

Par : Dr. Ahmed OUKABLI & Noureddine BAHRI
INRA, Centre Régional de Meknès

L'amandier, une culture ancestrale valorisante

La culture d'amandier est très ancienne au Maroc. Son introduction dans notre pays serait due aux carthaginois, au quatrième siècle puis aux arabes au sixième siècle. La propagation se fait essentiellement par semis, pratique encore courante dans certaines zones de montagne où les plantations sont généralement de nature traditionnelle et représentent plus de 50% des superficies plantées, soit cinq à six millions d'arbres. L'amandier se localise essentiellement en zones de relief (Tafraout, Azilal, Al Hoceima, Amez Miz, ...) et revêt une importance incontestable dans la mise en valeur de ces écosystèmes fragiles de montagne outre sa participation déterminante à la fixation des terrains en pente.

A l'échelle mondiale, la culture d'amandier couvre une superficie d'environ 1,7 million d'hectares produisant deux millions de tonnes d'amandes environ. Les Etats-Unis (la Californie précisément), qui assure près de 45% de la production mondiale, est le premier pays producteur d'amande. Il est suivi par l'Espagne qui en fournit 12%.

Le Maroc, avec 144.700 ha (Ministère de l'Agriculture, 2009), occupe respectivement le 6ème et le 5ème rang pour la superficie (8%) et la production (4%). Sur le plan productivité, notre pays se situe à la 35ème place avec 0.53 t/ha seulement. La production nationale moyenne en amandes décortiquées est d'environ 15.000 t, soit une consommation par habitant de 0,5 kg/an. Ce secteur joue toutefois un rôle socio-économique important, puisqu'il participe à la création d'environ un million de journées de travail et génère une valeur commerciale d'environ 750 millions de dirhams.

Du point de vue écolo-physiologique, l'amandier s'adapte bien aux conditions de sécheresse et présente une bonne opportunité de valorisation des terrains marginaux, dont notamment les sols calcaires et rocailleux. Il contribue de la sorte à la conservation des sols et à la lutte contre la désertification et est d'un intérêt incontestable dans la mise en valeur des écosystèmes fragiles en matière de fixation des sols et d'embellissement du paysage.

Actuellement, notre pays observe une évolution assez rapide des superficies plantées en amandier (2.000 ha/an) en relation notamment avec l'adaptation de cette culture aux conditions de sécheresse et aussi à la croissance marquée de la demande en produits et sous produits sur le marché national et international. Dans sa stratégie de mise à niveau de l'arboriculture fruitière marocaine, face aux accords du libre échange, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime accorde de l'importance à la culture d'amandier et prévoit son extension sur environ 45.000 ha supplémentaires pour atteindre 200.000 ha d'hectares à l'horizon 2015.

Marché national des

amandes : une mise à niveau nécessaire

Jusqu'à de récentes dates, la culture d'amandier a été bien rentable puisque les coûts de production étaient relativement faibles et les prix nettement avantageux (10 à 14 Dh/kg en fonction des variétés et de la qualité). Notons que pour produire un kilogramme d'amandons (noix sans coque), il faudra concasser trois à quatre kilos d'amandes environ. Cette opération (le concassage) qui se fait manuellement, coûte près de 4 DH/kg d'amandons. Le prix au grossiste du kilogramme d'amandes revient donc à 25 DH pour être offert au consommateur à un prix variant entre 35 et 60 DH/kg selon les périodes et fluctuations du marché. Pour les amandes des populations locales «Louz Beldi», très prisés sur le marché, le commerce des amandons se fait en petites quantités. Des collecteurs achètent le produit, en petites quantités d'amandes (2 à 5 kg), aux petits producteurs pendant les jours de marchés hebdomadaires (souks). Les prix à ce stade sont de 25 à 35 DH/kg assurant aux intermédiaires une marge bénéficiaire de 1 à 2 DH/kg. Ce même type d'amande est revendu au détail à des prix allant de 40 à 60 DH/kg.

