

PALMIER DATTIER



La filière se dynamise

Abdelmoumen Guennoui

La filière phoenicicole marocaine est appelée à connaître un grand développement, grâce aux efforts conjugués de tous les acteurs qui y interviennent. C'est ce qui ressort de l'organisation en grande pompe du SIDATTES 2010 (salon international de dattes) et des journées scientifiques, organisés à Erfoud et inaugurés par M Aziz Akhannouch, ministre de l'agriculture. Ainsi, profitant d'un apport public de 800 Millions de dirhams, les différentes phases du processus (de la production à la commercialisation, passant par le conditionnement, la recherche, la valorisation des produits, l'organisation professionnelle ...) devraient connaître une mise à niveau exceptionnelle. Même le passage du Maroc de pays importateur de dattes à l'exportation est prévu.

que oasien et peut atteindre 15-25 m de hauteur et une durée de vie dépassant les 100 ans. Les dattes sont portées par un régime pouvant contenir jusqu'à 1.000 fruits chacun. En plus des dattes destinées à la consommation en frais ou transformées, le palmier dattier assure, grâce à ses sous produits, plus de 130 usages socio-économiques : alimentation du bétail, construction des maisons (stipes et palmes), barrières de lutte contre l'ensablement, artisanat, combustible, consommation en frais des jeunes parties de la plante (chou palmiste), etc.

Toutefois, le rendement moyen ne dépassant guère 20 kgs par pied (2 t/ha), reste trop faible comparé à celui atteint dans de nombreux pays producteurs de dattes. En matière de commercialisation 50% de la production est mise sur le marché, 30% destinée à l'auto-consommation dans les zones de production et 20% à l'alimentation du bétail. A noter que la consommation de dattes par les marocains reste très faible et atteint à peine 3

Ainsi, selon les données du ministère de l'agriculture, la production des 48.000 ha (4,8 millions de pieds), représentant la palmeraie actuelle, devrait passer d'une moyenne de 90.000 t (entre 70 et 100.000 les bonnes années) à 160.000 t à l'horizon 2020. Cet accroissement de près de 80% serait atteint suite à de nombreuses mesures, dont l'augmentation des superficies par la création de 17.000 ha de nouvelles plantations à l'extérieur des palmeraies, l'arrivée de nouveaux investisseurs (article page 123), l'utilisation de plants certifiés de haute qualité, etc. Rappelons que sur le plan in-

ternational, le patrimoine marocain (FAO 2008), n'occupe que la 13^{ème} place mondiale avec 4,5% des plantations (105 millions de palmiers) et 1,25% de la production mondiale (7,2 Mt en 2009). Devant ces défis, il est indispensable de solutionner les nombreuses contraintes (sécheresse, Bayoud, etc.) et remédier à la faible organisation professionnelle de la filière. Une attention particulière doit être accordée à cet aspect qui constitue l'un des freins majeurs pour l'amélioration de la production et sa valorisation.

Importance économique
Le palmier dattier est un élément essentiel dans le système écologi-

En plus des dattes destinées à la consommation en frais ou transformées, le palmier dattier assure, grâce à ses sous produits, plus de 130 usages socio-économiques



PALMIER DATTIER

La filière se dynamise

On assiste depuis peu à une meilleure valorisation des dattes par l'introduction de procédés de transformation de fruits de moindre valeur commerciale et ceux difficiles à conserver, en confitures, sirop, pâtes, nectar, crème, gelée, etc.



kgs par personne par an, sauf dans les zones de production où elle peut atteindre 15 kgs. Pour compléter cette consommation en frais, on assiste depuis peu à une meilleure valorisation des dattes par l'introduction de procédés de transformation de fruits de moindre valeur commerciale et ceux difficiles à conserver, en confitures, sirop, pâtes, nectar, crème, gelée, etc. Ces produits, qui ont une valeur nutritive élevée, ne contiennent aucun additif et possèdent de bonnes caractéristiques organoleptiques, permettent une valeur ajoutée et sont appelés à un grand succès auprès des consommateurs. Leur diversité et leur rentabilité (un kilo de dattes permet l'obtention de 5 à 6 bocaux de 450 g de confiture) les vouent à une réussite commerciale plus que probable.

