différents composants n'ont pas les mêmes mécanismes de fonctionnement. Pas plus tard que la dernière semaine de l'année 2021, la ministre du Tourisme, de l'Artisanat et de l'Économie sociale et solidaire, Fatima-Zahra Ammor, a détaillé les mesures prises au niveau du ministère ainsi que des autres départements concernés pour relancer le tourisme intérieur nous confirme la MAP. En réponse à une question orale à la Chambre des représentants, sur la situation du tourisme intérieur à la lumière de la crise liée au Covid-19, Mme Ammor a fait savoir que dans le but de mettre en place les bases solides d'un développement durable du tourisme intérieur, une étude a été menée en collaboration avec l'Office national marocain du tourisme (ONMT) en vue d'identifier les exigences du client marocain concernant le produit touristique national et de ses spécificités.

MIEUX RÉPONDRE AUX TOURISTES MAROCAINS

Toujours selon la ministre, l'étude qui a été réalisée en collaboration avec l'ONMT a permis de jeter la lumière sur les préférences des Marocains en termes d'activités notamment le tourisme balnéaire, les visites de villes et des sites naturels et historiques, ainsi que

les activités sportives dont les sports nautiques. Suite à cette étude et dans le cadre de ses programmes visant à assurer une adéquation entre l'offre et la demande, a-t-elle poursuivi, le ministère encourage les investissements dans les produits touristiques les plus demandés par les touristes marocains, ainsi que la création de stations touristiques avec des offres tarifaires adaptées au pouvoir d'achat des touristes marocains. Et de soutenir que le ministère se penche, dans le cadre de partenariats avec d'autres départements ainsi qu'avec les collectivités locales, sur l'amélioration de l'attractivité du produit touristique

en faveur des touristes marocains, à travers notamment la valorisation des anciennes médinas et la création de circuits touristiques, l'animation culturelle et la promotion des activités sportives. Elle a, en outre, noté que l'ONMT a mis en place un programme ambitieux de promotion du produit marocain, ajoutant que son département collabore avec le ministère de l'Économie et des finances pour la mise en place de chèques-vacances qui permettront de réduire les frais de voyage et de promouvoir ainsi le tourisme intérieur.



#Serriculture

LA CULTURE SOUS SERRE AU MAROC UNE SPÉCIFICITÉ AGRICOLE EN PLEINE ÉVOLUTION

La qualité des produits cultivés sous serre permet aux horticulteurs marocains d'exporter leurs productions vers les marchés extérieurs les plus exigeants en termes de qualité. Une des raisons majeures de l'évolution constante de cette culture agricole... pas comme les autres !
Tour d'horizon.



AGRICULTURE

C'est à l'époque des romains que la culture sous serre a vu le jour pour la première fois, mais depuis, les matériaux utilisés ont largement évolué. Elles ont continué à se développer au fil des siècles, pour réellement prendre leur envol au cours du 19e siècle. Elles sont utilisées régulièrement en agriculture, dans le but d'optimiser la culture, en mettant en place les conditions qui y sont adaptées. Imaginées comme des structures closes ou semi-closes aux parois transparentes, en verre ou en plastique, qui sont soutenues par des éléments métalliques ou en bois.

DESCRIPTION D'UNE SERRE

La serriculture regroupe différents types de production ou culture sous serre dont la production de plantes horticole (légumes et plantes ornementales, arbres fruitiers ou ornements entre autres). Selon le type de culture envisagé, différents types de serres existent mais deux grands types se distinguent : des serres lourdes, structures en verre et des serres simples en plastique et bois. Au Maroc, on trouve des serres de type « tunnel bas » à savoir un tunnel nantais et bâche à plat pour lequel le plastique de couverture

peut être perforé ou à perforation progressive avec l'avancement du cycle de la culture. On parle aussi de « grand tunnel » tels que Bastana, Massa, Chaabi, Hortiserre, etc.

LES ITEMS INDISPENSABLES DE LA SERRICULTURE

Plusieurs paramètres interviennent quant à la réalisation de ce type d'agriculture.

