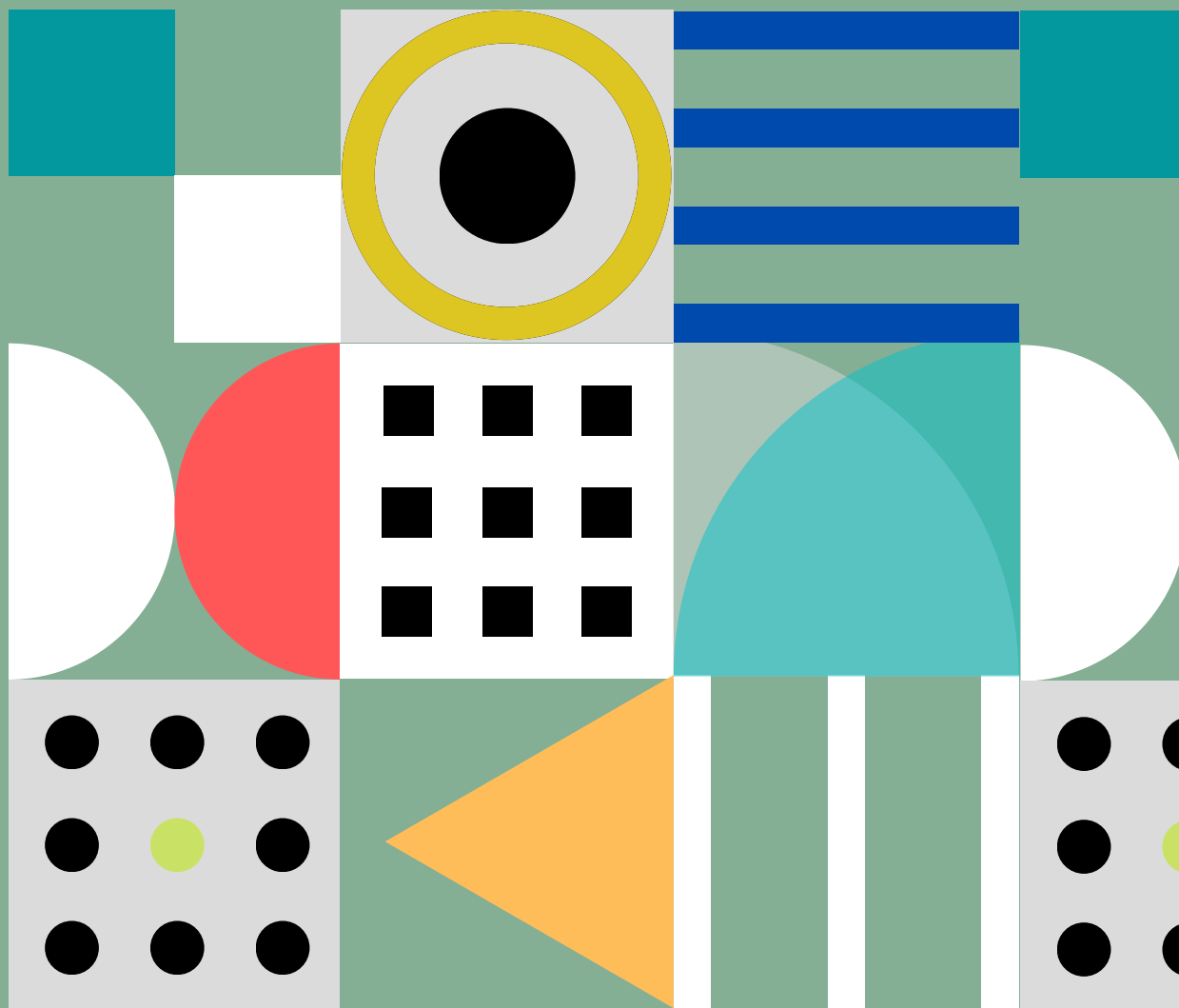


Étude de préfiguration

Comment renforcer la place de l'agroécologie dans la Province de Sefrou ?

Let's Food avec l'aide de Xylm



المجلس الإقليمي لسفرو
+CIE+E+ H0X, IOX0S
«OEEEC «OX«I I OX0S
Conseil Provincial de Sefrou



Table des matières

P04 | Contexte

P06 | Méthodologie

P10 | Carte d'identité de la Province de Sefrou

P13 | Cartographie et analyse du jeu d'acteurs

P17 | Synthèse des enjeux et recommandations

P23 | Bonnes pratiques d'ici et d'ailleurs

P27 | La filière oléicole

P32 | La filière rosacée

P37 | La filière céréales

P42 | La filière maraîchère

P47 | La filière plantes aromatiques & médicinales

P52 | La filière miel

P57 | Ressources bibliographiques

P60 | Annexes





Contexte

Coopération entre le Conseil Provincial de Sefrou et le Conseil Départemental d'Ille et Vilaine

Le projet de coopération internationale présenté dans ce dossier s'inscrit dans le cadre du partenariat de coopération décentralisée initiée en 2014 entre le Département d'Ille-et-Vilaine, en France et le Conseil Provincial de Sefrou, au Maroc. Ce projet est porté par ces deux entités, il s'appuie sur plusieurs acteurs-rice-s opérationnels : Xylm et Let's Food en France ; Femmes Bladi, la Chambre d'agriculture de la région Fès-Meknès et la Direction Provinciale de l'Agriculture (DPA) de Sefrou au Maroc.

Contexte d'émergence de cette étude

Le Département d'Ille-et-Vilaine et le Conseil Provincial de Sefrou ont d'ores et déjà porté des projets conjoints sur l'insertion socio-professionnelle des jeunes, la structuration de la filière laitière, la mobilité internationale, etc. En 2021, ils ont manifesté la volonté de poursuivre leur coopération dans le cadre de projets environnementaux et de développement socio-économique à travers les filières agricoles locales, notamment en termes d'accompagnement technique, d'échanges d'expertises et d'action de formation/sensibilisation. Le présent projet et l'étude portent sur le renforcement de l'agriculture locale et durable, aussi appelée agroécologie, de la Province de Sefrou.



Photo : Kenza Dubord - Voyage d'étude à Sefrou, octobre 2022

De gauche à droite : Hamid Dar Douri, membre du Conseil provincial de Sefrou et directeur de la commune rurale de Bir Tam Tam ; Sylvain Segal, Responsable de la mission coopération internationale, Conseil départemental d'Ille-et-Vilaine ; Aziz Makrif, 3e Vice-président du Conseil Provincial de Sefrou ; Louison Lançon, cheffe de projet et cofondatrice, association Let's Food ; Rkiya Cherqaoui Tanji, Responsable des ressources humaines au Conseil provincial de Sefrou ; Quentin Coquillaud, directeur et cofondateur, association Xylm ; Fatema Aqachmar, Présidente de la coopérative ADWAL d'artisanat à Ribat Lkhir ; Kenza Dubord, volontaire de service civique, Association Xylm ; Benoît Sohier, Conseiller départemental d'Ille-et-Vilaine, commission environnement, aménagement équilibré des territoires et transitions ; Jean-François Bohanne, Conseiller départemental d'Ille-et-Vilaine, commission protection de l'enfance et égalité des chances ; Mustapha Makrif, chargé de développement rural à Ribat Lkhir pour le Conseil provincial de Sefrou ; Mohamed Boughlem, 2e Vice-président du Conseil provincial de Sefrou ; Mohamed Cherguif, chargé de la direction des services du Conseil Provincial de Sefrou ; Mohamed Boussata, Président de la commune Ribat Lkhir ; Michèle Motel, Conseillère départementale d'Ille-et-Vilaine, commission solidarités et lutte contre les exclusions ; Hicham Jalallal, membre de la Commune de Ribat Lkhir ; Zohara Amchech, Trésorière de la coopérative ADWAL.

Réalisation de l'étude

► Let's Food



Let's Food est une association loi 1901 créée en 2017 dans l'objectif d'accompagner les territoires à la construction de systèmes alimentaires durables et résilients en s'appuyant sur la coopération territoriale et l'échange de bonnes pratiques aux échelles locale, nationale et internationale. L'association s'inscrit dans 3 objectifs spécifiques :

1. **Accompagner les dynamiques alimentaires des collectivités territoriales** en France et dans le monde en capitalisant sur les expériences réussies issues d'autres territoires.
2. **Favoriser et opérationnaliser le partage de connaissances et d'initiatives** auprès des acteur·rice·s du système alimentaire (plateforme en ligne [Let's Food Ideas](#)).
3. **Sensibiliser et former** aux enjeux d'alimentation durable territoriale afin de renforcer les compétences nécessaires à la mise en place de systèmes alimentaires durables (formations auprès des élu·e·s locaux et étudiant·e·s en France et à l'étranger).

L'association a été chargée de coordonner et rédiger cette étude du fait notamment sur sa connaissance préalable du territoire ainsi que de son expertise dans la construction de systèmes alimentaires durables et résilients. Rédigé par : Anna Faucher (directrice et co-fondatrice) et Louison Lançon (co-fondatrice et cheffe de projet), avec la contribution de Jean-Baptiste Wolff (stagiaire), Amandine Berger, Célia Aubry et Juliette Petit (étudiantes en licence "Conseil en agroécologie" à l'Université de Grenoble Alpes).

► Xylm



Créée en 2019, Xylm est une association non lucrative régie par la loi du 1er juillet 1901. Le but de l'association est de « **contribuer à la construction d'un monde juste, solidaire et durable** ». Xylm a pour objet social « d'accompagner les dynamiques de transitions économiques, solidaires et durables en favorisant les synergies et le renforcement mutuel des capacités des acteurs en France et dans le monde ». Le siège social de l'association est basé à Rennes (35) en France.

L'objectif est d'appuyer le codéveloppement de projets environnementaux portés par des acteur·rice·s de l'Économie Sociale et Solidaire en France (Bretagne) et à l'étranger (Afrique et Amérique du Sud) sur les enjeux communs aux territoires du « Nord » et du « Sud » : Développer des modèles de gestion des déchets axés sur l'économie circulaire ; Soutenir une agriculture et des systèmes alimentaires locaux et durables.

L'association Xylm, sous la coordination de Quentin Coquillaud (directeur et co-fondateur) a mobilisé Kenza Dubord, volontaire en service civique, pendant 10 mois pour contribuer à la réalisation de cette étude (conduite des entretiens et visite des coopératives). L'association a également pu s'appuyer sur Oumayma Jabrane (aide à la traduction sur place) et Hugo Lecuyer (stagiaire) pour cette étude.

Diagnostic des filières agroécologiques de la Province de Sefrou - méthode

Méthodologie

Cette étude diagnostic vise à identifier les freins au développement et à la généralisation de l'agroécologie dans la Province de Sefrou ainsi que les leviers et opportunités de structuration des filières agroécologiques à Sefrou, soit répondre à la question suivante : **Comment renforcer la place de l'agroécologie dans la Province de Sefrou ?**

Ce travail se veut synthétique, opérationnel et tourné vers l'action. Il est accompagné de recommandations d'actions et d'exemples inspirés d'ailleurs. Afin de mener à bien cette étude, 3 outils ont été mobilisés :

- ▶ **#1 _Recherche bibliographique** : les informations et données existantes dans la littérature (études agraires, filières, études de faisabilité, étude d'impact environnemental, articles de presse, schémas directeurs et stratégies provinciales, etc.) ont été recensées et analysées.
- ▶ **#2 _Entretiens d'acteur-rice-s** : 14 entretiens semi-directifs ont été réalisés avec des coopératives agricoles et acteur-rice-s clés du territoire afin de compléter la revue bibliographique et de préciser l'analyse par filière agricole alimentaire (guides d'entretien et retranscriptions disponibles en annexes). Les entretiens ont été réalisés sur le site des coopératives et ont été associés à une visite des locaux et ateliers.

