



USAID | **MAROC**
DU PEUPLE AMERICAIN



Royaume du Maroc
Ministère de l'Agriculture
du Développement Rural
et des Pêches Maritimes

Agriculture & Agrobusiness Intégrés

FILIERE DE LA FRAISE

Note de Synthèse

Chemonics International, Inc.
Contract No. 608-M-00-05-00043-01

Submitted to:
USAID/Morocco Mission
U.S. Agency for International Development

SEPTEMBRE 2005

Ce rapport a été préparé à l'intention de l'Agence Américaine pour le Développement International. Il a été élaboré par Chemonics International, Inc.

FILIERE DE LA FRAISE

Note de Synthèse

Septembre 2005

Les opinions exprimées dans ce document sont celles de l'auteur. Elles ne reflètent pas obligatoirement les points de vue de l'Agence Américaine pour le Développement International, ni ceux du Gouvernement américain.

1. Importance socio-économique de la filière

La filière des fraises au Maroc a connu une évolution importante pendant les dix dernières années. Actuellement, les surfaces plantées sont estimées à plus de 2000 ha donnant lieu à une production évaluée en moyenne à 80 000 tonnes. Si les régions productrices se trouvent dans le Loukkos, le Gharb et le Souss Massa, l'essentiel de la production provient de la région de Lâarache et de Moulay Bouselham qui comptent 350 producteurs et une demi-dizaine d'entreprises travaillant dans le conditionnement de la fraise fraîche et surgelée/congelée. La production et la transformation qui sont les deux premiers maillons de la filière utilisent une main d'œuvre abondante. En effet, les travaux de champ, la cueillette et l'opération du triage précédant le conditionnement et la congélation sont quasiment manuels. La valeur générée par cette filière qui travaille essentiellement pour l'exportation est de l'ordre d'un milliard de Dirham.

2. Production

La production des fraises dans la région du Loukkos est estimée à plus de 50% de la production nationale. La culture s'étale de Septembre à Juin, mais la période d'exportation des fraises fraîches est concentrée pendant la période hivernale (décembre- février). La variété la plus répandue dans la région est la Camorasa. De nouvelles variétés ont cependant été introduites dans le but de diversification, de précocité et d'amélioration de la qualité.

Les systèmes de culture adoptés sont en grande majorité du type semi-intensif caractérisés par des cultures de pleins champs en monoculture avec un paillage plastique, un système d'irrigation goutte à goutte couplée à la fertigation. Les grandes exploitations ont recours aux abris serres. Les rendements moyens sont de l'ordre de 45 tonnes/ha. Sur le plan phytosanitaire, le contrôle des maladies se fait en ayant recours à plus de 21 formulations chimiques commercialisés dans la région.

En se basant sur la taille des exploitations et sur le niveau d'intégration verticale, on peut donc classer les producteurs de fraises en trois catégories : (i)- Les gros producteurs exploitant des superficies dépassant les 50 ha, et disposant de leur propres unités de conditionnement et/ou surgélation ; il s'agit d'opérateur ayant atteint un certain niveau d'intégration verticale. (ii)- Les producteurs de taille moyenne, souvent groupés en coopérative et (iii)- Les petits producteurs exploitant des petites superficies et qui sont peu intégrés dans la filière.

3. Conditionnement et Congélation/Surgélation des fraises

Les fraises provenant des différentes exploitations ont trois destinations distinctes. Les fraises cueillies entre décembre et février sont envoyées dans les stations de conditionnement avant d'être exportées. Celles cueillies entre Mars et Juin sont surgelées et exportées. C'est avec les écarts de triage et les lots non vendus aux exportateurs qu'on alimente le marché national.