Un temps prolongé de culture

En effet, le contrôle du microclimat au sein de la serre permet de contourner les contraintes liées au climat et à la



AGRICULTURE

saisonnalité. Ainsi, le froid hivernal, les averses importantes, les grosses chaleurs ou encore les fortes bourrasques de vent ne constituent plus des barrières à la culture en toute période de l'année.

Augmentation de la productivité et une meilleure qualité

La culture sous serre octroie la possibilité de mettre en place des conditions climatiques optimales, qui sont primordiales pour une bonne croissance des plantes. Cela permet également de commencer les semis plus tôt, et donc d'accélérer la récolte et de changer plus rapidement de culture, favorisant de ce fait la rotation des cultures. À noter également que la culture

LE SAVIEZ-VOUS ?

Choisir soigneusement l'emplacement et ajuster l'orientation en fonction du soleil, font partie des éléments qui permettront aux agriculteurs de profiter pleinement des nombreux avantages de la serriculture

sous serre donne un rendement hautement plus significatif que celle en pleine terre. Cela est dû au microclimat de la serre, qui permet un meilleur remplissage des fruits pour une durée plus longue, donnant des produits en abondance et de très bonne qualité.

Une protection contre les maladies

L'aspect fermé des serres permet de mettre les plantes à l'abri des

insectes et animaux, qui en plus de les abîmer, sont souvent porteurs de maladies qui leur sont fatales. Cela permet également de gérer plus efficacement les maladies, en facilitant l'accès aux plantes infectées pour les isoler.

L'optimisation des profits

Par le biais d'une utilisation plus efficace des ressources à disposition, et la réduction des déchets qui en résulte. Sans oublier que la culture



AGRICULTURE

hors-saison permet de vendre les produits plus chers sur le marché, et donc de réaliser des marges plus importantes. Par ailleurs, l'évolution des technologies dans le domaine de la serriculture permet de diminuer considérablement la main-d'œuvre, baissant de ce fait les charges.

ÉVALUATION DE LA SERRICULTURE AU MAROC

Les superficies agricoles sous serre servant essentiellement à la production de fruits et légumes, se répartissent sur sept grands périmètres équipés de systèmes hydro-agricoles développés, ce qui permet des productions hors sol de grande qualité et contribue, en conséquence, au développement du rendement à l'hectare, se situant à titre d'exemple, entre 120 et 220 tonnes pour les tomates, entre 50 à 60 tonnes pour les melons et les concombres et à 100 tonnes pour les poivrons. Cette évolution conséquente de la production agricole a été dopée par les investissements importants injectés dans le secteur, ce qui a permis l'émergence des cultures sous serres, dotées de techniques de pointe, et en mesure de relever le défi de la compétitivité en matière de rendements et de qualité des produits, et favorisant la création de nouvelles opportunités d'emploi et d'investissement à haute valeur ajoutée.

Ainsi, l'agriculture est devenue un secteur en plein essor et s'est érigée en principale activité socio-économique des populations de la région de Dakhla et emploie 6.000 personnes, un chiffre qui devrait



tripler à l'horizon 2020, selon des prévisions du plan agricole régional. Le développement des investissements dans le secteur agricole dans la région s'explique essentiellement par le climat tempéré qui prévaut toute l'année dans la zone concernée, l'existence d'une nappe phréatique exploitable et l'éloignement des sources de la pollution.

DAKHLA, UN BEL EXEMPLE DE RÉUSSITE

Selon des statistiques fournies par la direction provinciale de l'Agriculture (DPA) à Dakhla, la production globale de primeurs est constituée essentiellement de tomates (20,5 mille tonnes par an) de melons (12,5

mille tonnes) et de concombres (2.000). La région se caractérise en fait par des températures clémentes et constantes se situant autour de 20 degrés C avec des variations diurnes et nocturnes entre 16 et 26 C. L'ensoleillement ininterrompu durant toute l'année permet aux fruits et légumes de la région d'atteindre leur maturité entre 2 à 3 semaines avant ceux cultivés dans d'autres régions agricoles du Maroc. Par ailleurs, les zones agricoles de la région sont situées en bordure de l'Atlantique, et bénéficient par conséquent d'un climat tropical, tempéré par l'alizé maritime et les courants froids des Canaries. L'humidité atmosphérique de la bande littorale se situe entre 61 et 86 pc et donne lieu à une rosée nocturne, particulièrement bénéfique pour l'activité agricole.