Structures ou personnes interrogées (par ordre alphabétique) :

- Abdessalam el Khanchoufi, professeur en environnement à l'USMBA, directeur du centre de formation continue, directeur de l'Institut des Plantes Aromatiques et Médicinales ;
- Association Green Side Imouzzar ;
- Chambre d'Agriculture régionale de Fès-Meknès ;
- Coopérative Al-Aaz (miel) ;
- Coopérative El Bougrinia (pommes et prunes) ;
- Coopérative Corolik (pommes) ;
- Coopérative Ecologia (plantes aromatiques et médicinales) ;
- Coopérative Ighzrane (safran et huile d'olive) ;
- Coopérative Al Ikil (plantes aromatiques et médicinales) ;
- Coopérative Moutalawika (céréales) ;
- GIE Huile de Sefrou (huile d'olive) ;
- Plateforme emploi des jeunes ;
- Union des coopératives de miel de Sefrou (miel) ;
- Agriculteurs en maraîchage : Aziz Yakoubi (également élu à la Chambre d'agriculture de Fès-Meknès, Faras Lahcen, Mohamed Bouchbouo.

Point de vigilance : Le degré de précision des analyses dépend directement des informations disponibles dans la bibliographie et des éléments partagés par les acteur-rice-s interrogé-e-s individuellement et en atelier. Il est ainsi possible que certaines composantes manquent à l'analyse par manque d'informations.

► **#3_Atelier de travail multi-acteur·rice·s** : Un atelier d'une demi-journée a été organisé afin de préciser et valider les enjeux prioritaires ainsi que les opportunités de renforcement de l'agroécologie pour chacune des filières étudiées.

Organisé à Sefrou, cet atelier a rassemblé 25 personnes, essentiellement membres de coopératives agricoles, déjà interrogées ou non dans le cadre de l'étude (liste des participant·e·s disponible en annexe). 4 sous-groupes ont été constitués. Chaque sous-groupe a pu travailler sur une ou deux filières agricoles alimentaires.

Pour chaque filière et chaque maillons de la chaîne alimentaire (production, transformation, commercialisation), les réflexions ont porté sur les 4 questions suivantes :

1. Quelles sont les **pratiques impactantes pour l'environnement** ? Quels sont les freins au développement de l'agroécologie ?
2. Quelles sont les contraintes associées au **changement climatique** ?
3. Avez-vous connaissance de **bonnes pratiques** permettant de renforcer la filière agroécologique ?
4. Recommandations : selon vous, quels sont les **besoins** des producteur·rice·s pour se diriger vers des systèmes agroécologiques ?

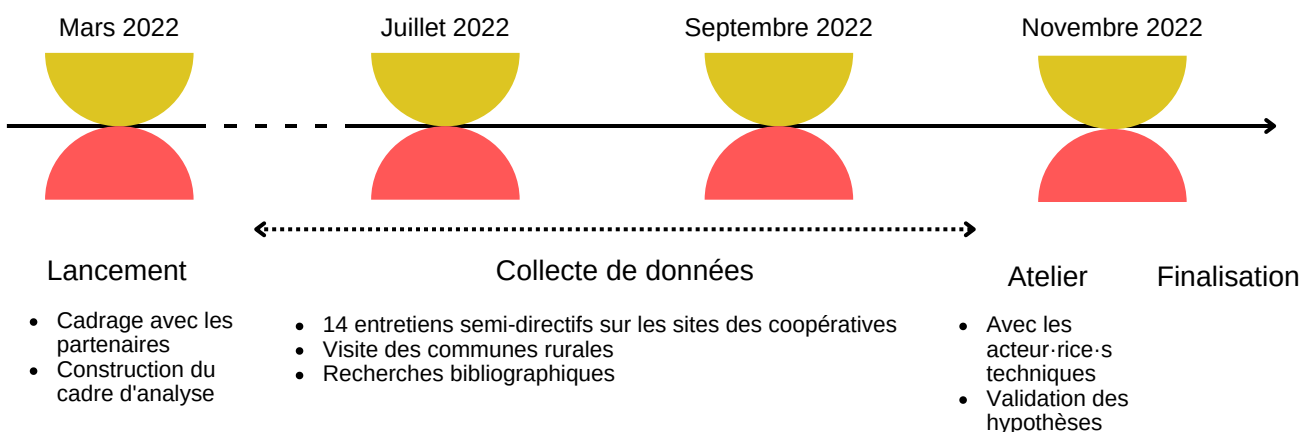


Photo : Kenza Dubord



Photo : Let's Food

Calendrier



Définitions

Association entre « agronomie » et « écologie », l'agroécologie réfère à l'inclusion de l'écologie dans l'agriculture. Cependant, ce concept ne se limite pas à l'échelle de la parcelle mais implique également des considérations aux échelles des agrosystèmes et des systèmes alimentaires (Wezel et al., 2020).

▶ À l'échelle de la parcelle agricole

En tant qu'ensemble de pratiques et techniques agricoles, l'agroécologie vise à améliorer les systèmes agricoles en valorisant les processus naturels, en créant des interactions bénéfiques et des synergies entre les composants des agroécosystèmes, en minimisant les intrants externes et en utilisant les processus écologiques et les services écosystémiques pour le développement et la mise en œuvre des pratiques agricoles (Wezel et al., 2014).



« La transition vers l'agroécologie est indispensable pour valoriser nos petit·e·s producteur·rice·s et faire face aux changements climatiques que nous subissons, nous n'avons plus le choix. »

**Abdelali Damri, Vice-Président,
Chambre d'Agriculture régionale de Fès-Meknès**

Photo : Chambre d'agriculture Fès-Meknès

▶ À l'échelle du système alimentaire

Selon Gliessman, l'agroécologie correspond à « l'intégration de la recherche, de l'éducation, de l'action et du changement qui apporte la durabilité à toutes les parties du système alimentaire : écologique, économie et social » (Gliessman, 2015). L'agroécologie désigne une nouvelle manière de définir la relation de l'agriculture, l'alimentation, l'environnement et la société. L'objectif de l'agroécologie est de transformer l'agriculture afin de bâtir des systèmes alimentaires durables (Wezel et al., 2020). Un système alimentaire durable peut être défini comme suit.

« Le système alimentaire désigne l'ensemble des activités interreliées de production, de circulation, de transformation et d'usage de la nourriture et des déchets, et les ressources qui leur sont nécessaires ».

Malassis, 1983 ; Rastoin et Gherzi, 2010

« Les systèmes alimentaires durables :

- protègent l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et la biodiversité et sans polluer ;
- permettent l'accès pour tou·tes·s à une nourriture suffisante, saine, nutritive et culturellement acceptable
- s'appuient sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois pour tou·te·s et réduisant les inégalités de pouvoir entre entreprises et au sein des chaînes de valeur pour une répartition plus équitable des valeurs ajoutées ;
- favorisent la cohésion sociale et le respect de la diversité et de la dynamique des cultures
- restaurent la confiance dans le système et permettent la participation des citoyen·ne·s à son évolution. »

Définition de Nicolas Bricas (CIRAD et Chaire UNESCO Alimentations du Monde) construite à partir des définitions proposées par la FAO, Bioversity International et IPES Food (2015)

Wezel et al. identifie 13 grands principes à l'agroécologie, combinant les différentes échelles d'implications de l'agroécologie :

1. Recyclage.

Utiliser de préférence les ressources renouvelables locales et fermer autant que possible les cycles de ressources de nutriments et de la biomasse.

2. Réduction des intrants.

Réduire ou éliminer la dépendance aux intrants extérieurs et augmenter l'autosuffisance.

3. Santé des sols.

Garantir et améliorer la santé du sol pour une meilleure croissance des plantes, notamment par la gestion de la matière organique et de l'activité biologique du sol.

4. Santé animale.

Garantir la santé et le bien-être animal.

5. Biodiversité.

Maintenir et améliorer la diversité des espèces, la diversité fonctionnelle et les ressources génétiques et ainsi maintenir la biodiversité globale des agroécosystèmes.

6. Synergie.

Renforcer l'interaction écologique positive, la synergie, l'intégration et la complémentarité entre les éléments des agroécosystèmes.

7. Diversification économique. Diversifier les revenus de l'exploitation en garantissant aux petit·e·s agriculteur·rice·s l'indépendance financière et des possibilités de création de valeur ajoutée.

8. Production conjointe de connaissances.

Améliorer la production de connaissances et le partage des connaissances notamment par des échanges entre agriculteur·rice·s.

9. Valeurs sociales et alimentation.

Construire des systèmes alimentaires basés sur la culture, l'identité, la tradition, l'équité sociale et de genre des communautés locales.

10. Équité.

Soutenir des moyens de subsistance dignes et solides pour tous les acteur·rice·s engagé·e·s dans les systèmes alimentaires, notamment les petit·e·s producteur·rice·s.

11. Connectivité.

Assurer la proximité et la confiance entre les producteur·rice·s et les consommateur·rice·s par la promotion des circuits courts et équitables.

12. Gestion des ressources naturelles et des paysages.

Renforcer la reconnaissance et le soutien des petit·e·s agriculteur·rice·s en tant que gestionnaires durables des ressources naturelles.

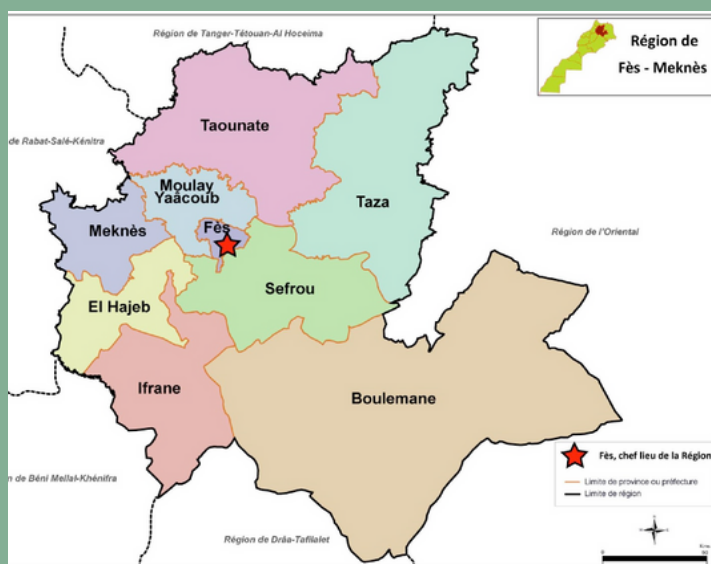
13. Participation.

Encourager l'organisation sociale et une plus grande participation à la prise de décision par les producteur·rice·s et consommateur·rice·s de denrées alimentaires afin de soutenir la gouvernance décentralisée et la gestion adaptative des systèmes agricoles et alimentaires.

13 principes de l'agroécologie, à partir de Wezel et al., 2020.

Carte d'identité de la Province de Sefrou

La ville et la province de Sefrou se situent dans le nord du Maroc, dans la région Fès-Meknès, l'une des douze régions qui composent le Maroc. La province de Sefrou s'étend sur une superficie de 4009 km² et se situe à 28 kilomètres de la ville de Fès (UniLaSalle, 2021 ; Ministère de l'Équipement et de l'eau, 2020). La province se situe au pied de la chaîne de montagne du Moyen Atlas. La ville de Sefrou se situe donc en légère altitude, à 823 mètres (Larousse, 2022). Sefrou est également traversée par la rivière l'Ouest Agay qui approvisionne l'ensemble des canaux des villes la constituant. La réputation touristique de la province de Sefrou repose sur son mélange de cultures et sur ses espaces naturels : elle est parfois qualifiée de "Jardins du Maroc" ou bien "d'Oasis de Sefrou" (Région Fès-Meknès, 2020).



Histoire

Les premiers écrits sur l'origine de Sefrou datent du début du 9^e siècle. La ville est à l'origine un petit village qui s'est développé grâce à sa situation géographique : zone d'intersection entre voies caravanières terrestres et commerciales fluviales. Le village était aussi un lieu de brassage confessionnel et ethnique (Conseil Régional et de Tourisme de Fès, 2021). La ville de Sefrou a par la suite étendu son cœur urbain et construit des murailles, synonyme de montée en puissance et de pôle d'attractivité (UniLaSalle, 2021).

