

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'OLÉICULTURE DU MAROC

1.1 Introduction



Figure 1. Situation géographique du Maroc (Source : NU)

En raison de ses capacités d'adaptation à tous les étages bioclimatiques, les oliviers sont présents dans tout le pays, à l'exception de la bande côtière atlantique.

L'oléiculture connaît actuellement une grande expansion, avec un essor de la surface consacrée aux oliviers qui est passée de 600 000 ha en 2005 à 840 000 en 2011. D'après les prévisions, ce mouvement ascendant a encore de la ressource, et d'ici 2014, la surface oléicole devrait atteindre les 900 000 ha, notamment grâce à la mise en œuvre de programmes nationaux de développement de l'oléiculture.

Le secteur oléicole participe à hauteur de 5 % dans la formation du PIB agricole et à hauteur de 15 % pour les exportations agroalimentaires.

La filière oléicole se divise en deux branches d'importance inégale :

1. L'huile d'olive : environ 75 % des olives produites au Maroc sont destinées à la production d'huile d'olive, principalement pour le marché national (puisque cette filière contribue à combler le déficit du pays concernant les huiles alimentaires à hauteur de 16 %). L'huile d'olive représente 60 % des revenus et 30 % des exportations du secteur.
2. Les olives de table : la production des olives de table, principalement destinée à l'exportation, représente 25 % de la production d'olives totale, 40 % des revenus de la filière et 70 % des exportations (moyenne annuelle d'environ 60 000 t).

L'oléiculture est pratiquée sur 400 000 exploitations et constitue une activité agricole intense qui génère près de 100 000 emplois permanents et contribue fortement aux revenus d'une grande partie d'agriculteurs pauvres. Elle tient également une importante place au niveau de la consommation nationale, notamment dans les zones rurales où ses produits sont très appréciés pour leur haute valeur énergétique et nutritionnelle. (Source : questionnaire du COI)

1.1. Indicateurs socio-économiques

- Superficie : 446 550 km² (NU, 2008)
- Capitale : Casablanca (UN)
- Monnaie : Dirham marocain (MAD) (NU, 2008)
- Population : 31 992 592 habitants (Banque mondiale, 2009)
- Population rurale : 43 % (Banque mondiale, 2010)
- Population urbaine : 57 % (Banque mondiale, 2010)
- Taux de croissance de la population : 1,2 % (NU, 2005/10)
- Espérance de vie : 73,4 ans (femmes), 69 ans (hommes) (NU, 2005/10)
- Principales exportations (en volume) : tomates, mandarines (FAOSTAT, 09)
- Principales importations (en volume) : blé et maïs (FAOSTAT, 2009)
- RNB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 4 620 (Banque mondiale, 2010)
- PIB par habitant, PPA (en US \$ courants) : 4 668 (Banque mondiale, 2010)
- Emploi dans agriculture : 40,9 % (Banque mondiale, 2008)

- Femmes employées dans l'agriculture : 59 % (Banque mondiale, 2008)
- Hommes employés dans l'agriculture : 34 % (Banque mondiale, 2008)
- Emplois dans l'oléiculture : 25 000 000 journées de travail (COI, 2009/10)