#marché_laitier

production_de_lait

LE MARCHÉ LAITIER AU MAROC ENTRE PERFORMANCES ET RÉSILIENCE

En produisant 96% des besoins nationaux en lait et dérivés, l'on peut affirmer que la filière laitière au Maroc assure la sécurité alimentaire du pays.

Toutefois, malgré ses performances, elle est de plus en plus confrontée à de nombreux obstacles dont les aléas du climat, une relance économique qui tarde à se mettre en place et la taille des exploitations.

“

La filière laitière représente 5% des volumes de production du secteur agricole et 10,7% de ceux de l'agroalimentaire. Elle emploie environ 474.000 postes permanents tout le long de la chaîne de valeur, allant de la production à la transformation et réalise un chiffre d'affaire total de 14 milliards de DH dont 7 milliards profitent à l'amont agricole

”

SEREC

INSIGHT



Au Maroc, la filière laitière comprend près de 400 000 exploitations dont 100 000 exploitants saisonniers. La production se fait à 82% dans les « bassins laitiers », c'est-à-dire le Ghrab, Loukkos, Tadla, Doukkala, Chaouia, Souss Massa, Saiss, etc). En 2016, 2,6 milliards de litres de lait ont été produits. La croissance moyenne de production est faible : 4 à 5% par an. En avril 2015, un contrat-programme a été signé entre le gouvernement et la filière laitière. Il vise, entre autres, à augmenter la collecte de lait à 4 milliards de litres d'ici 2020. La filière laitière génère un chiffre d'affaire de 13 milliards de dirhams dont 7 milliards reviennent aux acteurs de l'amont dans le monde rural. Au total, 460 000 emplois permanents sont assurés en plus des quelques milliers d'autres emplois. L'aval concentre 2 700 centres de collecte de lait et 82 usines laitières. Toutefois, 80% du volume est traité par seulement 10 unités : les plus vastes. Le taux d'autosuffisance est passé de 88% en 2008 à 96% en 2016.

LA PRODUCTION DE LAIT AU MAROC

La production de lait est affectée par le climat très instable. L'élevage en zone irriguée représente 1,6 millions d'hectares. Sur ces terres, 85% des vaches sont des races améliorées de type Montbéliardes ou Holsteins, les 15% restants sont des races locales. A l'inverse, dans les zones arides (<350 mm de pluie), les races locales représentent 80% du cheptel contre 20% pour les races améliorées. Les zones semi-arides concentrent une population de 55% de type amélioré



pour 45% de type local. Les races dites « améliorées » sont moins résistantes aux climats arides mais produisent 3 à 5 fois plus. Si les vaches locales ont une production moyenne de 6 à 10 litres par jour, la production des races améliorées atteint 25 à 28 litres.

APERÇU DU MARCHÉ LAITIER

Au Maroc, le lait et ses dérivés ont toujours été considérés comme des éléments importants en tant que produits alimentaires, mais coûteux.

Ils proviennent principalement de bovins. Pour la commercialisation de ces produits, plusieurs sociétés interviennent mais le marché se divise entre trois principaux acteurs : Centrale Laitière qui est la filiale locale du Groupe Danone basée en France, et qui maintient sa position de leader dans la production des produits laitiers en 2015 avec 46% des ventes totales de valeur de vente au détail, suivie par la Coopérative COPAG avec une part de la valeur de 23%, et la société « Nestlé Maroc SA » avec une part de 9% de la valeur.



Les restes sont divisés entre un grand nombre de joueurs nationaux et régionaux selon Euromonitor international.

