

Origine Maroc

# La ruée vers l'or-orange

Les producteurs de l'Hexagone confirment leur engouement pour le Maroc, motivés par des intérêts fonciers, économiques et climatiques. Ces implantations sur le sol marocain s'effectuent selon une répartition géographique déterminée en fonction de ces critères. L'enjeu stratégique de cette délocalisation est axé sur des produits d'entrée de saison qui nécessitent une production de qualité. LISBETH SAPPE

**L**e melon est cultivé de façon traditionnelle au Maroc. Les producteurs locaux bénéficient d'un savoir-faire qu'ils ont su valoriser pour faire du melon l'un des produits phares de leurs exportations. Commercialisé sur les marchés européens depuis les années 1990, le melon marocain connaît depuis une croissance exponentielle. Il est principalement destiné au marché français, mais également à l'Espagne et à l'Italie. La variété Magenta (commercialisée par Nunhems) domine

comme un charentais. Pour les producteurs marocains, il représente un bon compromis agronomique et offre les meilleurs résultats qualitatifs de sa catégorie.

Les avantages avérés du Maroc pour la culture du melon incitent de plus en plus d'entreprises étrangères à y délocaliser une partie de leur production. Phénomène qui connaît un réel essor depuis les cinq dernières campagnes au cours desquelles quelques-uns des principaux melonniers de l'Hexagone se sont implantés localement. Différents facteurs motivent ce choix. D'une part, cette délocalisation permet aux producteurs de compléter leur gamme avec un calendrier élargi. La production au sud du Maroc offre un gain de précocité par rapport aux productions de France et d'Espagne, avec une mise en marché à partir du mois de mars et jusqu'à avril-mai. Pour les melonniers inscrits dans une logique de production multi-origine, le Maroc offre de bonnes conditions pour obtenir un melon de printemps qualitatif et gustatif. Un critère primordial pour ce produit d'entrée de saison déterminant, qui doit séduire le consommateur et le fidéliser pour l'ensemble de la campagne.

D'autre part, une forte pression foncière exercée dans certaines zones de l'Espagne ces dernières années



incite de plus en plus de producteurs à se délocaliser, particulièrement dans le nord du Maroc où ils trouvent des conditions d'accès au terrain facilitées et des coûts de production moindres, sans toutefois obtenir un gain significatif au niveau de la précocité. Ce déplacement des productions de l'Espagne vers le Maroc, qui concerne l'ensemble des cultures maraîchères, est de plus en plus significatif. Cette tendance pourrait prendre de l'ampleur dans les années à venir. La région nord est particulièrement sollicitée car elle offre des disponibilités de terrains et d'eau qu'on ne retrouve pas aussi facilement dans les régions agricoles du Sud. Depuis deux campagnes, le développement de nouvelles zones de cultures de melon aux alentours des villes de Larache et Kenitra se confirme. Après une série d'essais concluants, les producteurs des sociétés Boyer (marque Philibon) et Le Rouge Gorge entament cette année leur deuxième campagne de production à partir de cette région.

On distingue donc aujourd'hui quatre principales zones de production melonnière au Maroc, pour une

Depuis les années 1990, le melon marocain connaît une croissance exponentielle.

cette année et couvrirait 80 à 90 % des productions. Ce charentais, doté d'une chair rouge orangée caractéristique, est classé dans les melons verts (melons à longue conservation). Extérieurement, il bénéficie d'un aspect ambivalent avec une robe écrite à brodée et bien tranchée. Commercialement, il se place aussi bien sur le marché italien pour son côté brodé que sur le marché français où il est reconnu

Au Maroc, les conditions d'accès au terrain sont facilitées et les coûts de production moindres qu'en Espagne.



surface totale qui avoisinerait les 2 000 ha. Marrakech représenterait 60 à 70 % de ces surfaces, le reste étant réparti entre les régions d'Agadir et de Dakhla, tout au sud du pays, et la région nord. Il est difficile d'obtenir des données chiffrées exactes, tant ce secteur évolue à chaque campagne. Cependant, cette année les surfaces totales semblent ne pas avoir évolué. La stabilisation de l'augmentation des surfaces culti-

vées dans la région de Marrakech s'effectue au profit d'un rééquilibrage des autres zones de production.