2. DONNÉES

2.1. Huile d'olive

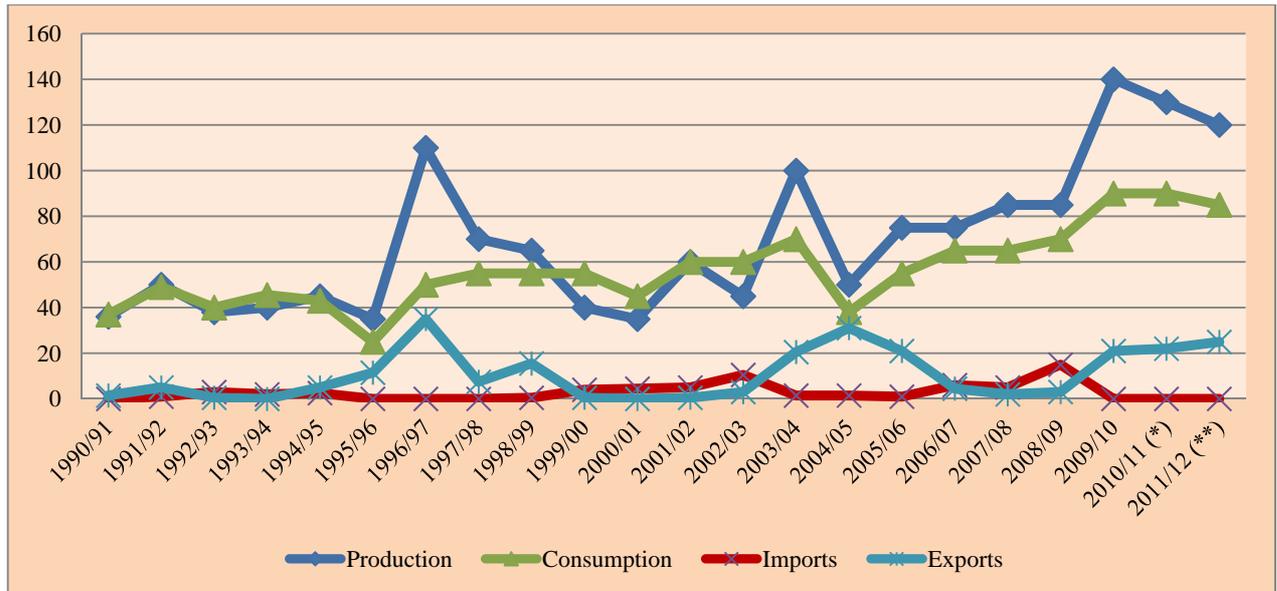


Figure 2. Production, consommation, importations et exportations d'huile d'olive 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

Table 1. Huile d'olive (1 000 tonnes) (Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures>)

	2000/ 01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	35	60	45	100	50	75	75	85	85	140
Consommation	45	60	60	70	38	55	65	65	70	90
Importations	4,5	5,0	10,5	1,5	1,5	1,0	6,0	5,0	15,0	0,0
Exportations	0,0	0,5	3,0	20,5	31,0	21,0	4,5	2,0	3,0	21,0

2.2. Olives de table

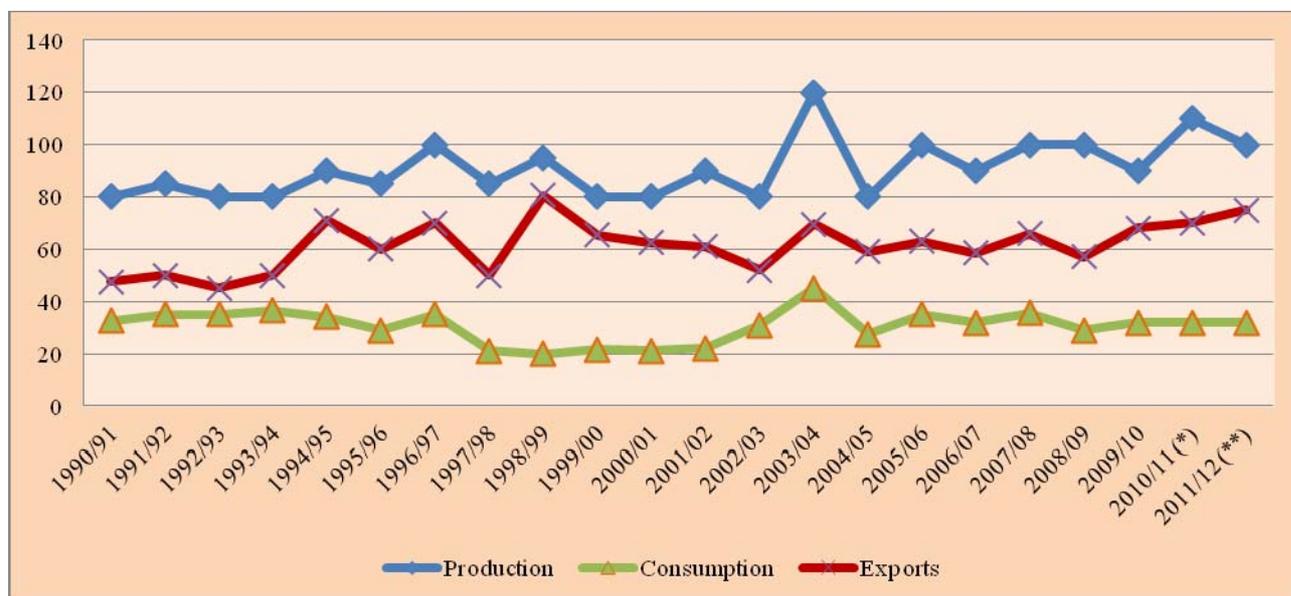


Figure 3. Production, consommation, importations et exportations d'olives de table 1990–2012 (1 000 tonnes)