Démographie

En 2020, la province de Sefrou comptait 297 436 habitant·e·s dont 58% vivent en zone urbaine (HCPM, 2021). 36,2 % de la population a moins de 20 ans, 51,43 % de la population sont des femmes. À l'échelle de la Province de Sefrou, en ce qui concerne l'accès à l'éducation, on observe d'importantes inégalités hommes-femmes : 48.2 % des femmes sont analphabètes, contre 25,1 % des hommes (à l'échelle nationale, cela concerne 42,1% des femmes et 22,2% des hommes) (HCPM, 2014).

48,2%
des femmes
sont
analphabètes
(Province de Sefrou)



Socio-économie

L'économie de la Province de Sefrou est essentiellement représentée par le secteur tertiaire (commerce, services, administration...) et le secteur agricole (secteur primaire) également très présent dans le quotidien des habitant·e·s de la Province et créateur de ressources locales. La Province de Sefrou est particulièrement connue pour son agriculture, considérée comme "spécialité avérée" du territoire. Le secteur de la transformation agroalimentaire (secondaire) est peu présent, cette activité se concentre sur la province voisine de Fès. La Ville de Sefrou abrite 21 unités de transformation agroalimentaire (essentiellement huile d'olive), 4 unités d'industrie chimique et 6 unités de fabrication de cuir (Ben Attou M., 2021). Toutefois, ces activités ne parviennent pas absorber la demande en emplois. La province affiche un taux de chômage de 17 % (+0,8 points par rapport à la moyenne nationale), particulièrement accru dans les zones urbaines (22,6 % contre 10,6 % en zone rurale). Ce chômage résulte notamment de l'exode rural dû à l'accroissement naturel de la population et à la crise du secteur agricole dans les années 1980 (nouveau modèle agricole, concentration du foncier). Le taux de pauvreté est également plus important à Sefrou : 7,3 % contre 4,8 % à l'échelle nationale (Le Monde, 2019).

L'emploi agricole et alimentaire



La place des femmes

Les femmes ont un rôle central dans l'agriculture marocaine : elles représentent 52% de la main d'oeuvre agricoles au Maroc (jusqu'à 63% en élevage) (World Bank, 2019) (FAO, 2015). Les femmes se voient souvent attribuer des missions qui requièrent "précision et patience" : activités de récolte (des fruits par exemple, notamment à Sefrou où la culture fruitière est prédominante), de transformation, conditionnement ou encore de vente. Selon les acteur·rice·s interrogé·e·s dans le cadre de cette étude, les femmes présentent une "meilleure capacité d'adaptation et sont plus à même de collaborer au travers de coopératives agricoles que leurs homologues hommes". Ainsi, ces 2 dernières décennies, les coopératives de femmes se sont multipliées avec succès, notamment grâce aux incitations financières de l'État et des bailleur·resse·s internationaux·ales, qui encouragent l'émancipation des femmes au travers de l'agriculture. Cependant, les femmes productrices ou transformatrices sont confrontées à certaines difficultés dans leur activité au sein d'un modèle agricole encore largement dominé par les hommes. Si elles jouent un rôle central dans le secteur, elles ne représentent encore que 7% des chef·fe·s d'exploitations agricoles au Maroc (HCP, 2019).

La place des jeunes

Perçue comme une activité éprouvante, dévalorisée et mal payée, l'agriculture est peu attractive auprès des jeunes. Ces dernier·re·s ont souvent vu leurs parents souffrir et ne souhaitent pas reproduire ce modèle. Par ailleurs l'agriculture est souvent considérée comme un secteur démodé, opposé à la modernité et au progrès vers lequel la majorité des jeunes souhaitent diriger leur vie. L'exode rural des jeunes est particulièrement important mais le marché de l'emploi en ville est saturé, d'autant plus pour le public jeune peu qualifié. En 2017, le taux de chômage des jeunes en zone urbaine atteignait 48,7 % (Harbouze et al., 2017).

Il est aujourd'hui nécessaire de redynamiser le secteur agricole marocain afin de le rendre attractif pour la jeune génération. Cela doit passer dans un premier temps par l'amélioration des conditions de travail et de vie des producteurs et productrices. Il s'agit également de déconstruire certaines visions dépassées dépeignant un secteur agricole arriéré. Par ailleurs, il pourrait être pertinent de développer de nouveaux modèles en phase avec les envies de modernité des jeunes : plateformes de vente en ligne, entrepreneuriat agricole et agroalimentaire, etc.

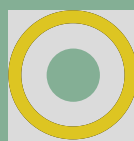
Ressources naturelles

La province de Sefrou est particulièrement vulnérable face aux changements climatiques. Son niveau de pluviométrie est variable avec des précipitations allant de 400 à 1200 mm/an. Ce sont surtout les régions montagneuses (zones difficiles à cultiver) qui connaissent les plus hauts niveaux de précipitations (DGCL, 2015). La région dispose d'importantes réserves artificielles d'eau dont le volume diminue fortement à cause de la baisse des précipitations et du développement de cultures de plus en plus gourmandes en eau (arboriculture fruitière). Ces évolutions entraînent des épisodes répétés de sécheresse et d'inondation. Les espaces forestiers et agricoles (respectivement 36,1% et 23,4% de la surface de la province) souffrent tout particulièrement de ces épisodes climatiques (El Fellah Idrissi et al., 2017).

Agriculture

Les surfaces agricoles occupent 23,4 % du territoire de la Province, ce qui représente 93 770 hectares de surface agricole utile (DRA, 2010). L'agriculture de la province de Sefrou se caractérise par :

- Des céréales (blé tendre, blé dur, orge) ;
- Des rosacées (pommiers, amandiers, cerisiers, poiriers) ;
- Des oliviers ;
- De l'élevage, essentiellement ovin ;
- Du maraîchage pour l'autoconsommation (HCPM, 2014).



23,4%
*de la surface du territoire de
la province est dédiée à
l'agriculture*

Les compétences des collectivités sur les systèmes agricoles et alimentaires

Au Maroc, la politique agricole est une compétence de l'État, qui décide de son orientation et de sa mise en œuvre sur ses territoires. Le processus de décentralisation entamé en 2011 au travers du vote de la nouvelle constitution et des lois organiques de 2015 octroie néanmoins plus de compétences aux régions, provinces/préfectures et communes. Elles bénéficient ainsi d'une certaine indépendance budgétaire et financière leur permettant une marge de manœuvre plus importante pour une meilleure adaptation des décisions aux contextes régionaux. Si la compétence agricole n'a pas été transférée, les régions, provinces/préfectures et communes peuvent mobiliser d'autres compétences afin de contribuer à la construction d'un système alimentaire durable à leur échelle (santé, lutte contre la précarité, environnement, développement économique, etc.).

Compétences propres à la province en lien avec les systèmes alimentaires

- Réduction de la pauvreté.
- Évaluation des besoins en matière de santé, de logement, d'enseignement, de prévention et d'hygiène, de culture et de sport.
- Entretien des pistes rurales.

Compétences partagées avec l'État en lien avec les systèmes alimentaires

- Application des politiques nationales agricoles.
- Mise à niveau du monde rural dans les domaines de santé, formation et des infrastructures.
- Développement des zones montagneuses et oasiennes.
- Eau potable et électricité en zone rurale.
- Désenclavement du milieu rural.
- Mise à niveau de l'éducation, de la santé et du sport.

Cartographie & analyse du jeu d'acteur·rice·s

Présentation des acteur·rice·s par maillon de la chaîne alimentaire

PRODUCTION

- **Producteur·rice·s** : Agriculteur·rice·s vivrier·ère·s individuel·le·s, agriculteur·rice·s commerciaux·ales· individuel·le·s, apiculteur·rice·s itinérant·e·s, coopératives agricoles, groupements d'Intérêt Économique (groupement de coopératives).
- **Acteur·rice·s institutionnel·le·s, accompagnateur·rice·s du secteur agricole** : office national du conseil agricole (ONCA), Direction provinciale d'agriculture (DPA), Direction régionale d'agriculture (DRA), Chambre d'agriculture régionale de Fès-Meknès, Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA).
- **Associations et Fondations accompagnatrices du secteur agricole** : Terre & Humanisme, Jiber, Réseau des Initiatives Agroécologiques au Maroc, Fondation Mohammed V, Fondation Mohammed VI, ANAPEC, Plateforme emploi jeunes, Green side Imouzzar, Agence de Développement Agricole.
- **Acteur·rice·s de la recherche** : Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès, Université Sidi Mohamed Ben Abdellah de Fès, Université de Moulay Ismail (Meknès).
- **Acteur·rice·s privé·e·s** : groupe OCP (analyse des sols pour la fertilisation), entreprises semencières et phytosanitaires (Syngenta, Monsanto, etc.), Demande Side Instruments.

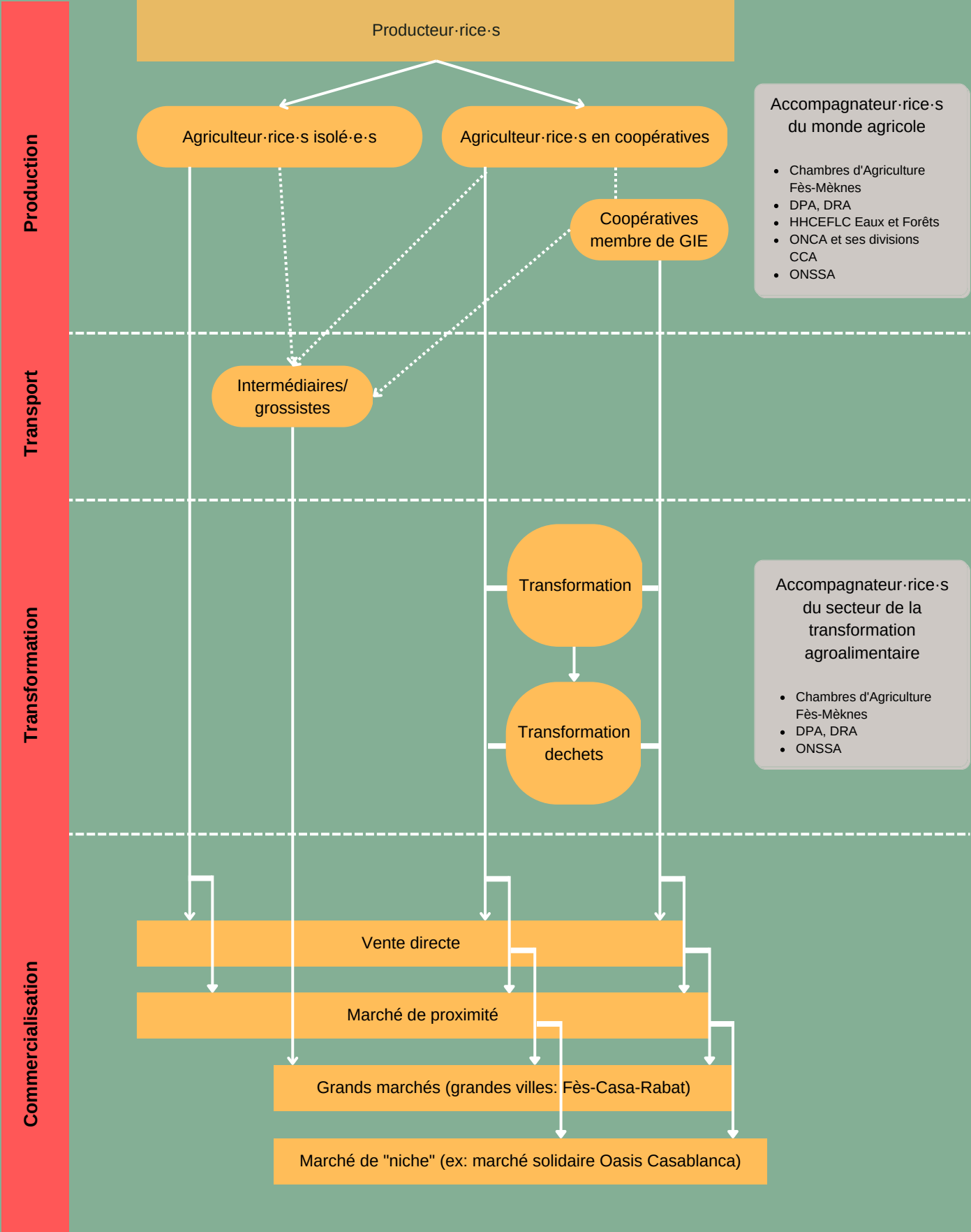
TRANSFORMATION

- **Producteur·rice·s-transformateur·rice·s** : coopératives (PAM, miel, pommes et prunes, céréales, olives), producteur·rice·s qui pratiquent la transformation à l'échelle individuelle (miel, olives)
- **Entreprises de transformation** : Huileries, unités de conditionnement des pommes, stockage du blé, minoteries.
- **Acteur·rice·s publics et Fondations qui accompagnent le secteur de la transformation** : Direction provinciale d'agriculture (DPA), Direction régionale d'agriculture (DRA), Chambre d'agriculture régionale de Fès-Meknès, Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA), Fondation Mohammed V, Fondation Mohammed VI.