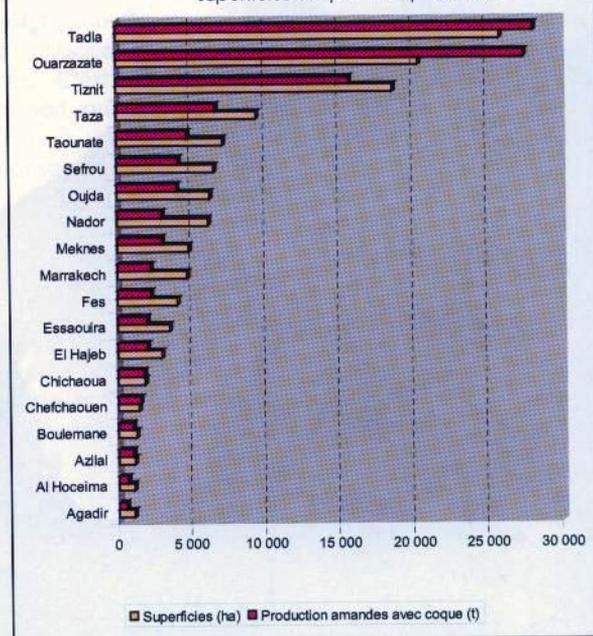
La campagne 2009 a été cependant marquée par une chute spectaculaire des prix qui ont atteint environ 5-6 DH/kg d'amande en coque (prix producteur) pour les variétés dénommées localement « Roussi » ou « Louz Roumi ». Le prix de vente de la variété Marcona est resté un peu plus élevé de 2 Dh/kg environ. Cet effondrement des prix a fortement inquiété les professionnels (agriculteurs et commerçants) et a été lié à plusieurs facteurs. D'abord, une production nationale qui a connu une augmentation importante pour passer à 22.860 t d'amandes contre 15.000 t, moyenne enregistrée durant les dix dernières années (MAPM, 2009). Cette performance a été atteinte grâce à l'accroissement des superficies et à l'entrée en production de plusieurs milliers d'hectares dans des zones à pluviométrie impor-

tante enregistrée durant la campagne 2008. Ensuite, il s'agirait en fait d'une tendance à la mise des prix des amandes par rapport à son cours international.

Le produit local (Louz Beldi) est en fait confronté à une concurrence 'déloyale' par rapport aux amandes étrangères notamment les américaines 'Nonpareil' et 'Dreak'. Plusieurs professionnels n'hésitent pas à parler d'une 'invasion de la contrebande' profitant à certains négociants de gros. En effet, les amandes américaines sont fortement présentes même dans les marchés et les souks les plus éloignés comme Targuiste, Azilal ou Tafraout, laissant soupçonner une vraie opération de dumping planifié. Il s'agirait pour les opérateurs marocains de prendre, dès à présent, les mesures conséquentes à même de renforcer la position des amandes locales devant le produit étranger à l'horizon de l'entrée en vigueur en 2020 des accords de libre-échange avec les USA. Les détaillants et les consommateurs avisés ont certainement compris les limites qualitatives des amandes américaines en comparaison avec Louz Beldi, notamment en matière de goût et surtout en composés bénéfiques pour le corps humain (tocophérols). Un grand effort reste à déployer à ce niveau pour valoriser cet atout et rendre notre produit plus compétitif.

« Dans sa stratégie de mise à niveau de l'arboriculture fruitière marocaine, face aux accords du libre échange, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime accorde de l'importance à la culture d'amandier et prévoit son extension sur environ 45.000 ha supplémentaires pour atteindre 200.000 ha d'hectares à l'horizon 2015 »

» Fig 1 : Culture amandier en 2008-09 dans les principales zones de production du Maroc : superficies et quantités produites



Marché international des amandes : de réelles opportunités

Ayant une teneur élevée en lipides, l'amandon est un produit qui a une haute valeur nutritionnelle. C'est une source importante en calorie ne contribuant pas à la formation du cholestérol dans le corps humain grâce aux acides gras mono-insaturés. Son huile est également très utilisée en pharmacologie et en cosmétique. Ces atouts font de l'amande un produit fortement consommé par les pays riches de la planète comme l'Allemagne, la France, le Japon et le Canada qui en importent de grandes quantités (Figure 2).

La part de marché international de notre pays reste très limitée par rapport aux opportunités offertes. Le Royaume n'a en effet exporté en 2007 que près de 924 t d'amandes à une valeur de 52 DH/kg. Le positionnement géostratégique du Maroc reste à valoriser auprès de grands pays importateurs des amandes tels que l'Allemagne avec un marché annuel de plus de 6.500 t, l'Espagne avec près 5.000 t, les EAU, l'Arabie Saoudite et autres.

Le partenariat commercial tissé avec plusieurs pays reste généralement adéquat surtout en rapport avec les pays arabes où les amandes sont franchies des droits de douanes. Les accords avec l'Union Européenne fixent des taxes douanières à l'importation des amandes douces décortiquées se situant à 50% pour les amandons avec un plafond de 100 t à compter de 2003.