Etant un fruit très sensible à la chaleur, la fraise est manipulée avec une délicatesse extrême. Pour garder le maximum de qualité, les opérations de cueillette et de transport sont réalisées dans des délais courts. Le refroidissement du fruit à 1°C quelques heures après la cueillette est parmi les bonnes pratiques recommandées,

La surgélation est conduite sur des unités érigées dans les exploitations au Loukkos ou au Gharb ou dans d'autres régions (Casablanca, Agadir). Environ une dizaine d'entreprises travaillent dans le conditionnement et la congélation/surgélation. Pour se mettre à niveau et améliorer leur compétitivité, certaines entreprises se sont équipées de technologies de froid plus modernes et plus performantes comme le procédé IQF (Individual Quick Freezing). D'autres unités, cependant, continuent à exploiter la congélation statique présentant des inconvénients majeurs aussi bien au niveau du coût que de la qualité du produit.

4. Commercialisation des fraises

Vu les prix élevés sur les marchés internationaux, toute la filière est développée depuis le départ pour produire des fraises fraîches destinées à l'exportation. Depuis les années 90, la filière a évolué pour satisfaire les besoins en matière première d'une activité qui s'intéresse à la surgélation des fraises. Cette évolution est due essentiellement à l'apparition de nouvelles demandes et à l'ouverture du marché chinois.

La part de la production destinée à l'exportation représente en moyenne plus de 75 %. Seuls 25% de la production sont destinés au marché local.

La saison d'exportations de la fraise fraîche s'étale depuis Janvier jusqu'à Mars. Selon les statistiques, les quantités exportées s'élèvent en moyenne à plus de 35 000 tonnes. Les principaux pays importateurs classés par ordre d'importance sont l'Espagne avec 33%, l'Allemagne avec 30%, la France avec 18%, et l'Angleterre avec 16%. Ces quatre pays de l'Union Européenne ont absorbé, durant la campagne 2003-2004, plus 97% des exportations de la fraise fraîche Marocaine

Pour la même saison, les quantités de fraise congelés/surgelée exportées sont évaluées par l'EACCE à 42 434 tonnes. La valeur en devise générée par cette activité est évaluée pour la même saison à 350.5 Millions de Dirhams. Le taux de croissance par rapport à la saison précédente est estimé à 61 % en tonnage. Les exportations des fraises congelées /surgelées sont absorbés à 89% par l'Union Européenne (la France, l'Allemagne, la Belgique, la Hollande et l'Espagne) et à 10% par la chine qui, ces dernières années, est apparu comme nouvelle destination.

5. Associations et organisations professionnelles

En matière d'organisation professionnelle, plus de 90% des producteurs de fraises dans la région du Loukkos ne sont affiliés à aucune organisation professionnelle. Les seules organisations rencontrées sur le terrain sont les deux coopératives DRADAR et LUKKUS, la première compte 8 adhérents et exploite 400 ha de terrain, et la seconde compte 13 adhérents et exploite une superficie de 140 ha.

6. Analyse SWOT (Forces, faiblesses, opportunités et menaces)

Dans le tableau ci-dessous, on présente les principales SWOT de la filière Fraise au Maroc. L'objectif est de mettre en évidence les possibilités d'amélioration pouvant être entreprises dans le cadre du projet AAI.

Composante	Description
Forces	<p>Production :</p> <ul style="list-style-type: none">- Potentiel important- Main d'œuvre abondante et à moindre coût <p>Transformation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Intégration de la filière donc optimisation de la logistique et de gestion de la qualité- Main d'œuvre abondante et à moindre coût- Outil de surgélation performant en cours de généralisation- Sensibilité aux enjeux de la qualité et de la traçabilité <p>Commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Un rapport prix qualité très compétitif.
Faiblesses	<p>Production :</p> <ul style="list-style-type: none">- Production primaire peu précoce <p>Transformation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Coût élevé de l'énergie ;- Capacité d'entreposage limitée ; <p>Commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Portefeuille client restreint- Offre non diversifiée <p>Environnement Professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none">- Organisation professionnelle peu active.
Opportunités	<ul style="list-style-type: none">- Potentiel de développement des zones de production ;

	- Marché international en expansion ;
Menaces	<ul style="list-style-type: none">- Exigences croissantes en matière de qualité, d'hygiène et de traçabilité ;- Difficile d'assurer la traçabilité à cause de la non intégration de la filière et de la présence d'une production primaire gérée traditionnellement.- Concurrence internationale accrue du à introduction sur le marché des pays de l'hémisphère sud.