Axes de développement

L'un des axes les plus importants pour l'avenir de la filière dattière est l'amélioration de la production aussi bien sur le plan quantitatif que qualitatif. La recherche est l'un des principaux moteurs dans ce sens. C'est ainsi que l'INRA est appelé à contribuer fortement à la concrétisation de cette vision à travers son programme de recherche à moyen terme 2009-12. Parmi les axes de recherche adoptés :

- La gestion des ressources génétiques et la création de nouvelles variétés
- La lutte contre la bayoud
- La multiplication in vitro
- L'amélioration des techniques de production
- La gestion de l'eau d'irrigation des palmeraies
- La valorisation de la production des dattes

SIDATTES 2010

Les organisateurs du SIDATTES 2010 peuvent être satisfaits du succès qu'a connu cette manifestation organisée pour la première fois à Erfoud début octobre dernier et envisager sereinement la prochaine édition. En effet, M. Bachir Saoud, membre du comité d'organisation, a déclaré que le nombre de visiteurs a atteint 60.000, soit 10.000 de plus que ce qui était prévu. De même, il estime que les recommandations issues des premières journées scientifiques «font aussi la fierté de cette première édition», dans la mesure où elles ont touché à plusieurs facettes relatives à la production des dattes (Irrigation, bayoud, organisation, fertilisation, collecte ...). Couvrant 30.000 m² (dont 8.000 m² couverts), le salon a connu la participation de plus de 150 exposants répartis sur 7 pôles. Le pôle "marché des dattes" dédié à la présentation par les agriculteurs, leurs associations et coopératives (rivalisant d'ingéniosité dans leurs stands) du produit de leur activité, a connu une affluente continue. Les visiteurs étaient venus découvrir et acheter des dattes de différentes qualités et variétés, ainsi que des produits du terroir et des produits de l'industrie de valorisation des dattes qui commencent à faire leur apparition sur le marché.

Organisation professionnelle défailante

La production dattière occupe la première place parmi les spéculations fruitières des zones oasiennes et contribue à hauteur de 40-60% à la formation du revenu des agriculteurs. Cependant de nombreuses contraintes handicapent le développement du secteur, avec en tête de liste les conditions climatiques, spécialement la sécheresse et le stress hydrique, qui entraînent une faible production, la formation de fruits de petit calibre et la réduction des quantités de dattes de forte valeur commerciale. De même, les maladies spécialement le Bayoud (fusariose du palmier), et les ravageurs (pyrales du palmier, ...) causent des dégâts considérables à la palmeraie. Par ailleurs, les techniques de production traditionnelles ne permettent pas de tirer le meilleur des grandes potentialités de la palmeraie marocaine :

- mauvaise répartition spatiale des palmiers
- irrigation de surface
- absence de fertilisation chimique
- techniques d'éclaircissage et d'ensachage des régimes peu utilisées

Vitro plants de palmier



PALMIER DATTIER

La filière se dynamise

L'IGP, passeport pour les exportations, assure la protection du nom et de son origine contre toute utilisation frauduleuse ou contrefaçon nationale ou internationale.

- conditions de récolte, de stockage et de conditionnement
D'autres facteurs comme le morcellement des propriétés, le manque de main d'œuvre jeune dû au phénomène de l'émigration, sont parmi les causes de la faiblesse du revenu des agriculteurs. Sur le plan de la commercialisation, et en plus de la concurrence avec l'importation (moins chères à qualité égale), on assiste depuis quelques années à un décalage de plus en plus marqué entre la période de production et le ramadan, mois au cours duquel la consommation de dattes au Maroc est maximale. D'où se pose le problème de conservation. Cependant, l'un des freins majeurs au développement de la filière est sa faible organisation qui empêche de faire face à ces contraintes en vue de l'amélioration de la production, de la valorisation et de la commercialisation des produits de la dattée. Pour pallier cette difficulté, les autorités de tutelle encouragent la constitution d'une assise professionnelle, à travers la création de la Fédération interprofessionnelle marocaine des dattes (Fimadattes) et la Fédération Nationale des producteurs des dattes (Fenaprod) ainsi que des associations locales d'agriculteurs dans les régions de production.



M. Mazouz Mustapha, Association de producteurs de dattes de Goulmima

Labellisation

A l'instar des clémentines de Berkane, de l'huile d'argan, du safran de Taliouine, de l'huile d'olive de Chiadma, et de la viande rouge d'ovins, les dattes Mejhoul de la région du Tafilalet viennent d'être distinguées par le label «Indication Géographique Protégée». L'IGP, passeport pour les exportations, assure la protection du nom et de son origine contre toute utilisation frauduleuse ou contrefaçon nationale ou internationale. Elle offre au consommateur des garanties d'origine, de qualité et de respect des normes de traçabilité, conformément au cahier des charges et contrôles pour la certification.