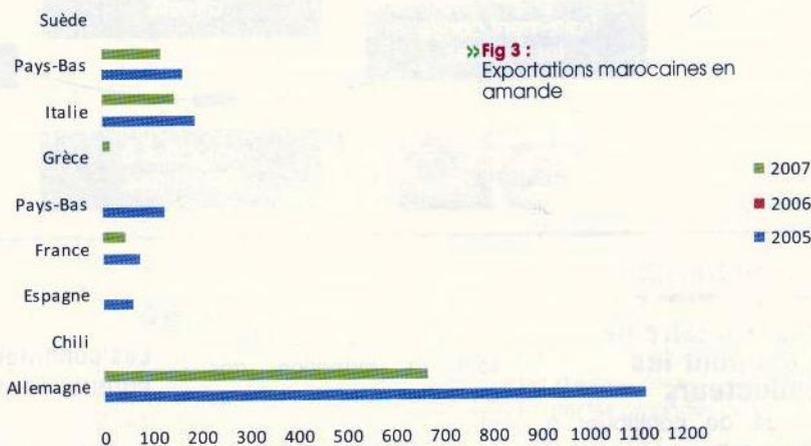
Les accords d'association Maroc-USA, pour leur part, abolissent la protection douanière à l'importation de 15 parts annuellement à compter du 1er janvier de l'année de l'entrée en vigueur de l'accord. La franchise à l'importation est prévue à partir du début de la 15ème année des accords. Les quotas bénéficiant de la franchise observent une augmentation continue allant de 50 t en 2006 jusqu'à 83.3 t en 2019 et sans aucune limite à partir de 2020.

Organisation professionnelle et Valorisation de la production

La production des amandes est appelée à augmenter au regard de l'accroissement des superficies réservées à cette culture. C'est la commercialisation qui devient un vrai souci pour les producteurs qui n'ont pas encore surmonté la crise de l'année passée (2009). Les défis



» Fig.2 : Niveau des importations des amandes par pays (2006)