LES MARQUES PHARES

Centrale Laitière, filiale de la multinationale française Danone, pionnière de l'industrie laitière depuis 1940, est le premier producteur marocain de lait conditionné et de produits laitiers frais. Créée en 1987, la coopérative Copag se lance en

1993 dans la production artisanale de lait et yaourt sous la marque El Jaouda. L'industrialisation ne se fera qu'en 1999. Safilait, fondée en 2006, le n°3 du secteur, vient d'être racheté par Bel. Safilait est connu pour sa marque Jibal. La marque Chergui, produite par Les Domaines Agricoles, fondée en 1960, se décline en différentes gammes de produits : laits, yaourts, fromages, jus de fruits au lait ou leben. La gamme de lait Bon Lait est produite par la société Best Milk. Société laitière centrale du nord (SLCN), basée à Fès, est propriétaire

notamment de la marque Saïss Lait et de la franchise Yoplait.

LES FAMILLES DE PRODUITS DU LAIT AU MAROC

On distingue deux grandes familles de produits laitiers : le lait d'un côté et ses dérivés de l'autre (yaourt, fromage et beurre). Schématiquement, la quantité produite de lait représente le double de ce qui est en dérivés. Le même schéma de marché vu plus haut pour le lait peut être reproduit pour les autres produits laitiers, notamment les yaourts. Ainsi, on retrouve Centrale Laitière en tête avec 62,8% de part de marché pour les yaourts. Copag est deuxième avec 21,4% tandis que Safilait, fraîchement dernier arrivé sur le marché, est troisième avec 3% de part de marché devant Colaimo (2,8%), le Domaine Douiet (2,7) et Best Milk (2,6%).

Pour les fromages, la situation est différente. Centrale Laitière n'est pas le leader et Copag est quasi-absent de ce segment compte tenu de sa prestation sur ceux du lait et des yaourts. En tête, on retrouve les fromageries Bel Maroc à travers notamment sa marque planétaire La Vache Qui Rit. Bel Maroc détient ainsi près de 55% de part de marché. Derrière, l'on retrouve les Fromageries Des Doukkala avec 23,1% et Margafrique avec 7,3% de parts de marché ainsi que la société Fromital. Les quantités de lait et dérivés produites au Maroc avoisinent les 1,2 million de tonnes avec plus de 50% produites par Centrale Laitière.

LA CONSOMMATION DU LAIT

Selon la fédération Interprofessionnelle Marocaine du lait, FIMALAIT, la consommation nationale moyenne est de 72 litres par habitant et par an. La forme liquide est de loin la plus consommée par les familles marocaines. En fait, le marocain moyen ne consomme pas beaucoup de produits laitiers. En effet, la consommation du lait et des produits laitiers par habitant reste faible par rapport à d'autres pays comparables. Cette situation peut être présentée comme une opportunité pour les opérateurs. Un grand potentiel de croissance reste ainsi possible. Toutefois, le marché souffre de beaucoup d'insuffisances aussi bien pour ce qui est de la disponibilité du lait que la difficulté de gérer la haute et basse lactation ou encore la difficulté de garder une régularité des prix vue l'instabilité des prix du marché en amont.

QUELLES SONT LES TENDANCES ACTUELLES ?

Les experts affirment que le consommateur marocain préfère les produits qui ont beaucoup de goût : arômes prononcés, produits sucrés et bien texturés. C'est ce que montre les études organoleptiques réalisées sur les marocains les 10 dernières années. Cela a donné naissance à plusieurs adaptations des produits internationaux dont la formule déjà existante est déjà au goût du consommateur marocain, de plus en plus exigeant. Toutefois, l'ouverture du consommateur marocain et sa



sensibilisation à certaines pathologies est à l'origine de la création du segment des produits allégés. Ce segment, bien qu'embryonnaire, connaît une très forte croissance. Il s'agit des segments du light et du 0% MG au niveau des yaourts et du demi-écrémé et écrémé au niveau

du lait. On note aussi depuis quelques années, un nouvel intérêt pour des produits plus pointus tels que les laits sans lactose, protéinés, vitaminés. On ne peut oublier la gamme de lait de coco de la Centrale laitière. Autant d'exemples qui marquent l'évolution des consommateurs.

Salon International de l'Équipement
Professionnel pour l'Hôtellerie,
la Restauration, les Métiers de bouche,
le Bien-être et les Loisirs.