* Estimations

** Prévisions (Source : COI)

Table 2. Olives de table (1 000 tonnes) (Source : <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/132-world-table-olive-figures>)

	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Production	80	90	80	120	80	100	90	100	100	90
Consommation	21,0	22,0	31,0	45,0	27,5	35,0	32,0	35,5	29,0	32,0
Exportations	62,5	61,0	52,0	69,5	59,0	63,0	58,5	66,0	57,0	68,0

2.3. Superficie totale consacrée à l'oléiculture

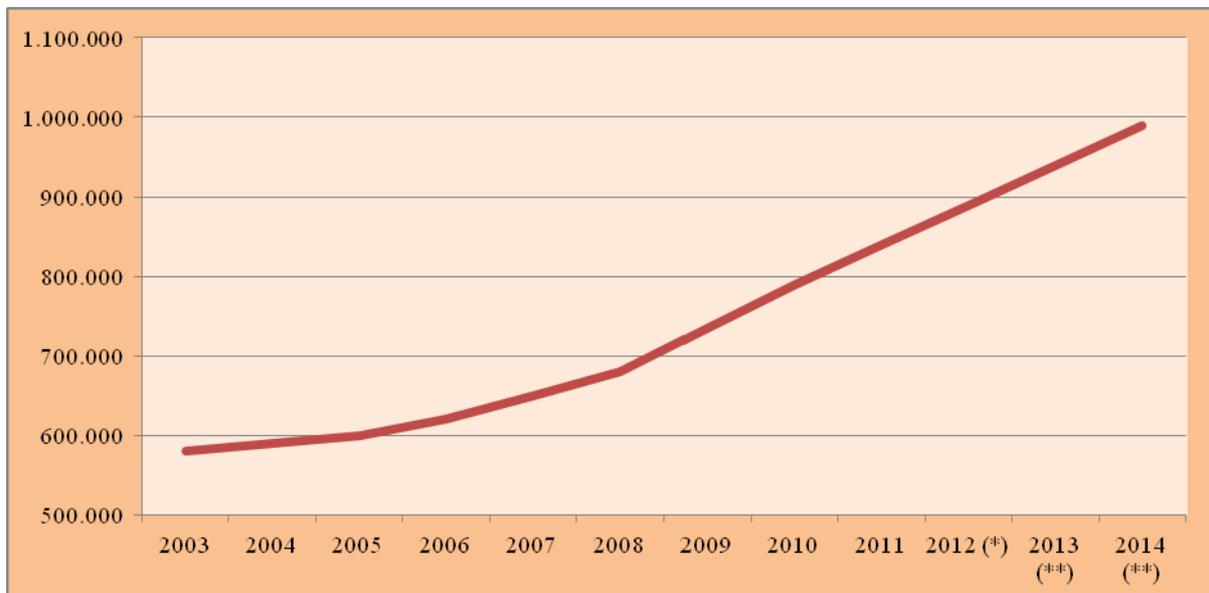


Figure 4. Évolution de la superficie consacrée à l'oléiculture (ha)

* Estimations

** Prévisions

(Source : COI)

3. LE SECTEUR OLÉICOLE AU MAROC

3.1. Historique

L'olivier est la principale espèce fruitière cultivée au Maroc, où il s'est répandu dans tout le pays en raison de sa capacité à produire dans des conditions de cultures variables et de sa capacité d'adaptation à des sols et des conditions climatiques difficiles.

Les études pour déterminer les origines de l'oléiculture au Maroc, étayée par les vestiges des sites phéniciens et romains, de Volubilis et Lixus notamment, révèlent qu'elles remontent au premier millénaire avant J.C ; la présence de moulins à huile et d'amphores constituent une preuve tangible de son ancienneté, liée aux colonisations des cultures méditerranéennes.