#### Cas d'une implantation réussie à Agadir

Les melonniers de l'Hexagone qui choisissent de s'implanter au Maroc amènent avec eux leur savoir-faire, leur expérience et leur connaissance des marchés, mais doivent se

plier à un environnement différent qui nécessite un temps d'adaptation. De leur côté, les producteurs locaux bénéficient de bonnes connaissances techniques du produit et savent appréhender les contraintes locales. Dans le cadre de nouvelles implantations, l'association de ces compétences sous forme de partenariat permet d'optimiser les savoir-faire pour obtenir rapidement les meilleurs résultats. La société Val de Sérigny, présente depuis cinq campagnes au Maroc, a choisi de s'implanter cette année à 100 % dans la région d'Agadir. Après plusieurs années d'essais menés entre Marrakech et Agadir, ce choix a été motivé par la rencontre de partenaires en accord avec le projet de l'entreprise. La volonté de travailler en partenariat avec des producteurs locaux est une politique appliquée sur l'ensemble des origines par Val de Sérigny. L'entreprise détermine avec ses partenaires un calendrier et un choix variétal et assure en parallèle sa propre production. La mise en marché, les phases de conditionnement et d'agrèage sont assurées pour l'ensemble de ces productions par Val de Sérigny. Un système qui permet d'allier les compétences techniques et le savoir-faire local avec celles de ce melonnier d'expérience, et d'assurer le "coup d'œil" du metteur en marché pour superviser l'ensemble de la chaîne. Le choix de cette implantation dans la région d'Agadir demeure assez original; cette zone ne compte aujourd'hui que quelques centaines d'hectares de

#### Export

**Volumes totaux de melons marocains exportés (en t) au cours des dix dernières campagnes**

1996/97.....	10 220
1997/98.....	12 535
1998/99.....	15 610
1999/00.....	18 785
2000/01.....	19 035
2001/02.....	22 490
2002/03.....	27 555
2003/04.....	28 180
2004/05.....	43 910
2005/06.....	45 355

Source : Eacce (Établissement autonome de contrôle et de coordination des exportations)



#### Société Idyl

### Le cas de Dakhla

Idyl a choisi de concentrer sa production de melons à l'extrême sud du pays, dans la région de Dakhla, sur plus de 100 ha. La problématique du temps de transport supplémentaire induit par l'éloignement de la zone de production a été bien maîtrisée avec la mise en place d'une chaîne logistique appropriée. Les melons sont récoltés et transportés dans la nuit vers Agadir où l'entreprise possède une unité de conditionnement, puis sont dirigés vers Châteaurenard pour y être dispatchés comme les autres productions. Les conditions de cultures locales particulières permettent une production très précoce et qualitative. En novembre-décembre, la société travaille avec de petits volumes sur le melon de Noël.

À partir du mois de mars, et jusqu'à début mai, elle exporte 5 à 6 000 t de melons de printemps et se place ainsi la première sur le marché avec de gros volumes. Une offre mono-origine innovante par la qualité et les volumes proposés sur une période hyper-précoce. Mais qui nécessite beaucoup de rigueur quant à la qualité du produit proposé, car celui-ci arrive sur le marché à une période où il est rare et doit satisfaire un client exigeant. Un produit qui engage le nom et la marque de l'exploitant, et qui se doit d'apporter un plus gustatif. Les melons sont commercialisés sous les marques Idyl et Étoile du Sud, cette dernière ayant été élue Saveur de l'année 2007.

Depuis 1 an, Soldive s'est installé au nord du Sénégal, dans la région de Saint-Louis.



## Nouvelle implantation

### Soldive au Sénégal

Implantée depuis 1992 dans la région de Marrakech, Soldive a vu ses premiers concurrents s'installer au Maroc quelques années plus tard. « Ces quelques années d'avance nous ont permis d'affiner nos choix techniques et variétaux avant les autres. Aujourd'hui cette avance est plus difficile à maintenir. Soldive a fait le choix de rester sur des variétés de charentais jaune. Comparativement à la culture à grande échelle de charentais vert, ce choix implique une plus grande maîtrise de la logistique, mais en contrepartie, il apporte à nos clients la garantie d'une qualité gustative », souligne Maxime Fuzeau chez Soldive, qui voudrait éviter que le schéma d'Almería se reproduise aujourd'hui avec l'origine Maroc. Pour Soldive, cette origine reste stratégique, pour sécuriser son calendrier de production avant l'arrivée de l'Espagne.