Sous l'Égide

Royaume du Maroc



المملكة المغربية

Ministère du Tourisme, de l'Artisanat
et de l'Économie Sociale et Solidaire

وزارة السياحة و الصناعة التقليدية
و الاقتصاد الاجتماعي و التضامني

16 au 20 mars 2022

Parc d'Exposition MOHAMMED VI
en face du Mazagan Beach Resort

17^e ÉDITION



VOTRE BADGE PROFESSIONNEL GRATUIT SUR:



www.marocotel.org

Code : AS

Partenaires Officiels



Partenaires Senior



Partenaire Télécom



Avec le soutien



Partenaires Institutionnels



Partenaires Médias



Un événement de  Exhibitions

Jaouda lance le 1er lait au Maroc aux Oméga 3

Tout nouveau, tout bon, le lait entier stérilisé UHT de la marque JAOUUDA est enfin commercialisé dans une formule enrichie Enrichi en OMEGA 3 (ALA) et 7 vitamines. Contenant 30% de matières grasses uniquement, il apporte les effets bénéfiques des acides gras Omega 3 sur la santé. On le sait, la consommation d'Omega 3 sont excellents pour la prévention des maladies cardiovasculaires.

Environ 8 DH. EN GMS.



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

Valeur énergétique en Kcal : 58.2
 Protéines en grammes : 3.0
 Dont Acides gras saturés en grammes : 0.9
 Glucides en grammes : 4.8
 Calcium en m.grammes : 123
 Acides gras mono-insaturés en grammes : 1.1
 Acides gras polyinsaturés en grammes : 1



Les sauces POTIER, un vrai régal!

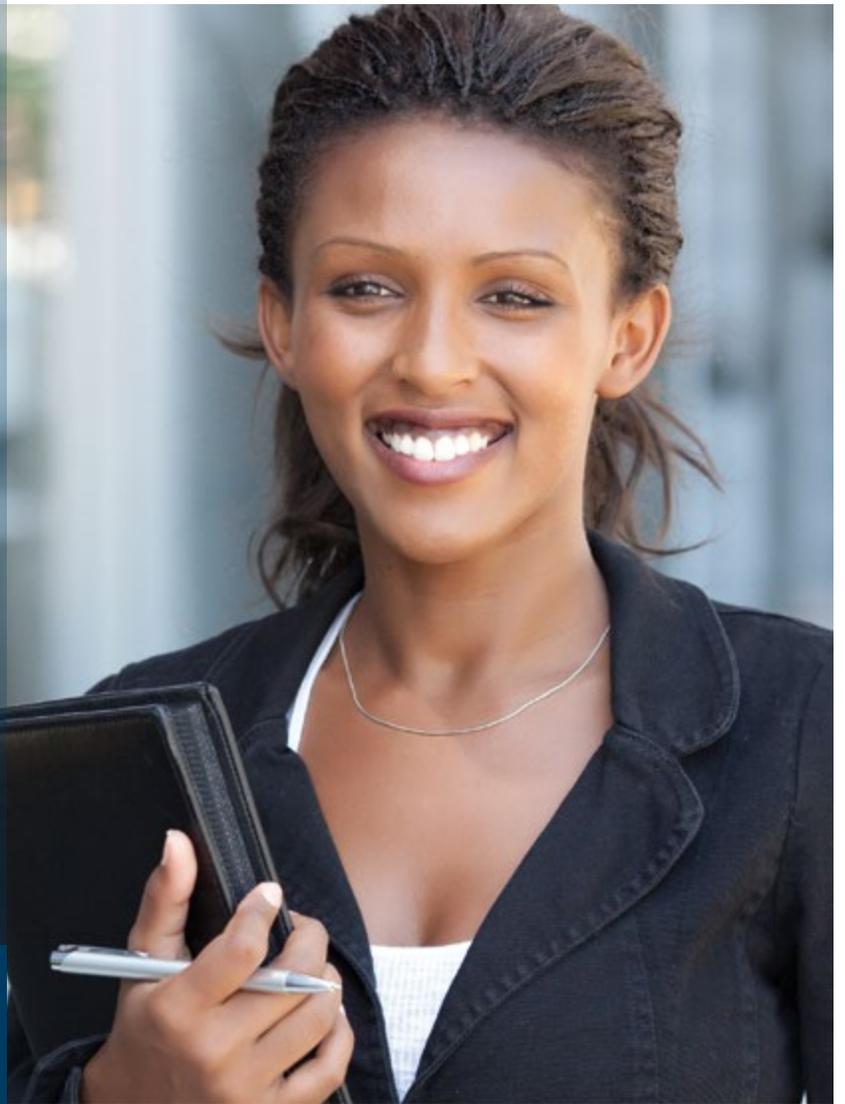
Depuis 1985, les sauces, accompagnements et autres marinades accompagnent le quotidien de milliers de gourmands désireux de gagner du temps sans en perdre le goût de l'authentique ! Enfin présentes chez nous en GMS (Marjane), les sauces Potier proposent une gamme en bocaux qui révolutionnent le quotidien : béarnaise, sauce au roquefort, aux échalotes, curry et coco, etc. Une gamme innovante de recettes de sauces BIO en bocaux de 180gr (3-4 portions). Elles vous permettront d'accompagner vos viandes, poissons, féculents, légumes... selon vos goûts et vos envies. Chaque recette est certifiée AB. Tout un univers qui viendra accompagner vos repas d'un petit plus idéal, qualitatif et vraiment au goût du jour.