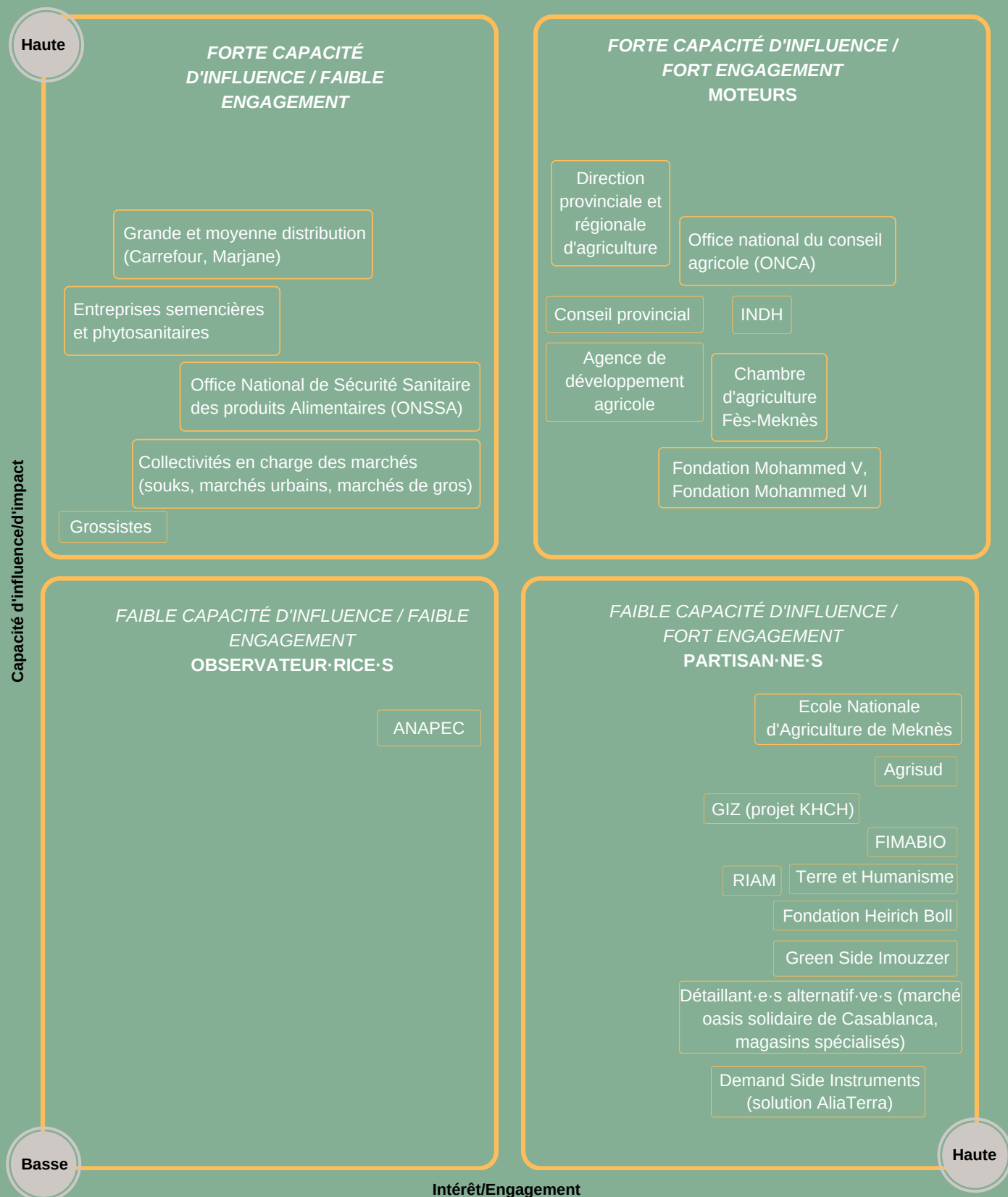
COMMERCIALISATION

- **Intermédiaires** : grossistes, marchés de gros
- **Détaillant·e·s** :
 - Classiques (chaîne de valeur qui implique des intermédiaires entre le·a producteur·rice et le·a consommateur·rice): grande et moyenne distribution (Marjane et Carrefour), marchés urbains, souks.
 - Alternatifs (peu ou pas d'intermédiaires entre le·a producteur·rice et le·a consommateur·rice) : foires régionales, marché de l'oasis solidaire de Casablanca, magasins spécialisés.

Cartographie des interactions entre les acteur·rice·s du secteur agricole à Sefrou



Analyse engagement/impact des acteur·rice·s du secteur agricole à Sefrou dans un objectif de transition agroécologique des filières





ACTEUR·RICE·S MOTEUR·RICE·S : ENGAGEMENT DES ACTEUR·RICE·S DU SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL

Le territoire de la province de Sefrou compte quelques acteur·rice·s moteur·rice·s du changement. Ils s'engagent en faveur de l'agroécologie au travers de différents leviers :

- Le **Conseil provincial** contribue au développement de l'agroécologie au travers de sa coopération avec le Conseil départemental d'Ille-et-Vilaine (co-financement et mobilisation de temps humain pour la coordination des activités).
- Les **directions provinciale et régionale d'agriculture** et l'**Office National du Conseil Agricole** s'assurent de la mise en oeuvre du Plan Maroc Vert et appuient ainsi la transition agroécologique des filières par des actions d'accompagnement au changement des pratiques agricoles (semis direct par exemple), de formation, de co-financement d'infrastructures (collecte et recyclage des margines par exemple). Elles facilitent également l'introduction de nouvelles cultures adaptées au changement climatique (Safran Caroubier, etc.).
- La **Chambre d'agriculture régionale de Fès-Meknès** communique auprès de ses membres sur le besoin d'adaptation au changement climatique, organise des formations pour encourager le changement de pratiques et contribue au financement de matériel pour les coopératives.
- L'**Initiative nationale pour le Développement Humain (INDH)** et les **Fondations Mohammed V et Mohammed VI** contribuent au financement d'infrastructures indispensables au développement des activités agricoles et de transformation agroalimentaires des coopératives.
- L'**agence de développement agricole** organise des formations à l'agroécologie auprès des institutions agricoles.



ACTEUR·RICE·S À FAIBLE ENGAGEMENT, FORTE CAPACITÉ D'INFLUENCE

Quelques acteur·rice·s ne contribuent pas, voire freinent la transition agroécologique. Leur importante capacité d'influence couplée à un engagement réel pour l'agroécologie permettrait d'accélérer sensiblement la transition :

- La **grande et moyenne distribution** prend une place de plus en plus importante dans le système alimentaire marocain. Pour autant, elle propose encore peu de produits agroécologiques et n'offre pas ou peu de contrats avantageux aux producteur·rice·s locaux·ales à la recherche d'opportunités de commercialisation.
- Les **entreprises semencières et phytosanitaires** encouragent les producteur·rice·s à utiliser des pesticides pour gérer leurs cultures. Elles créent également une dépendance économique vis-à-vis des semences que les producteur·rice·s reproduisent de moins en moins d'une année sur l'autre.
- Les **grossistes** assurent la mise en relation entre le·a producteur·rice et le·a consommateur·rice. Cependant, ces intermédiaires s'attribuent parfois une marge élevée sur le prix de revient du produit, au détriment du/de la producteur·rice·s.
- Les **collectivités** offrent aux producteur·rice·s des opportunités de commercialisation au travers de leur compétence de gestion des marchés urbains et marchés de gros. Cependant, elles pourraient aller plus loin en créant des espaces dédiés aux producteur·rice·s locaux·ales et agroécologiques ou encore en régulant l'activité des intermédiaires.
- L'**ONSSA** assure la qualité sanitaire des produits vendus en attribuant une certification. Elles pourraient aller plus loin en ajoutant des critères de durabilité des pratiques dans son cahier des charges.



ACTEUR·RICE·S PARTISAN·NE·S : FORT ENGAGEMENT, FAIBLE CAPACITÉ D'INFLUENCE

Malgré leur fort engagement, les acteur·rice·s "partisan·ne·s" ne disposent pas individuellement des leviers nécessaires pour faire évoluer structurellement le système alimentaire. Cependant, leurs actions doivent être soutenues car elles participent à une dynamique collective :

- Les **associations marocaines** accompagnent les producteur·rice·s dans leur transition agroécologique au travers de formations (Terre & Humanisme, FIMABIO), de certifications à prix accessibles (RIAM). Elles mènent également des actions de sensibilisation de tous à l'agroécologie afin de renforcer la demande (Green Side Imouzer).
- Les **organisations et associations internationales** appuient la transition en finançant des projets de vulgarisation de l'agroécologie et de renforcement de compétences (Agrisud, GIZ).
- L'**École Nationale d'Agriculture de Meknès** a mis en place une spécialisation de dernière année en agroécologie. Elle bénéficie également d'une équipe de recherche dédiée et développe un réseau de fermes pilotes.
- Les **détaillant·e·s alternatif·ve·s** proposent des opportunités de commercialisation avantageuses aux petit·e·s producteur·rice·s agroécologiques.
- Certaines **entreprises** développent des technologies pour appuyer le changement de pratiques agricoles (Demande Side Instruments développe une solution de pilotage de précision de l'irrigation, par exemple).

Synthèse des enjeux et recommandations

Une agriculture à 3 niveaux

Type 1 - Agriculture vivrière

- Taille : Moins de 5 ha.
- Organisation : Producteur·rice·s individuel·le·s, avec ou sans statut officiel.
- Production : Légumes et fruits (pas de transformation).
- Contribution à l'agroécologie : Production essentiellement sans pesticides mais pas valorisée comme telle (production "beldi").
- Commercialisation : Production pour l'autoconsommation et vente des surplus de façon informelle aux voisin·e·s/ami·e·s/familles et en bord de route.

→ Les fermes de **moins de 5 ha** représentent **70 % des agriculteur·rice·s marocain·e·s** mais uniquement **24 % de la SAU** du pays.

→ Près de **21 % des agriculteur·rice·s marocain·e·s** détiennent **moins de 1 hectare** de terres agricoles (Akesbi, 2001).

Type 2 - Agriculture intermédiaire

- Taille : Entre 6 et 20 ha.
- Organisation : Producteur·rice·s ou transformateur·rice·s regroupé·e·s en coopératives agricoles.
- Production : Tous types. Produits bruts et transformés.
- Contribution à l'agroécologie : Utilisation possible de produits phytosanitaires (pesticides et fertilisants chimiques).
- Commercialisation : Production pour le marché national et local (grossistes, magasins spécialisés, foires régionales, grande et moyenne distribution, etc.)

→ Les fermes de **6 à 20 ha** représentent **25 % des exploitations** et **46% de la SAU** du pays (Akesbi, 2001).