3.2. Ressources oléicoles

En 2009, année de référence utilisée dans le questionnaire du COI, le Maroc comptait 735 000 ha d'oliviers. Rappelons que la surface oléicole a connu une vive expansion depuis 2005 et semble sur le point d'atteindre les 900 000 ha d'ici 2014.

En 2009, le Maroc comptait 415 000 exploitations agricoles oléicoles, dont environ 60 % disposent de moins de 5 ha.

Les ressources oléicoles, lorsque classées par tranches d'âge, se répartissent en trois catégories (Source : questionnaire du COI) :

- plantations jeunes (< 5 ans) : 135 240 ha (18,4 %)
- plantations à pleine production (5 à 50 ans) : 496 860 ha (67,6 %)
- plantations âgées (> 50 ans) : 102 900 ha (14 %)

En ce qui concerne la densité, une distinction doit être faite entre les exploitations en régime sec et en régime irrigué. Les plantations non irriguées, principalement situées dans les régions oléicoles du Nord et du Centre, présente une densité de 100 arbres/ha, contrairement aux plantations irriguées dans le Sud du pays dont la densité est de 160 arbres/ha.

Il existe deux systèmes d'irrigations : l'irrigation pérenne pratiquée dans les zones d'action des Offices régionaux de mise en valeur agricole telles que Haouz, Tadla, Errachidia, Souss-Massa, etc., et l'irrigation d'appoint, principalement présente dans les régions de Marrakech, Beni Mellal, Azilal, Taza, El Kelâa, Boulemane, Oujda et Nador.

En 2009/10, le rendement dans les plantations traditionnelles et biologiques était à peu près équivalent, s'établissant respectivement à 2,04 kg/ha et 2 kg/ha, atteignant 5 kg/ha dans les plantations produisant de l'huile d'olive et des olives sous la tutelle des systèmes d'indication géographique.

Les pratiques culturales et de récolte sont complètement mécanisées sur 10 000 ha (1,4 %), partiellement mécanisée sur 455 000 ha (62 %) tandis que les 270 000 ha (36,6 %) présentent une inadéquation à la mécanisation.

3.3. Situation géographique des plantations

Les principales zones de production s'étendent à travers tout le pays, à l'exception de la côte atlantique, bien que se distinguent, dans la répartition géographique des plantations, trois grandes régions :

- Le Nord : Chefchaouen, Taounate et Ouezzane qui présentent des sols pauvres, un terrain accidenté et un niveau de précipitations de 1 000 mm/an.

- Le Centre : Taza, Fez et Meknès qui présentent des sols riches et profonds, un terrain peu accidenté et des précipitations entre 450 et 500 mm/an.
- Le Sud : Haouz, Tadla, Safi et Essaouira qui présente des sols très riches, un terrain plat et une pluviométrie de moins de 400 mm/an. Les plantations y reçoivent une irrigation pérenne ou d'appoint.

3.4. Variétés

La principale variété cultivée au Maroc est la *Picholine marocaine*, présente à plus de 96 % dans les plantations du pays. Les 4 % restants se composent de la *Picholine Languedoc*, de la *Dahbia* et de la *Meslala*, qui sont cultivées en régime irrigué (Haouz, Tadla, El Kelâa) et de quelques variétés espagnoles et italiennes telles que la *Picual*, la *Manzanilla*, la *Gordal* et la *Frantoio*. (Source : ministère de l'Agriculture du Maroc)

L'Institut national de la recherche agricole a commencé à étudier la *Picholine marocaine* il y a quelques années dans le cadre de son programme pour l'amélioration variétale afin de sélectionner les clones les plus performants. Ce travail a conduit à la sélection de deux clones viables, baptisés *Haouzia* et *Menara* qui sont actuellement en cours de diffusion.

Picholine marocaine

Variété qui s'adapte bien aux sols et aux conditions climatiques de tout le pays, elle a subi une sélection afin d'introduire des clones présentant des caractéristiques spécifiques dans les nouvelles plantations. Elle est rustique et présente une capacité rhizogène moyenne.