Sauces POTIER vendues à l'unité. 59 DH. En GMS Agréées.

ON THE GROWTH TRACK

Ethiopia
agrofood

Ethiopia
plastprintpack



5th International Trade Show

09 - 11
June 2022

Ethiopian Skylight Hotel
Addis Ababa, Ethiopia
www.agrofood-ethiopia.com
www.ppp-ethiopia.com

Book your stand now

Contact worldwide: Ms Dariah Pfaff
Tel.: +49 62 21 45 65 21 • d.pfaff@fairtrade-messe.de

Les nouveaux biscuits de la Mère Poulard

Inoubliables, traditionnels et tellement appréciés des petits et des grands depuis plusieurs décennies, nul ne peut oublier les sablés au beurre frais de la plus iconique pâtissière de France. Aujourd'hui, ces biscuits qui ont traversé l'Atlantique pour atterrir chez nous existent aussi dans un nouveau format plus généreux et de nouveaux parfums presque addictifs : chocolat, citron, caramel, etc. Les ingrédients de qualité qui font le succès de cette recette ancestrale



n'ont fait qu'évoluer pour vous offrir de nouvelles variantes des fameux Palets aussi riches en goût qu'en nouvelles saveurs. De nouveaux Palets pour titiller tous les palais... **Biscuits Mère Poulard. Boîtes de 125 gr. 21 DH. EN GMS.**

Oréo s'associe au mythique BATMAN

Décidément, la marque Oréo aime les Héros ! Après sa capsule colorée avec Lady Gaga, elle continue d'attirer les plus jeunes consommateurs en promettant cette fois-ci de les faire voyager jusqu'à Abu Dhabi pour vivre une expérience « légendaire ». Quel est le point commun entre les Oreo et Batman ? A priori, il n'y en a pas. Pourtant, les biscuits américains et le super-



héros ont décidé de collaborer, à l'occasion de la sortie du film The Batman, sur les écrans le 2 mars prochain. Mondelez International, propriétaire d'Oréo va ainsi participer à la promotion du long-métrage réalisé par Matt Reeves. Oréo a désormais transformé son apparence pour quelques semaines. Son gaufrage représente le visage de Batman. Le packaging a, lui aussi, évolué. La silhouette du chevalier noir apparaît sur le paquet, tout comme une illustration de Gotham City, lieu où se déroule l'action du film. Ce partenariat a commencé mi-janvier et devrait durer onze semaines, jusqu'à mi-mars. Étonnant mais impactant!

Nos épices Simples



Nos épices Mixtes



Lot 18, Parc Industriel
C.F.C.I.M Ouled Salah
Bouskoura .

Mob: 06.62.01.41.23
Contact@wajda.ma

À tous les

Gourmets du Bio

BIENVENUE
AU



CREDIT
AGRICOLE
DU MAROC

Verts et solidaires depuis plus de 60 ans

#RESPIRE