Type 3 - Agriculture intensive

- Taille : Plus de 20 ha.
- Organisation : Producteur·rice·s individuel·e·s déclaré·e·s.
- Production : Majoritaires pour la production d'olives, fruits, céréales et certains légumes (pomme de terre et oignon). Produits bruts et transformés.
- Contribution à l'agroécologie : Grandes fermes qui visent la productivité, production hyperspécialisée, utilisation intensive de produits phytosanitaires et d'eau.
- Commercialisation : Production pour le marché national ou les marchés étrangers (exportations).

→ Les fermes de **plus de 20 ha** représentent uniquement **5 % du nombre total d'exploitations agricoles** et **30 % de l'ensemble de la SAU** du pays (Akesbi, 2001).

Synthèse des enjeux



PRODUCTION

- **Agriculture vivrière (type 1) : Une vulnérabilité économique de fait, accentuée par le réchauffement climatique**
 - Manque de **structuration** :
 - Producteur·rice·s individuel·e·s : pas de mutualisation de coûts ou des compétences ;
 - Manque de compétences de gestion : difficultés dans la planification de la production, de la commercialisation, démarches administratives ;
 - Absence de statut officiel : pas de couverture sociale.
 - Vulnérabilité face au **changement climatique** : raréfaction de la ressource en eau.
 - **Accès au marché difficile** : manque d'informations vis-à-vis des marchés potentiels, peu de solutions de mutualisation (et donc pas de réduction des coûts de production comme ça peut être le cas en coopératives), manque de temps pour assurer les activités de commercialisation.
 - Manque de **repreneur·se·s** : secteur peu attractif auprès des jeunes.
 - Peu de **soutien de la part de l'État**, du fait de l'absence de statut et/ou d'une superficie inférieure à 5 ha.

- **Agriculture intermédiaire (type 2) : Une structuration à renforcer pour engager une transition vers l'agroécologie ou valoriser la production agroécologique comme telle**
 - Modèles économiques parfois **fragiles** :
 - Dépendance aux subventions publiques ;
 - Manque de compétences de gestion, notamment en coopératives.
 - Manque de **repreneur·se·s** : secteur peu attractif auprès des jeunes.
 - Vulnérabilité face au **changement climatique** : augmentation des températures entraînant un besoin de traitements chimiques plus important, augmentation du coût des intrants, raréfaction de la ressource en eau.
 - Différents niveaux d'engagement en faveur de l'agroécologie :
 - Une production agroécologique **non valorisée comme telle** :
 - Coût trop élevé des labels biologiques officiels et des intrants associés (souvent importés) ;
 - Mauvaise compréhension de la plus value d'une reconnaissance biologique/agroécologique par rapport à la certification sanitaire attribuée par l'ONSSA.
 - Une transition agroécologique **pas encore engagée** :
 - Manque de connaissance de l'agroécologie et de la plus value d'un label par rapport à la certification sanitaire attribuée par l'ONSSA ;
 - Peur du changement et de la prise de risques associée à un changement de pratiques par manque de connaissance de modèles réussis ;
 - Impression de renoncer au progrès.

TRANSFORMATION

- **Agriculture intermédiaire (type 2) : Des produits agroécologiques non valorisés comme tels ou une transition qui reste à engager**
 - Accès parfois difficile au **matériel**, selon les productions.
 - Dépendance aux **énergies fossiles** (selon les productions) et vulnérabilité associée du fait de la volatilité des prix (notamment depuis 2022).
 - Différents niveaux d'engagement en faveur de l'agroécologie :
 - Production agroécologique **non valorisée** comme telle :
 - Coût élevé des labels ;
 - Mauvaise compréhension de la plus value d'une reconnaissance biologique/agroécologique par rapport à la certification sanitaire attribuée par l'ONSSA.
 - Une transition agroécologique **pas encore engagée** :
 - Manque d'offre en produits bruts agroécologiques ;
 - Manque de connaissance de l'agroécologie et de la plus value d'un label par rapport à la certification sanitaire attribuée par l'ONSSA.



Photo : Let's Food

COMMERCIALISATION

- **Tous types : Une demande locale en produits agroécologiques encore faible qui n'encourage pas le développement de l'offre**
 - **Manque de demande de la part des consommateur·rice·s** pour des produits issus de l'agroécologie :
 - Peu de sensibilisation aux impacts environnementaux, économiques et sociaux des habitudes de consommation alimentaire ;
 - Peu d'offre en produits alimentaires issus de l'agroécologie ;
 - Revenus parfois insuffisants pour accéder aux produits issus de l'agroécologie.
 - Manque d'acteur·rice·s "conscient·e·s" de mise en relation entre les producteur·rice·s agroécologiques locaux·ales et les consommateur·rice·s : **"intermédiaires conscient·e·s"** qui assureraient une chaîne de valeur équitable, en faveur aux producteur·rice·s agroécologiques (marge de l'intermédiaire plafonnée).



Photo : Let's Food

11 recommandations pour renforcer les filières agroécologiques à Sefrou

PRODUCTION

Agriculture vivrière (type 1) :

#1_ Encourager et faciliter la structuration des petit·e·s producteur·rice·s en coopératives (communiquer sur les avantages associés, aides financières et techniques, etc.) en s'appuyant sur les fermes/coopératives modèles.

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : Appels à manifestation d'intérêt ("match" de producteur·rice·s en recherche de coopératives), journées de rencontres entre producteur·rice·s souhaitant s'associer.
- **Acteur·rice·s à mobiliser** : INDH, Chambre d'agriculture, DPA, coopératives modèles.

Agriculture intermédiaire (type 2) :

#2_ Compléter l'offre de formations théoriques et pratiques à l'agroécologie pour renforcer l'adaptation au changement climatique et limiter l'impact environnemental (en commençant par des pratiques agricoles qui n'impliquent pas de perte de rendement ou de surcoût).

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : Réseau de fermes-écoles, formations co-portées par Chambre d'Agriculture//l'ENA/Terre et Humanisme//la DPA, week-end "fermes ouvertes", ateliers thématiques organisés dans les fermes et ouvertes à tous, formation à l'introduction de nouvelles cultures moins gourmandes en eau (par exemple le caroubier).
- **Acteur·rice·s à mobiliser** : DPA, Chambre d'Agriculture, Centre de formation continue, ENA de Meknès, Fermatech, Terre et Humanisme.

#3_ Valoriser la production agroécologique des coopératives qui produisent déjà comme tel (production "beldi") au travers d'un dispositif ou label de reconnaissance.

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : Système participatif de garantie.
- **Acteur·rice·s à mobiliser** : Terre et Humanisme, Marché solidaire SPG de Rabat, CIRAD.

#4_ Accompagner les coopératives dans la définition d'un modèle économique viable afin de limiter la dépendance aux subventions publiques.

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : Ajouter des critères d'attribution pour l'octroi de subventions et de matériel (en lien avec la gouvernance ou le modèle économique de la structure), formations et accompagnement technique des coopératives (gouvernance d'une coopérative, définition d'un modèle économique, gestion, etc.), favoriser l'échange de pratiques entre coopératives au travers de visites croisées.
- **Acteur·rice·s à mobiliser** : Terre et Humanisme, DPA, Chambre d'agriculture Fès-Meknès.

Tous types :

#5 Encourager la diversification des activités pour renforcer la résilience des exploitations agricoles face au changement climatique et crises énergétiques : transformation sur site, agritourisme, valorisation des co-produits.

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : création d'un itinéraire touristique "route des produits du terroir", étude d'opportunité pour la création d'une table d'hôte-sse ou d'un gîte rural agricole à Sefrou, appel à projets pour l'émergence d'ateliers de transformation collectifs, sensibilisation à la valorisation des co-produits de l'agriculture et de la transformation agroalimentaire.
- **Acteur-rice-s à mobiliser** : Coopérative Bougrinia, DPA, Chambre d'Agriculture, Green Hand, Terre et Humanisme, association Greenside development (à l'origine du festival du tourisme rural de Sefrou).

#6 Mener des actions de sensibilisation auprès des jeunes afin d'encourager leur installation en agriculture.

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : Espaces-test agricoles, création d'un fond pour soutenir l'installation et le développement des projets entrepreneuriaux des jeunes, création/introduction d'une application mobile de monitoring de la ferme, promotion de l'agriculture périurbaine, plateformes de vente en ligne.
- **Acteur-rice-s à mobiliser** : Plateforme d'emploi des jeunes (INDH), ANAPEC, Centre de formation continue, Chambre d'agriculture, ENA de Meknès.

- **Aller plus loin :**

- Ajouter des critères de durabilité à la certification sanitaire attribuée par l'ONSSA.



TRANSFORMATION

#7 Encourager le partage de matériel de transformation au plus grand nombre.

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : ateliers de transformation collectifs, tiers-lieu alimentaires, soutien pour le développement de groupements d'intérêt économique (GIE).
- **Acteur-rice-s à mobiliser** : Centre des très petites entreprises solidaires, Plateforme emploi des jeunes, Chambre d'agriculture.

#8 Valoriser la production agroécologique des coopératives qui produisent déjà comme tel au travers d'un dispositif ou label de reconnaissance.

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : Système participatif de garantie.
- **Acteur-rice-s à mobiliser** : Marché solidaire SPG de Rabat, CIRAD, terre et Humanisme.

#9 Faire connaître l'agroécologie auprès des transformateur-rice-s et les former à de nouvelles pratiques (par exemple utilisation de grignon d'olives comme combustibles)

- **Exemples de projets à mettre en oeuvre** : Journée dédiée à la transformation agroalimentaire organisée par la Chambre d'Agriculture ou la DPA.
- **Acteur-rice-s à mobiliser** : DPA, Chambre d'Agriculture.

COMMERCIALISATION

#10_ S'appuyer sur l'entrepreneuriat pour encourager et faciliter la création de points de vente de produits locaux agroécologiques accessibles financièrement pour les consommateur·rice·s et "pratiques" pour les producteur·rice·s.

- **Acteur·rice·s à mobiliser** : Centre des très petites entreprises solidaires, Plateforme emploi des jeunes, Communes.
- **Exemples de projets à mettre en œuvre** : intermédiaires "conscient·e·s" de type halle de producteur·rice·s, magasin de producteur·rice·s, plateforme en ligne, tiers-lieu alimentaires.

#11_ Faire connaître l'agroécologie auprès des distributeur·rice·s au travers de campagnes de communication ciblées.

- **Acteur·rice·s à mobiliser** : marchés urbains, marché de gros, supermarchés, Chambre d'Agriculture.
- **Exemples de projets à mettre en œuvre** : Expérimentation de valorisation des produits locaux en GMS avec un magasin Marjane, mise en place d'un "carreau des producteur·rice·s locaux·ales" dans le marché de gros de Fès, signalétique dans les souks afin d'indiquer la provenance des produits proposés.

CONSOMMATION

#12_ Faire connaître l'agroécologie auprès des consommateur·rice·s au travers de campagnes de communication ciblées (écoles, grand public).

- **Acteur·rice·s à mobiliser** : Associations locales, médias (radio), Chambre d'Agriculture, FIMABIO, Terre et Humanisme, établissements scolaires.
- **Exemples de projets à mettre en œuvre** : Week-end convivial "fermes ouvertes", émission de radio, tiers-lieu alimentaire, chaîne YouTube/Tiktok dédiée, ateliers de cuisine dans les écoles.



« La très grande majorité des petit·e·s producteur·rice·s marocain·e·s a déjà une production agroécologique. Plutôt par manque d'accès aux produits phytosanitaires que par conviction. Il est nécessaire de soutenir ces producteur·rice·s dans leur structuration pour qu'ils puissent vivre de leur activité en valorisant leur production agroécologique comme telle. »

Abdessalam El Khanchoufi, professeur en environnement à l'USMBA, directeur du centre de formation continue, directeur de l'Institut des Plantes Aromatiques et Médicinales

Photo : UEMM

Bonnes pratiques d'ici et d'ailleurs

S'inspirer d'ici

Terre et Humanisme - Formations à l'agroécologie (Maroc)

L'association Terre & Humanisme accompagne le développement de l'agroécologie au Maroc notamment au travers du Carrefour des Initiatives et des Pratiques Agroécologiques (CIPA-Pierre Rahbi), centre de formation en agroécologie situé près de Marrakech, inauguré en 2015. Terre & Humanisme organise également des formations chez les producteur·rice·s dans les régions rurales du Maroc.