Caractérisée par une entrée en production et une floraison intermédiaire, elle est partiellement autocompatible et présente un pourcentage d'avortement ovarien moyen. Elle produit un pollen abondant. En raison de sa résistance à la sécheresse, elle est utilisée comme porte-greffe pour la *Picholine Languedoc*. Sa productivité est élevée et alternante.

Présentant les caractéristiques typiques de la variété de double aptitude, les olives produites sont utilisées pour tout type de confiserie : des olives vertes cassées aux olives noires mûres. La pulpe se sépare facilement du noyau. Elle présente un rendement en huile moyen (20 %). L'huile extraite est d'excellente qualité, avec une forte teneur en acide oléique. En outre, elle présente une grande résistance à la congélation (elle conserve sa fluidité jusqu'à -12°C), d'où son utilisation pour les produits en conserve.

Elle est sensible à la maladie de l'œil de paon.

Meslala

Variété productive et moyennement rustique, elle est cultivée dans les zones irriguées ou présentant une bonne pluviométrie. Elle est très appréciée pour la confiserie en vert mais convient également pour la production d'une huile de bonne qualité malgré un rendement moyen au moulin. Sa capacité rhizogène est moyenne, son entrée en production tardive et son époque de floraison intermédiaire. Elle est autocompatible, présente un pourcentage d'avortement ovarien moyen et produit un pollen abondant. Sa productivité est élevée et alternante. La résistance de ses fruits au détachement est faible et leur teneur en huile est basse. La pulpe se sépare facilement du noyau.

Elle est résistante à la maladie de l'œil de paon mais très sensible à la tuberculose.

Haouzia

Variété récente issue d'une sélection clonale de la *Picholine marocaine*, elle se distingue des autres clones par un nombre de fleurs parfaites par inflorescence, une entrée en production précoce, une meilleure capacité de multiplication par bouturage semi-ligneux et une productivité élevée. C'est également une variété rustique, présentant une capacité rhizogène élevée.

En régime irrigué, les premiers fruits apparaissent dès la troisième année. Son époque de floraison est intermédiaire, elle est autocompatible et présente un pourcentage d'avortement ovarien élevé. Elle est souvent associée au pollinisateur *Picholine Languedoc*. Sa productivité est élevée et alternante, l'époque de maturation intermédiaire. Elle est utilisée pour la production d'huile d'olive (rendement de 23 %) comme pour la préparation d'olives vertes. La pulpe se sépare facilement du noyau.

Elle est très résistante à la maladie de l'œil de paon, et tolérante à la tuberculose et à la sécheresse.

Menara

Nouvelle variété issue d'une sélection clonale de la Picholine marocaine, elle se distingue de celle-ci par une meilleure aptitude à la multiplication par bouturage semi-ligneux, le nombre supérieur de fleurs parfaites par inflorescence, une entrée en production précoce et une productivité élevée. Elle est très rustique et présente une capacité rhizogène élevée.

En régime irrigué, elle se développe et entre en production très rapidement (dès la troisième année). Son époque de floraison est intermédiaire et bien qu'elle soit partiellement autocompatible, il est recommandé de l'associer avec un pollinisateur adéquat tel que la Picholine Languedoc. Elle présente un pourcentage d'avortement ovarien moyen et produit un pollen abondant. Son époque de maturation est intermédiaire. Elle est utilisée pour la production d'une huile d'olive de bonne qualité (teneur en huile de 24 %) comme pour la confiserie en vert ou en noir. La pulpe des fruits se sépare facilement du noyau.

Elle est particulièrement résistante à la tuberculose.

(Source : Catalogue mondial des variétés d'oliviers, COI)

3.5. Huile d'olive : production

En 2009/10, le Maroc a produit quelques 140 000 t d'huile d'olive. De manière générale, la production a connu une croissance constante. Cela s'applique également au segment des huiles d'olive biologiques, qui est passé de 200 t en 2004/05 à 3 600 t en 2009/10.

Ce mouvement ascendant a également été confirmé par une croissance de la production d'huile d'olive de 41,77 % enregistrée entre les moyennes des décennies 1990/91–1999/00 et 2000/01–2009/10 (tableau 3).

3.6. Huile d'olive : le secteur de la transformation

Les huileries traditionnelles (maâsras) cohabitent avec les installations à moyenne et grande échelle au sein du secteur de transformation oléicole marocain.