Témoignage

Créée récemment dans le cadre de la fédération nationale et avec la collaboration de l'ORMVA/TF, l'Association de producteurs de dattes de Goulmima compte 22 membres fondateurs sur les 22 producteurs de la région. D'après M. Mazouz Mustapha la région de Goulmima représente une superficie dépassant 800 ha de palmier dattier et 600 ha d'olivier. Les objectifs de ce regroupement sont d'organiser et structurer la filière, d'améliorer la qualité du produit, de mettre en place une unité d'emballage, de pallier les difficultés de commercialisation, etc. Tout ceci en vue d'augmenter les ressources des producteurs locaux dont c'est le principal moyen de subsistance (avec l'élevage et les fourrages cultivés entre les palmiers). De nombreuses familles comptent aussi sur les envois d'argent par leurs proches installés dans les autres villes du royaume. Parmi les premières difficultés rencontrées par l'association, celle de convaincre les producteurs d'adhérer, mais grâce à l'aide de l'office elles sont progressivement dépassées. Ainsi l'office de Rachidia aide à réunir les agriculteurs, fournit le matériel, assure le transport et séjour lors des foires et expositions ainsi que la participation à des rencontres régionales ou nationales (SIAM). Dernièrement on assiste de la région à un début d'installation de nouvelles fermes de superficies plus importantes, équipées en goutte à goutte et de conduite plus moderne.



Les Riads du Tafilalet

Production moderne de dattes

Sis dans la région de Oed Nâam, Boudnib, Les Riads du Tafilalet ont été créés en 2002. Les initiateurs, Messieurs Pierrick Puech et Hassan Derham se sont fixés pour objectif la production moderne et intégrée d'huile d'olive et de dattes.



D'après Mme Keltoum Nejari, directeur technique de l'exploitation, le site a été choisi en raison de l'abondance et de la bonne qualité des ressources hydriques (l'étude a été effectuée par les services de l'hydraulique de l'ORMVA du Tafilalet), de ses conditions climatiques favorables et de ses caractéristiques édaphiques (sol moyennement lourd, non sableux). Des vents moyennement forts ne gênent pas les cultures, surtout avec l'installation de brise-vent de Casuarina.

La superficie totale de l'exploitation est de 1.000 ha, dont 405 ha exploités à ce jour : 300 ha d'olivier et 105 ha de palmier dattier. La plantation a été échelonnée et l'extension en palmier est prévue sur la superficie restante. L'alimentation en eau se fait à partir de 11 forages d'une profondeur de pompage de 200 m, équipés en pompes électriques.

L'eau des forages est accumulée dans deux principaux bassins de 50.000 m³ de capacité chacun. A noter que toute la ferme est irriguée au goutte à goutte.

Olivier intensif

Les premières plantations d'oliviers ont été faites en 2005 utilisant les variétés Arbequine (80%), Koroneiki, Arbosana, conduites en super intensif avec une densité de 1.660 plants par hectare. La récolte se fait avec des vibreurs à batterie et il est prévu de s'équiper en enjambeur dès que la superficie deviendra suffisante. La triticuration est actuellement effectuée chez des particuliers et se fera sur place à l'avenir.

Des dattes "bio"

La production du palmier dattier est entièrement biologique, n'utilisant que de la matière organique et des acides aminés en fertilisation, et la procédure de certification -AB- est en cours. Les premiers palmiers,

mis en place en 2005 sont entrés en production en 2009 et sont actuellement en 2^{ème} année de production. Les quantités produites pour le moment sont faibles, puisque le rythme de croissance n'est atteint qu'au-delà de 7/8 ans. Le matériel végétal est diversifié et la répartition variétale est la suivante: Majhoul (80%) Najda (18%) et Bousekri (2%) et un peu de Oum Najal. Pour éviter de mettre en place des palmiers infectés de Bayoud, la plantation s'est faite uniquement à partir de Vito-plants certifiés. Les palmiers-plants sont plantés à une densité de 160 pieds/ha

en lignes espacées de 7 mètres sur la ligne et 9 mètres entre les lignes. Un défoncement préalable a été effectué à 1m de profondeur. Lors de la plantation un trou de 2m sur 2m et 1m de profondeur a été creusé avec apport de fumier pour une meilleure reprise. De plus, un filet de protection a été immédiatement mis en place autour de la plante pour la protéger des vents. Pour le moment la conduite se fait de façon traditionnelle et le conditionnement est effectué dans la ferme grâce à une petite station, appelée à être agrandie avec l'augmentation de la production.