Chambre d'Agriculture Régionale (Fès-Meknès) - Forum régional de l'agriculture durable et formations

Depuis 2017, la Chambre d'Agriculture de la Région Fès-Meknès organise annuellement le forum régional de l'agriculture durable. Ce forum permet d'informer et d'échanger sur le sujet de l'agriculture durable au travers de présentations et d'ateliers autour d'expériences réussies et pratiques d'adaptation des exploitations agricoles. La Chambre accompagne également les producteur·rice·s de la région au travers de formations dédiées.

FCAMDD, RIAM et CIRAD - Système participatif de garantie (Maroc)

La Fondation Crédit Agricole du Maroc pour le Développement durable (FCAMDD), le Réseau des Initiatives Agroécologiques au Maroc (RIAM) et le CIRAD ont mis en place un système participatif de garantie (SPG) pour les fermes agro-écologiques au Maroc. L'objectif est de fournir aux consommateur·rice·s engagé·e·s un label de garantie, plus accessible pour l'agriculteur·rice qu'une certification bio. Pour obtenir le label, le·a producteur·rice doit accepter les visites de vérification effectuées par deux autres producteur·rice·s labellisé·e·s et un·e consommateur·rice. Le SPG a été mis en place à Rabat où il est associé à un marché des producteur·rice·s agroécologiques.

Fédération interprofessionnelle du bio au Maroc (FIMABIO) - Fermes pédagogiques biologiques pilotes

La FIMABIO accompagne et encourage les producteur·rice·s et transformateur·rice·s dans leur conversion à l'agriculture biologique. L'interprofession, avec le soutien de SwissContact, a mis en place des fermes pédagogiques pilotes. À ce jour, il existe 5 fermes pilotes réparties sur l'ensemble du pays (olives à Meknès, maraîchage à Ben Slimane, polyculture à Rhafsai, olives de table à Marrakech et dattes à Errachidia). L'objectif de ces fermes est de sensibiliser et former sur le long terme les agriculteur·rice·s aux techniques d'agriculture biologique.

Fondation Mohammed V pour la solidarité - Marché solidaire de l'oasis (Casablanca)

Le marché solidaire de l'oasis est un lieu de vente des produits des coopératives artisanales marocaine. L'objectif de la Fondation est de mettre en avant le savoir-faire traditionnel marocain et d'offrir une vitrine commerciale pour les petit·e·s producteur·rice·s. En 2021, le magasin référençait 8 300 produits issus de 546 coopératives.

École nationale d'agriculture de Meknès, équipe de recherche "Agroécologie-environnement" (AGREE) - Formation à l'agroécologie (Meknès)

L'équipe AGREE est constituée d'enseignant·e·s-chercheur·e·s et doctorant·e·s de l'ENA de Meknès souhaitant expérimenter et former aux pratiques agro-écologiques. Différentes actions sont ainsi menées ou envisagées : création d'une parcelle expérimentale au sein de la ferme pédagogique de l'ENA afin de démontrer les performances agronomiques et environnementales de l'agro-écologie et de sensibiliser les étudiant·e·s, création d'une spécialisation de dernière année « agro-écologie » dans le cursus ingénieur·e de l'ENA et collaboration avec les producteur·rice·s de la région afin de créer des fermes écoles pilotes pour les agriculteur·rice·s locaux·ales.

Ferme pédagogique "Green Hand" - Commercialisation de fruits et légumes agroécologiques à la ferme

Green Hand est une ferme pédagogique située à Sefrou, sur la route de Fès. Green Hand dispose d'un jardin agro-écologique, d'un restaurant, d'un parc animalier et d'une piscine. Il s'agit d'un lieu ouvert au public, visant à sensibiliser à l'agriculture respectueuse des écosystèmes. Green Hand vend également directement sur sa ferme des fruits et légumes agro-écologiques issus de sa production.

Plateforme Emploi Jeunes - Accompagnement à l'entrepreneuriat des jeunes (Sefrou)

La plateforme provinciale pour l'emploi des jeunes a été créée en 2021. Portée par l'INDH, elle vise à accompagner les jeunes dans leur volonté de création d'entreprises. Domiciliée dans le centre éducatif et social pour l'appui des capacités des jeunes à Sefrou, la plateforme fournit aux jeunes un accompagnement technique (précision de l'idée d'entreprise, construction du modèle économique, construction de la gouvernance, orientation vers d'éventuels partenaires, etc.) mais également financier (appui à l'achat de matériel).

Association Greenside development - Festival du tourisme rural (Sefrou)

En 2018, l'association Greenside development a organisé le premier festival marocain du tourisme rural dans la Province de Sefrou, dans la commune Aït Sbaâ Lajrouf. Différentes animations ont été organisées autour du thème « Les arbres fruitiers, un levier principal du développement socio-économique responsable et durable » : activités culturelles, sportives et artistiques animées par des artistes et des troupes folkloriques locales, activités sportives, foire des produits agricoles de la province, projection de documentaires, etc. Cette manifestation a été organisée en collaboration avec l'Association régionale de l'industrie hôtelière de Fès-Meknès.

FIMABIO - Accord de coopération avec le distributeur Marjane

En marge de l'édition 2019 du Salon International de l'Agriculture au Maroc, la FIMABIO a signé un accord de coopération avec Marjane, une des plus importantes enseignes de grande distribution au Maroc. Cet accord permet de faciliter l'accès aux marchés de la grande distribution pour les producteur·rice·s biologiques marocain·e·s. Jusqu'ici, les produits biologiques disponibles en grande surface étaient majoritairement importés d'autres pays.

S'inspirer d'ailleurs

Association tunisienne de permaculture (Tunisie)

L'Association Tunisienne de Permaculture (ATP) a été créée en 2015 dans l'objectif de former et sensibiliser à la permaculture.

L'association mène différents projets :

- Formations gratuites afin d'accompagner les jeunes sans diplôme agricole ne pouvant pas faire de demande de crédit.
- Organisation d'ateliers « auto-fertiles » : Il s'agit d'apprendre à créer un jardin surélevé dans des zones où les terrains ne sont pas fertiles.
- Accompagnement au développement de micro-fermes dans l'objectif de créer un réseau d'associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP).
- Formation à la permaculture des agents accompagnateur·rice·s et formateur·rice·s institutionnel·le·s du Ministère de l'Agriculture.

Municipalité de Durban (Afrique du Sud) - Structuration des filières agroécologiques métropolitaines

La Municipalité soutient les producteur·rice·s à développer l'agro-écologie grâce à 7 "Agri-hubs" répartis sur la métropole : ces pôles proposent des infrastructures (irrigation, clôtures, semences) et formations aux agriculteur·rice·s. Ce sont des plateformes logistiques qui collectent la production agro-écologique des petit·e·s agriculteur·rice·s et approvisionnent cantines scolaires, soupes populaires et supermarchés. Le programme permet aux agriculteur·rice·s de développer leur activité, d'améliorer leur sécurité alimentaire et de dégager un revenu en vendant leur production à bon prix.

CIVAM (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) - « De ferme en ferme » (France)

“De Ferme en ferme” est un événement national consacré à l'agriculture durable qui se déroule chaque année dans 25 départements, avec plus de 500 fermes en France qui ouvrent leurs portes au grand public. Les producteur·rice·s présentent leur métier et leur engagement en faveur d'une agriculture durable au travers de visites guidées, de dégustations et d'animations. Par la découverte et l'échange avec des producteur·rice·s engagé·e·s, l'organisation de cet événement contribue à éclairer sur les modes de production et de consommation. Les productrices et producteurs participant·e·s s'engagent dans des pratiques agricoles durables et respectueuses des humains, du bien-être animal, de l'environnement et du climat.

Espaces-test agricoles (France)

Un Espace-Test Agricole désigne une entité coordonnée, réunissant l'ensemble des conditions nécessaires au test d'activité agricole. Il a comme fonctions fondamentales la mise à disposition :

- D'un cadre légal d'exercice du test d'activité ;
- De moyens de production (foncier, matériel, bâtiments...) ;
- D'un dispositif d'accompagnement.

Pour mener à bien ses missions, l'Espace-Test Agricole est animé dans une logique d'ancrage territoriale.

Ateliers de transformation collectifs (France)

Un atelier de transformation collectif (ATC) est une structure gérée par un collectif d'agriculteur·rice·s qui mutualisent leurs moyens pour disposer des équipements nécessaires à la transformation de leurs produits afin d'en assurer la commercialisation via des circuits alimentaires de proximité. On dénombre plus de 130 ATC en France. Souvent portés par les CUMA (Sociétés Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole), ces ateliers permettent la transformation de viandes, fruits, légumes, miel, produits laitiers, etc.



La filière oléicole

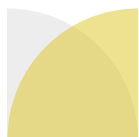


Quelques chiffres...

à l'échelle du Maroc	à l'échelle de la région Fès - Meknès	à l'échelle de la Province de Sefrou
• 5 % du PIB agricole national • 1,1 million d'hectares, soit 12,6% de la SAU marocaine (dont 34% irrigués) • 380 000 emplois permanent dans l'oléiculture • 1,9 million de tonnes d'olives par an, transformées en huile d'olive (26 000t/an) et olives de table (107 000t/an) • 11000 unités de trituration traditionnelles (maâsras) qui transforment 13% des volumes • 948 unités modernes qui transforment 83% des volumes • 3e exportateur mondial d'huile d'olive (40 000 tonnes en 2019) (FellahTrade, 2020)	• 1ère région pour la culture de l'olive : 33 % de la SAU nationale et 33 % de la production en volumes • Majoritairement production en bour (à sec) : 87% (13% irrigués) • 345 unités de trituration modernes soit une capacité de trituration totale de 1,12 millions de tonnes par an. • 15 unités de production d'olives de table (FellahTrade, 2020).	• En 2021, 66 000 tonnes d'olives, soit 10% de la production régionale • 30% de la SAU de la province. • Valorisation de la production : ◦ 85% : trituration et extraction commerciale d'huile ; ◦ 10% : autoconsommation; ◦ 5% : conservation des olives de table par les méthodes traditionnelles. • 42 unités modernes de trituration. • Huile de Sefrou labellisée "produit agricole de terroir" (AgriMaroc, 2021)

Quelques acteur·rice·s de la filière

- **Production :**
 - Fédération Marocaine Interprofessionnelle de l'Olive (INTERPROLIVE)
 - Agro-pôle Olivier de Meknès
 - Direction provinciale d'agriculture de Sefrou
 - GIE Huiles de Sefrou
 - Coopérative Ighzrane
- **Transformation :**
 - Union pour le développement de l'olivier de Meknès (UDOM)
 - GIE Huiles de Sefrou
 - Coopératives Salah (préparation d'olives de table)
 - GIE de transformation des grignons d'olives en briques de chauffage



Production agricole

Itinéraires techniques les plus répandus

- **Récolte** : novembre - janvier.
- **Taille** de production : post-récolte.
- **Traitements phytosanitaires** contre les maladies et ravageurs (oeil de paon, teigne, etc.) : oxycuivre, héliocypre ou compositol bleu.
- **Traitements phytosanitaires** pour le maintien de la fleur, post-floraison.
- Apport de **fertilisant** lorsque l'olive est à un tiers de son développement (solipotasse).
- Éventuel **traitement chimique** de prévention et lutte contre les maladies.
- **Ferti-irrigation** ponctuelle tout au long du développement de l'arbre (AgriMaroc, 2018).

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de l'agroécologie

- Production irriguée plus productrice (rendement de 60 kg/an/arbre contre 30kg/an/arbre en bour) mais plus **consommatrice d'eau et intrants chimiques**.
- Multiplication de **variétés espagnoles** (*arbecuina* par exemple) plus productives mais plus vulnérables aux attaques extérieures et durée de vie plus faible.
- Besoin de **traitements anti-fongiques réguliers** (oeil de paon, etc.).