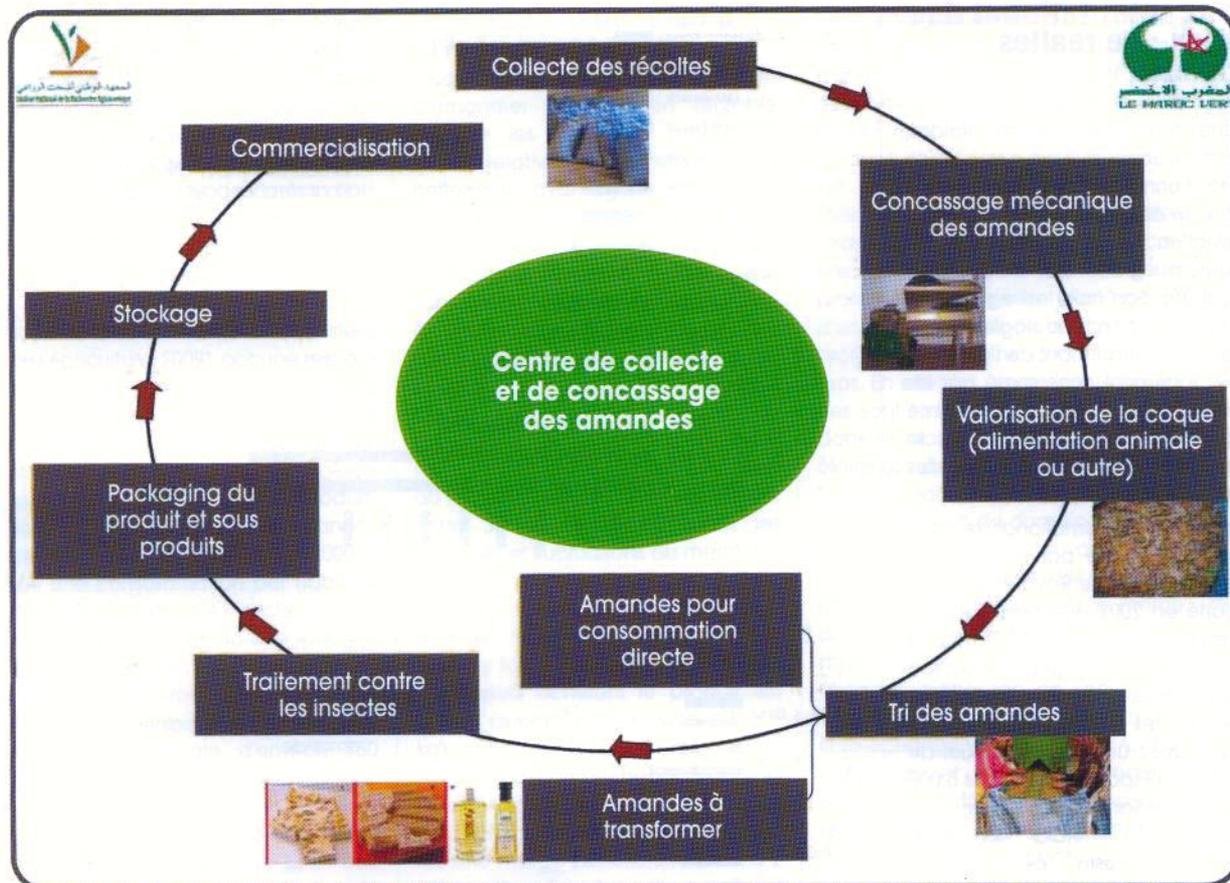


» Fig.3 : Exportations marocaines en amande

de mise à niveau de la filière à l'horizon de l'entrée en vigueur des accords de libre échange, dont particulièrement ceux conclus avec les USA, interpellent un grand effort d'organisation et de structuration des professionnels. Les études réalisées par l'INRA en la matière recommandent l'agrégation des producteurs autour de centres de collecte et de concassage des amandes. Ce modèle en vigueur par ailleurs en Espagne et en Turquie, constitue une bonne alternative de développement de la filière, et ce, en conformité avec l'esprit des réformes introduites et soutenues par le Plan Maroc Vert. Les centres de collecte et de concassage constitueraient une « locomotive » de développement de la

« Les défis de mise à niveau de la filière à l'horizon de l'entrée en vigueur des accords de libre échange, dont particulièrement ceux conclus avec les USA, interpellent un grand effort d'organisation et de structuration des professionnels »

filière et les producteurs pourront réduire l'effet de la multiplicité des intermédiaires et réaliser une valeur ajoutée supplémentaire dans le conditionnement et la commercialisation de leur production. Cette forme d'organisation est surtout adaptée en tant que support approprié d'encadrement et pour un soutien mutuel et coopératif à la mise à niveau de la production et à l'innovation en matière de valorisation du produit. Une telle stratégie apportera certainement de meilleures réponses à la problématique de commercialisation à travers la mise à disposition de produits et sous produits de qualité et en quantités requises pour investir de meilleurs débouchés et les fidéliser.



La recherche agronomique : un partenaire de choix pour les producteurs

En vue de contribuer à l'amélioration du secteur de l'amandier généralement présent dans les zones écologiques vulnérables, l'INRA a entrepris des travaux afin de mettre à profit les effets nutritionnels et antioxydants bénéfiques des amandes des populations issues de semis. La valorisation de ce produit permettra d'améliorer le revenu des agriculteurs et contribuera ainsi au développement durable des zones marginalisées de montagne.

Les conditions de culture, caractérisées par des températures élevées et un stress hydrique important (cas du sud marocain), affectent la qualité pomologique des amandes qui

devient de moindre valeur marchande. Toutefois, ces mêmes conditions favorisent la formation des amandes avec des teneurs élevées en tocophérols. L'amande produite est par voie de conséquence riche en huile et renferme des tocophérols qui ont des activités anti-oxydatives bénéfiques pour la santé humaine. L'huile des amandes locales est aussi fortement appréciée en cosmétique. La caractérisation biochimique des amandes des populations locales (Louz Beldi) a en effet montré la présence de génotypes avec des teneurs en huile, en protéines et en acide oléique plus élevées que celles des variétés standards. Ce résultat démontre l'intérêt de notre patrimoine génétique en matière de qualité nutritionnelle et constitue donc une incitation pour

“ **Les conditions de culture, caractérisées par des températures élevées et un stress hydrique important (cas du sud marocain), affectent la qualité pomologique des amandes qui devient de moindre valeur marchande** ”

l'adoption d'une stratégie avérée de valorisation de Louz Beldi.

La recherche agronomique compte aussi plusieurs acquis en matière de procédés de transformation des amandes pour la valorisation de la production. A titre d'exemple, l'INRA (Laboratoire des technolo-

gies alimentaires de Rabat) a mis au point une pâte à tartiner à base d'amandes et de sirop de dattes. Il en existe d'autres variantes dont la pâte à tartiner constituée, en plus, de l'huile d'argan. Les caractéristiques organoleptiques de ces pâtes sont très appréciées, la qualité nutritionnelle est excellente avec une valeur énergétique élevée et la composition riche en vitamine E et en acides gras poly-insaturés des amandes. Le produit fini peut se conserver jusqu'à six mois. Il est à noter que ces pâtes sont caractérisées par l'absence d'additifs chimiques comme conservateurs et stabilisateurs dans la préparation. Cette technologie est déjà adoptée par une coopérative féminine au niveau d'Errachidia pour la valorisation des produits locaux de la région. ■