Le segment traditionnel du secteur compte 15 257 huileries, d'une capacité d'extraction de 2 007 t/heure, auxquelles s'ajoutent 297 huileries avec presses ou super-presses d'une capacité de production de 187 t/heure et 288 huileries dotées de système continu (en 2 ou 3 phases) d'une capacité de 679 t/heure, portant la capacité totale de production à 22 976 t/heure.

En raison de leurs équipements obsolètes et vieillissants, certaines huileries continuent à produire des huiles lampantes qui requièrent un raffinage afin d'être rendues propres à la consommation humaine. La piètre qualité des olives (abîmées par les parasites, les maladies ou la récolte par gaulage) et leur faible aptitude à la conservation sont d'autres facteurs, qui se voient également renforcés par le fait que les olives sont transportées en vrac et parfois stockées pendant une longue période avant d'être broyées.

La combinaison de ces facteurs a un impact très négatif sur la qualité des produits comme en témoigne les données pour la campagne 2009/10 pour laquelle 60 % de l'huile produite a été classé comme "huile d'olive vierge lampante" et 5 % seulement entrait dans la catégorie "vierge extra". (Source : questionnaire du COI)

3.7. Huile d'olive : commercialisation, consommation sur le marché intérieur et commerce extérieur

Le marché de l'huile d'olive étant libre, les prix oscillent fortement d'une année à l'autre, selon le volume de production et les possibilités d'exportation. Pendant la campagne 2009/10, le prix moyen payé aux producteurs pour des olives cultivées dans des plantations traditionnelles étaient de 2,5-3 DH/kg et de 3-4,5 DH/kg pour les plantations biologiques. Les olives à huile cultivées dans le cadre du système d'indication géographique (IG) ont atteint des prix oscillant entre 3,5 et 4,5 DH/kg (à un taux de change : 1 euro = 11,50 dirhams).

Pour les huiles d'olive vierges, les prix payés à la sortie du moulin s'établissaient à 18-25 DH/l pour les produits issus de l'agriculture traditionnelle et à 30-35 DH/l pour ceux issus de l'agriculture biologique. Les olives GI atteignent un prix moyen de 52 DH/l.

La consommation d'huile d'olive sur le marché intérieur a connu une croissance presque constante depuis 2000/01 (35 000 t), excepté une baisse en 2004/05, après laquelle la consommation s'est redressée pour atteindre le pic de 90 000 t en 2009/10, soutenue par une excellente production sur cette campagne, qui a également eu un impact positif sur les exportations. Une étude approfondie de l'évolution de la consommation entre les deux périodes présentées dans le tableau 3 révèle une croissance de 35,97 % entre les deux décennies. La consommation d'huile d'olive par habitant était de 2,57 kg/an en 2010.

Lors de cette dernière décennie, les exportations du Maroc ont varié entre 0,0 t en 2000/01 et 21 000 t en 2009/10, avec d'importantes fluctuations sur la période. Le secteur des exportations d'huile d'olive a connu une croissance de 29,87 % de 1990/91–1999/00 à 2000/01–2009/10 (voir tableau 3 ci-dessous).

Les importations ont également enregistré de fortes oscillations, de 4 500 t en 2000/01 à 0.0 t en 2009/10 en passant par un pic de 10 550 t en 2002/03. Cependant, en termes de moyenne, le pourcentage de croissance entre 1990/91–2000/01 et 2000/01–2009/10 est spectaculaire (+ 284,61 %) bien que, concrètement, le tonnage moyen soit relativement faible (voir tableau3).

Tableau 3. HUILE D'OLIVE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	52 900	75 000	41,77
Consommation	45 450	61 800	35,97
Importations	1 300	5 000	284,61
Exportations	8 200	10 650	29,87

3.8. Olives de table

De 2000/01 à 2009/10, la production d'olives de table a fluctué entre 80 000 t et 100 000 t, avec un record de 120 000 t en 2003/04 (tableau 2).