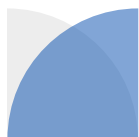
Bonnes pratiques

Contraintes dues aux changements climatiques

- Vents du Sahara (cherguis) de plus en plus longs : **assèchement** des oliviers cultivés en bour ce qui entraîne un manque de production.
- Dépendance de plus en plus importante à l'**irrigation**.
- Certaines exploitations privilégient les variétés locales moins gourmandes en eau. Par exemple, la **variété marocaine picholine** a une en production plus longue mais une durée de vie pouvant aller jusqu'à 300 ans, avec un ancrage profond des racines qui réduit la dépendance à l'irrigation.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager les producteur·rice·s à se diriger vers des variétés moins gourmandes en eau et plus résistantes face aux attaques extérieures (par exemple, la variété marocaine picholine)
- Encourager le développement de l'agro-foresterie pour maintenir l'humidité dans le sol et diversifier la production et donc les revenus à l'échelle de l'exploitation agricole.
- Encourager le développement de productions moins gourmandes en eau (le caroubier par exemple).
- Informer les producteurs et montrer des exemples réussis de modèles de production agroécologiques pour lever la peur du changement.



Transformation des olives

Procédés les plus répandus

• Transformation en huile d'olive :

La transformation de l'olive en huile peut être réalisée directement par l'agriculteur-rice (grâce à son matériel propre, au matériel de la coopérative à laquelle iel appartient, ou au matériel d'une coopérative dont iel ne fait pas partie, moyennant paiement) ou par des entreprises spécialisées qui achètent les olives. Certains producteurs-rices/ transformateurs-rices peuvent également acheter les olives d'autres producteurs-rices afin d'augmenter les volumes d'huile produits. Il existe 3 types de systèmes d'extraction :

- Unités de trituration équipées de **presses** (les unités traditionnelles, les "maâsras", appartiennent à cette catégorie).
- Unités de trituration équipées en **chaînes continues à 3 phases** (les 3 phases sont les grignons, margines et les huiles).
- Unités de trituration à **2 phases** avec une centrifugation permettant de séparer l'huile et les grignons grâce aux eaux de végétation (les 2 phases sont donc les huiles et les grignons) (MADRPM, 2006).

• Transformation en conserves d'olives :

La préparation des olives de table est essentiellement réalisée par des unités de transformation dédiées. Les étapes de transformation sont :

- Élimination de l'**oleuropéine** (goût amer des olive) par traitement à la soude diluée.
- **Lavage** à l'eau : 1 à 3 trempages.
- Mise en cuve de **fermentation** dans une saumure de chlorure de sodium.
- **Conditionnement** en bocaux ou conserves.

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de la transformation agroalimentaire

- **Volumes d'olives variables** selon les années et épisodes climatiques (sécheresses).
- **Production importante de margines** : Les margines sont des co-produits connus pour leurs effets anti bactériens et phytotoxiques qui déséquilibrent la biodiversité aquatique. Actuellement, la solution la plus couramment utilisée pour leur gestion est le stockage et l'évaporation des substances polluantes des margines. Cependant cela ne représente qu'une part minime du volume total de margines : À titre d'exemple, la station d'évaporation des margines de Fès permet seulement de collecter 4% des margines générées. Le reste est rejeté dans les réseaux d'assainissement pour finir dans les cours d'eau (Let's Food, 2020).

Bonnes pratiques

• GIE des huiles de Sefrou :

- Procédé d'extraction de l'huile à 2 phases).
- Construction d'un complexe de collecte et de séchage des margines pour recycler les grignons en briquettes pour remplacer le bois de chauffage (commune de Aghbalou Aqorar) (avec la Direction provinciale d'Agriculture).

Recommandations pour aller plus loin

- Généraliser la trituration en chaînes continues à 2 phases : Ce procédé utilise peu d'eau et ne produit pas de co-produits liquides (margine). Un seul déchet est produit : Il s'agit d'une pâte constituée d'un mélange de grignon et d'une quantité très minime de margines.
- Dans le cas d'unités à 2 phases : Encourager l'épandage de la pâte résiduelle dans les champs à des fins de fertilisation.
- Dans le cas des maâsras et unités à 3 phases :
 - Faciliter la mise en place de bassins de collecte des margines sur site : Actuellement, seulement 30% des unités de transformation disposent de bassins.
 - Encourager le recyclage des grignons des olives : briquettes pour le chauffage, savon, aliment pour les animaux, cosmétiques, etc. et créer une filière de commercialisation dédiée (Rouas et al., 2015)



Distribution

Principaux modes de commercialisation

Circuits de commercialisation de l'huile d'olive et des olives de table :

- En **vrac** à des **grossistes ou semi-grossistes** qui approvisionnent les commerçant·e·s de détail.
- **Directement** à des consommateur·rice·s grâce aux réseaux informels.
- **Grande et moyenne distribution (GMS)** au travers de procédures de partenariat entre l'ADA (Agence de Développement Agricole) et la GMS.
- À l'**export** : Certaines unités de transformation ou de mise en conserve ont des accords avec des grossistes à l'étranger.

Bonnes pratiques

- Huile de Sefrou labellisée "**produit agricole de terroir**". Label délivré par l'ONSSA qui certifie de la production artisanale et de la provenance du produit (AgriMaroc, 2021).

Limites au développement des circuits courts et de proximité

Accès au marché pour les petit·e·s producteur·rice·s et développement des circuits courts :

- Peu de moyens de **transport** pour les petit·e·s producteur·rice·s afin de s'inscrire dans des circuits courts et de proximité.
- Manque de **coopération** entre les producteur·rice·s permettant la mutualisation des coûts et l'accès aux marchés facilité (en coopératives par exemple).
- Certains circuits de distribution (GMS) sont connus pour tirer les **prix vers le bas**, ne permettant pas de couvrir les charges des petit·e·s producteur·rice·s.
- L'obtention du label "produit du terroir" coûte 5000 DH au producteur·rice mais l'huile n'est pas vendue plus chère pour autant (manque de **reconnaissance du label** par les consommateur·rice·s).

Commercialisation de produits agroécologiques :

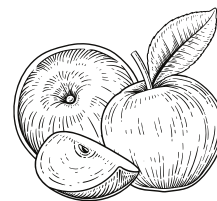
- **Peu de demande** pour les productions agroécologiques labellisées (biologique ou autres) tant sur le marché de l'export que le marché national ou local.
- Le label "produit du terroir" n'inclut **pas de critères environnementaux**.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager le regroupement en coopératives de producteur·rice·s et transformateur·rice·s afin de faciliter l'accès à certains marchés (grâce à des volumes plus élevés et un pouvoir de négociation renforcé) et mutualiser les moyens de transport.
- Réglementer la marge perçue par les intermédiaires au sein de la chaîne de valeur afin de permettre au producteur·rice de récupérer une partie convenable du prix de revient.
- Encourager l'émergence "d'intermédiaires conscient·e·s" entre le producteur·rice-transformateur·rice et les consommateur·rice·s afin de permettre aux producteur·rice·s de vivre convenablement de leur activité.
- Lever les freins à la consommation de produits issus de l'agroécologie :
 - Rendre accessible financièrement les produits issus de l'agroécologie.
 - Multiplier les points de vente d'huile ou olives de table agroécologiques.
 - Informer et sensibiliser les consommateur·rice·s sur la notion de production agroécologique et ses bienfaits.



La filière rosacée



Quelques chiffres...

à l'échelle du Maroc

- 300 000 ha soit 3,4% de la SAU marocaine
- 1,6 million de tonnes produites par an
- 2 familles de rosacées :
 - Les espèces à noyau (amandier, abricotier, prunier, pêcher, cerisier) : 85% de la SAU des rosacées (essentiellement représentée par l'amande)
 - Les espèces à pépins (pommier, poirier, cognassier) : 15% (FellahTrade, 2020 (2))

à l'échelle de la région Fès - Meknès

- Premier producteur du pays avec 646 138 tonnes par an (2019)
- Une filière en développement : augmentation de la production de 94% entre 2008 et 2019
- 26 773 ha de rosacées, soit une augmentation de 131% entre 2008 et 2019
- Une IGP reconnue : Pomme d'Ifrane (Ministère de l'Agriculture du Maroc, 2020)

à l'échelle de la Province de Sefrou

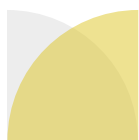
- 1ère province à l'échelle de la Région en termes de SAU (40% de la SAU régionale en rosacées se situe à Sefrou)
- La filière représente 12 % de la SAU provinciale
- Elle contribue à hauteur de 72% de l'économie locale
- La production de pommes représente 46% des terres dédiées aux rosacées
- 42 unités de refroidissement et 5 de conditionnement de pommes (Aujourd'hui Maroc, 2021)

Quelques acteurs de la filière

- **Production :**
 - Fédération de Développement de l'Arboriculture au Maroc (Fé.D.A.M.)
 - Association du salon national de la pomme (SAPOM)
 - Direction provinciale de l'agriculture de Sefrou
 - Coopérative Corolik (33 membres producteurs de pommes)
 - Coopérative Bougrinia (100 membres producteurs de prunes et pommes).



Photo : Let's Food



Production agricole

Itinéraires techniques les plus répandus

Pomme :

- **Plantation** des pommiers en hiver ;
- Avant la floraison : **taille** mécanique ;
- **Irrigation** : surtout en période de développement du fruit ;
- **Fertilisation** organique ou minérale ;
- Avant récolte : **Éclaircissage** des fruits au Carbaryl ;
- **Récolte** ;
- Tout au long du cycle de développement : **Traitements chimiques** préventifs et curatifs de lutte contre la tavelure, l'oïdium, les pucerons, le carpocapse, la cochenille et les acariens (moyenne de 20 traitements par an en région Fès-Meknès) (Lahlali, 2021) (Oukabli, 2004).

Cerise :

- **Plantation** entre mars et novembre ;
- **Fertilisation** : en fin d'hiver et juste après la récolte ;
- **Traitements phytosanitaires** préventifs et curatifs contre le dépérissements bactériens et la capnode, lors du développement des fleurs et fruits ;
- **Irrigation** ;
- **Taille** entre octobre et novembre ;
- **Récolte** : mai à juillet selon les variétés (Oukabli, 2004).

Contraintes dues au changement climatique

- De moins en moins de **jours de froid** pour induire la floraison du pommier : les récoltes sont alors moindres et précoces.
- Augmentation des **températures** moyennes qui entraîne la multiplication des ravageurs et attaques fongiques : il est nécessaire de traiter plus régulièrement.

- **Eau** de plus en plus difficile d'accès pour l'irrigation : forages de plus en plus profonds, manques d'eau qui entraînent une baisse des rendements (le cerisier exige 3000 à 5000 m³ d'eau par an).
- Vents du Sahara (cherguis) plus long (2 semaines au lieu de 2/3 jours) : **assèchement** des arbres et besoins accrus en irrigation.

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de l'agroécologie

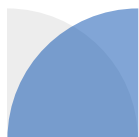
- Utilisation importante de **pesticides** pour contrer les attaques de ravageurs et maladies fongiques.
- Vulnérabilité économique face à l'augmentation du **prix des intrants**.
- **Résidus de pesticides** des arboriculteur-riche-s voisin-e-s qui empêchent l'obtention du label "biologique".
- Peu de considérations de l'**agroforesterie** par manque de connaissance et praticité.
- Manque de connaissance et de confiance dans les traitements phytosanitaires admis dans le cahier des charges biologique.