Soldive vient également d'élargir le champ de ses implantations à l'étranger en s'installant depuis un an au nord du Sénégal, dans la région de Saint-Louis. Le but est de maîtriser le marché de Noël jusque-là couvert de façon un peu plus aléatoire par l'origine Guadeloupe, et de sécuriser les approvisionnements de mars et avril. Par ailleurs, les essais entrepris l'an dernier ont montré que, contrairement à la Guadeloupe, la région de Saint-Louis se prête particulièrement bien à la culture du Yelor, le nouveau melon de Soldive. Le travail de défrichage technique et logistique lié à une telle implantation est encore important et périlleux. Deux autres opérateurs sénégalais, Soleil Vert et Tolsen, ont déjà démontré que le Sénégal pouvait faire valoir ses atouts sur le marché du melon charentais.

**melon, face au gros pôle de Marrakech qui avoisine les 1200 à 1500 ha.**

#### Marrakech, pôle dominant

La région de Marrakech offre un bon compromis agronomique avec un sol argileux propice à la culture du melon et un climat permettant une production précoce. Après un mois de février froid, la montée en température est généralement très rapide. Un phénomène à double tranchant, car si cette montée en température permet une maturation précoce du produit, les fortes chaleurs qui peuvent sévir au moment des récoltes

représentent un risque non négligeable. D'où la nécessité de bien connaître et de maîtriser ces conditions pour obtenir un produit de qualité en assurant un approvisionnement régulier et homogène. D'un point de vue technique, la grande tendance observée cette année est le développement de la culture sous abri (structure haute) qui permet un gain de précocité, par rapport à la culture sous tunnel nantais habituellement pratiquée, et assure une entrée en production sécurisée.

La société Soldive, installée depuis près de quinze ans dans la région de Marrakech, est l'un des pionniers

dans la culture de melon marocain à l'export. Elle travaille aujourd'hui sur une centaine d'hectares pour un volume annuel de près de 3000 t. La politique de la maison consiste à produire les mêmes variétés de melons quelle que soit l'origine (Sénégal, Guadeloupe, Maroc, Espagne et France). Contrairement à la plupart des producteurs marocains qui ont choisi de travailler avec des variétés longue conservation, Soldive se singularise par l'utilisation de variétés de type charentais jaune (conservation classique), pour assurer une haute qualité gustative au consommateur. Une contrainte supplémentaire liée à la fragilité du produit et l'éloignement des marchés destinataires, qui a nécessité une maîtrise technique très fine. Le produit doit être travaillé rapidement, quasiment en flux tendu entre la récolte, la logistique et la livraison. Les résultats obtenus aujourd'hui avec cette sélection variétale sont satisfaisants et sont le fruit de plusieurs années d'expérience.

... Marrakech, pôle tournant

Au cours des cinq dernières campagnes, un accroissement très rapide des surfaces cultivées en melons a été observé dans cette zone. À côté des professionnels, beaucoup de nouveaux producteurs ont essayé cette culture, attirés par le succès du produit. Des producteurs qui n'ont pas forcément le savoir-faire et l'expérience nécessaires pour obtenir dès les premières campagnes un produit répondant aux critères du marché, et qui n'investissent pas dans des structures à long terme. Les melons sont conditionnés dans des stations externes et indépendantes, non spécialisées pour ce produit. Conséquence directe de ce phénomène, l'offre de melons en provenance du Maroc a considérablement augmenté au cours des dernières campagnes, mais avec de grandes disparités de qualité. Disparités qui, à force, peuvent créer des amalgames et léser l'ensemble d'une origine, même si tous les producteurs ne travaillent pas de la même façon. Cette "ruée vers l'orange" semble maintenant s'esouffler, mais il est difficile de chiffrer exactement la situation tant ces initiatives sont isolées et fonctionnent avec un turn-over rapide.



# *clause*

**EDGAR F1**

**CÉZANNE F1**

**ANASTA F1**

**HUGO F1**

*vous annoncent*

*une année riche  
en nouveautés*

à découvrir dans notre  
**nouvelle brochure**

**ALONSO F1**

**STRATO F1**

**Clx MA574 F1**

**Clx MA699 F1**

**NÉO F1**

***Clause Tézier***

Z.I. La Motte  
rue Louis Saillant - B.P. 83  
26802 Portes-lès-Valence Cedex  
Tél. 04 75 57 57 57  
Fax 04 75 57 57 79