Pour la campagne 2009/10 et par catégories, les 90 000 t d'olives produites étaient ainsi réparties :

- 50 000 t d'olives noires (56 %)
- 35 000 t d'olives vertes (39 %)
- 5 000 t d'olives tournantes (6 %)

La consommation a fluctué quelque peu au cours des campagnes de 2000/01 (21 000 t) à 2009/10 (32 000 t). Toutefois, la comparaison de la consommation moyenne pour les deux décennies présentées dans le tableau 4 montre une certaine constance avec 29 950 t pour 1990/91–1999/00 et 31 000 t pour 2000/01–2009/10. La consommation d'olives de table par habitant était de 0,91 kg en 2010.

Les importations marocaines d'olives de table sont infimes, au contraire des exportations qui génèrent d'importants échanges commerciaux, passant de 62 500 t en 2000/01 à 68 000 t en 2009/10, alors que les moyennes des exportations sur dix ans s'établissaient respectivement à 58 900 t et 61 650 t pour la première et la seconde décennies du tableau 4.

Tableau 4. OLIVES DE TABLE (Source : COI)

	Moyenne (t) 1990/91–1999/00	Moyenne (t) 2000/01–2009/10	Évolution (%)
Production	86 000	93 000	8,1
Consommation	29 950	31 000	3,5
Exportations	58 900	61 650	4,6

3.9. Mesures récentes

Le gouvernement marocain et la profession ont décidé que le secteur oléicole national exigeait d'être restructuré à moyen et long terme pour gagner en compétitivité et que l'ensemble des acteurs économiques et parties prenantes du secteur devaient s'impliquer dans ce processus de modernisation.

En 2009, les deux parties susmentionnées ont signé un accord servant de cadre à la mise en œuvre d'un programme proposant des actions concrètes et ciblées à différents niveaux de la filière.

Cet accord s'inscrit dans le cadre plus ample de l'ambitieux plan de développement agricole du Maroc, connu comme le plan *Maroc vert* (voir tableau 5).

Conçu pour rendre le secteur oléicole plus compétitif, ce programme a pour objectifs de cultiver des oliviers sur 1 220 000 ha, de produire près de 2,5 millions d'olives brutes, et d'exporter 120 000 t d'huile d'olive et 150 000 t d'olives de table d'ici 2020.

Tableau 5. PLAN MAROC VERT POUR 2020 : OBJECTIFS DU SECTEUR OLÉICOLE

Superficie (ha)	1 220 000
Production totale d'olives (t)	2 500 000
- Huile d'olive	330 000
- Olives de table	320 000
Consommation nationale (kg/tête/an)	
- Huile d'olive	4
- Olives de table	5
Exportations (t)	
- Huile d'olive	120 000
- Olives de table	150 000

(Source : ministère de l'Agriculture du Maroc)

Les actions prévues pour optimiser et restructurer le secteur oléicole à l'horizon 2020 comprennent :

- La création de nouvelles plantations sur plus de 440 000 ha ;
- la régénération des oliveraies existantes sur 300 000 ha ;
- l'installation de systèmes de micro-irrigation sur 136 000 ha de nouvelles plantations ou déjà existantes ;
- l'identification des projets d'agrégation potentiels : 170 projets (Pillar I) et 340 projets (Pillar II) ;
- le renforcement de programmes de transfert de technologies, de formation et de support technique pour les producteurs, en accord avec les besoins du secteur ;
- le renforcement de la recherche sur la culture de l'olivier et l'extraction de l'huile d'olive.

(Source : questionnaire du COI)

Les principaux axes de l'accord du programme sont :

- La réalisation des 510 projets associés visant à améliorer la productivité et la qualité
- un développement stable et durable ;
- l'installation de deux pôles de recherche en oléiculture à Marrakech et à Meknès pour renforcer les efforts dans ce domaine ;
- la promotion et la diversification des exportations ;
- le renforcement des programmes de supervision et de recherche appliquée.

(Source : ministère de l'Agriculture du Maroc)

4. SOURCES

Questionnaire du COI

Base de données du COI

<http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/130-survey-and-assessment-division>

Nations Unies

<http://data.un.org/Default.aspx>

Banque mondiale

<http://data.worldbank.org/country>

FAOSTAT

<http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx>

EUROSTAT

http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/international_trade/data/database

Ministère de l'Agriculture du Maroc

<http://www.agriculture.gov.ma/pages/acces-filieres/filiere-oleicole>