Bonnes pratiques

- Coopérative **Bourginia** :
 - Sélection de **variétés** qui ont des besoins moindres en eau, fertilisants et plus résistantes aux attaques extérieures (Golden, Gala, Starking, Jérôme).
 - Utilisation de **fumier** au lieu de fertilisants chimiques.
 - Réflexions pour traiter plus efficacement et donc **diminuer les doses** (traitements préventifs de la terre par exemple)
- Appui du **Plan Maroc Vert** pour la mise en place de systèmes d'irrigation de type goutte-à-goutte.
- Échange de pratiques et transfert d'informations techniques grâce à la **DPA et la DRA**.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager le bouclage du cycle des nutriments en favorisant l'usage du fumier pour amender les sols.
- Encourager le développement de l'agroforesterie pour maintenir l'humidité dans le sol et diversifier la production et donc les revenus à l'échelle de l'exploitation agricole.
- Explorer les opportunités de développement d'autres filières fruitières qui demandent moins de jours de froid, qui sont moins gourmandes en eau et en intrants (figue, pêche, par exemple).
- Développer des fermes pilotes agroécologiques afin de démontrer et sensibiliser par l'exemple.



Transformation

Procédés les plus répandus

La transformation des fruits existe peu voire est inexistante (jus, compotes, confitures, etc.). À Sefrou, il existe seulement 2 types de transformation des fruits :

- **Conservation des pommes :**
 - Petit-e-s producteur-riche-s vivrier-ère-s : faibles volumes, pas de conservation, commercialisation directe.
 - Producteur-riche-s commerciaux-ales : volumes importants, conservation en frigos pour être en mesure de vendre le produit pendant toute l'année (sur la ferme/coopérative ou sous-traité à un prestataire).
- **Séchage des prunes :**
 - Séchoirs qui produisent de la chaleur directement par combustion de fioul ou gaz ;
 - Séchoirs ou chaudière qui produit de la chaleur au travers de la vapeur émise par la combustion de biomasse ;
 - Procédés de 2 à 3 mois (Benchanna, 2022).

« On se rend de plus en plus compte des problèmes écologiques. Par exemple, avant on utilisait du gazole pour le séchage des prunes. Mais le coût du gazole a énormément augmenté et il peut laisser des résidus et un goût dans les pruneaux. À présent, on utilise de la vapeur d'eau, produite par les grignons d'olive. »

M. Adnan, Coopérative Bourginia

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de la transformation agroalimentaire

- Utilisation de **fioul ou propane/butane** pour le séchage des prunes : dépendance à une ressource non renouvelable et résidus dans les pruneaux.
- Importance **consommation énergétique** des unités de conditionnement des pommes et donc vulnérabilité économique des producteur-riche-s face aux fluctuations des prix de l'énergie.
- **Consommateur-riche-s** peu habitué-e-s à consommer les fruits transformés (compote, jus, confitures, etc.)

Bonnes pratiques

- Coopérative **Bourginia** : Séchage des prunes à la vapeur d'eau, issue de la combustion des grignons d'olives (optimisation de l'utilisation d'énergie).
- Soutien de la filière dans le cadre du **Plan Maroc Vert** :
 - Financement de 3 unités de conditionnement à haute technologie pour un stockage d'une durée comprise entre 8 et 9 mois (Aujourd'hui Maroc, 2021) ;
 - Sessions de formation pour augmenter la productivité et améliorer le conditionnement.
- Organisation d'une journée de sensibilisation sur les possibilités de transformation de la pomme par la **Chambre d'Agriculture régionale**.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager l'utilisation de biomasse pour alimenter les séchoirs de prunes (énergie issue des processus de combustion des grignons par exemple, la province étant également productrice d'huile d'olive).
- Favoriser l'accès à des unités de conditionnement des pommes à haute technologie permettant un stockage plus long.
- Sensibiliser les citoyen-e-s à la consommation de produits transformés, dérivés des fruits produits dans la province.
- Encourager et former les producteur-riche-s dans le développement de la transformation des fruits, moins coûteux que leur conditionnement (valorisation des fruits non conformes en vinaigre de pommes, valorisation en jus, compotes, etc.)



Distribution

Principaux modes de commercialisation

- **Producteur·rice·s vivrier·ère·s :**
 - Vente en bord de route ou dans les centres urbains de façon informelle ;
 - Vente directe dans les marchés.
- **Producteur·rice·s commerciaux·ales :**
 - Vente à des grossistes ou semi-grossistes qui approvisionnent ensuite les marchés de gros et marchés de détail du pays (vente des pommes ou vente sur pied : l'intermédiaire se charge de la récolte) ;
 - Vente à la grande et moyenne distribution via des contrats en direct avec les producteur·rice·s ;
 - Vente en direct sur le site des coopératives.

Limites au développement des circuits courts et de proximité

- **Développement des circuits courts :**
 - Manque de moyens de **transport** pour accéder aux marchés urbains ;
 - Accès difficile aux **infrastructures de conditionnement** pour être en mesure de vendre leurs produits toute l'année.
- **Commercialisation de produits agroécologiques :**
 - **Peu de demande** pour les productions agroécologiques labellisées (biologique ou autres) tant sur le marché de l'export que le marché national ou local.



Bonnes pratiques

- Coopérative **Bourginia** : Vente en direct sur la ferme. Le statut coopératif permet de mutualiser le temps dédié à la production, le conditionnement et la vente, entre les membres.

« On a parfois des pommes de très bon calibre mais un peu abimées, on est obligés de les jeter. On fait une étude depuis 2 mois pour faire du vinaigre de pomme à partir de ces déchets. »

M. Adnan, Coopérative Bourginia

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager les producteur·rice·s à se regrouper en coopératives afin de mutualiser les coûts et le temps (permet de développer la vente directe, d'accéder à des infrastructures, un moyen de transport, etc.).
- Sensibiliser et informer les consommateur·rice·s sur les enjeux associés l'agroécologie.



La filière céréales



Quelques chiffres...

à l'échelle du Maroc

- 1ère culture marocaine en termes de surface : 6,9 millions d'hectares, soit 71% de la SAU.
- 10 à 20% du PIB du pays selon les années.
- Il s'agit essentiellement de blé tendre et dur, puis d'orge.
- 154 moulins industriels, dont 128 spécialisés en blé tendre, 16 en blé dur (semouleries) et 10 en orge.
- 162 organismes stockeurs (FellahTrade, 2020 (3))

à l'échelle de la région Fès - Meknès

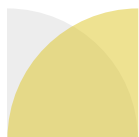
- 3e région céréalière en termes de surface : 17% de la SAU céréalière nationale (650 000 ha)
- 36 moulins industriels : 24% de l'ensemble des unités du Maroc et 37% de la capacité d'écrasement du pays (car il s'agit essentiellement d'importantes unités par rapport au reste du pays).
- 70 unités de stockage : 56% de l'ensemble des unités du pays (FellahTrade, 2020 (3))

à l'échelle de la Province de Sefrou

- 1ère production de la province en termes de surface agricole utile : 6 562 ha en 2022 (Chaabi, 2022).

Quelques acteur·rice·s de la filière

- **Production :**
 - Fédération interprofessionnelle des activités céréalières (FIAC)
 - Fédération nationale des producteurs de céréales et légumineuses (FNPCL)
 - Société nationale de commercialisation des semences (SONACOS)
 - Direction Provinciale d'Agriculture de Sefrou
 - Coopérative Al Moutalawika (47 membres)
- **Transformation :**
 - Fédération nationale de la minoterie (FNM)
 - Association marocaine des industries des pâtes alimentaires et couscous (AMIPAC)
 - Fédération Nationale de la boulangerie et pâtisserie (FNBP)
- **Commercialisation :**
 - Office national interprofessionnel des céréales et des légumineuses (ONICL)



Production agricole

Itinéraires techniques les plus répandus

Les rotations culturales en grandes cultures à Sefrou sont courtes. Les plus couramment utilisées sont : céréales (blé ou orge)/ légumineuses (fève, pois chiche, etc.) et céréales/céréales.

Exemple d'itinéraire technique standard du blé d'hiver :

- **Travail du sol** pour enfouir les résidus fins et évacuer des résidus grossiers ;
- **Fertilisation de fond** : engrais phosphatés et potassiques au moment de la préparation du lit de semence ;
- Tout au long du développement de la plante :
 - **Fertilisation** azotée (dosage NPK selon les besoins du sol) ;
 - Traitements **phytosanitaires** préventifs et curatifs contre ravageurs et maladies (Cicadelle, cécidomyies, pucerons, mouche mineuse, tordeuse, etc.) ;
- **Semis** mécaniques au semoir (novembre) ;
- **Récolte** : à partir du moment où le grain a atteint 14% d'humidité, soit la maturité du blé (juillet) (Si Bennasseur, 2005).

Contraintes dues aux changements climatiques

- **Baisse de la pluviométrie** qui entraîne une baisse des rendements (le blé n'est pas irrigué) : à titre d'exemple, la sécheresse de 2022 a entraîné une chute de production de l'ordre de 53% à l'échelle du pays (RFI, 2022).

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de l'agroécologie

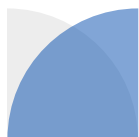
- Traitements **phytosanitaires et fertilisants** chimiques qui impactent les sols, la biodiversité et la ressource en eau.
- Peu de **vision à long-terme** des producteur·rice·s et donc difficultés à diversifier les productions ou l'activité de la ferme pour espérer un meilleur revenu à moyen-long terme.
- **Peur du changement** vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement (couverts végétaux, semis direct, lutte intégrée, etc.).
- Zoom sur la production **semencière** : Peu de marge de manœuvre pour la mise en place de rotations longues car les modalités de production sont fixées par le **contrat** qui lie le producteur·rice et l'entreprise semencière.

Bonnes pratiques

- Direction provinciale d'agriculture, Institut de recherche agricole, association Sadnia pour céréales et office chérifien des phosphates : expérimentation de **semis direct** sur 250 ha de céréales dans la zone "Bani Saden".
- Direction provinciale de l'agriculture : Introduction de 400 ha de **caroubier** pour faire face à la baisse de la disponibilité de l'eau (la caroubier n'ayant pas besoin d'importantes quantités d'eau) (MAP Maroc, 2021).

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager les producteur·rice·s à développer des pratiques issues de l'agroécologie : travail du sol minime, couverts végétaux et semis direct, rotations longues, associations de cultures, lutte intégrée contre les ravageurs, etc.
- S'assurer d'utiliser des semences, plants et races animales locales, adaptées aux conditions climatiques changeantes.
- Intégrer des légumineuses dans les assolements afin de capter l'azote du sol (et de satisfaire ainsi en partie aux besoins en fertilisation) et répondre à une demande des consommateur·rice·s.



Transformation

Procédés les plus répandus

Transformation de blé tendre en farine :

- La farine est produite en **minoterie**. Il existe très peu de minoteries à Sefrou, ces dernières étant essentiellement concentrées dans la province de Fès.
- Les grandes étapes de transformation du blé sont :
 - **Nettoyage** du blé afin d'en retirer les impuretés, la paille ou les éventuels cailloux ;
 - **Trempage** dans l'eau pendant 24h afin de rendre plus friable l'amande farineuse et rendre plus souple les enveloppes qui donneront le son ;
 - Succession de 5 procédés de **broyage et tamisage**. Le broyage se veut de plus en plus fin grâce à des cylindres aux cannelures de plus en plus étroites ;
 - **Tamisage** de la farine et conditionnement.

Transformation de blé dur ou d'orge en semoule :

- Le grain est transformé en semoule dans une **semoulerie**.
- En voici les 2 grandes étapes :
 - **Nettoyage** : cette étape permet de retirer les impuretés du blé dur.
 - **Broyage et tamisage** : le blé est broyé dans un appareil à cylindres, pour ensuite passer par un tamisage au planchister. Un dernier tamisage permet d'extraire la semoule (rôle du sasseur) (Maoucha, 2021).



Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de la transformation agroalimentaire

- **Polluants** organiques persistants et résidus de pesticides retrouvés dans les échantillons de farine ;
- **Utilisation importante d'eau** pour le nettoyage du blé ;
- Production de **co-produits** sous-utilisés (enveloppe, germe, etc.).

Bonnes pratiques

- **Coopérative de femmes Ain Sebou** : production artisanale de couscous.

"Pour laver le blé avec lequel on produit le couscous, nous avons besoin de beaucoup d'eau. Environ 1000 litres d'eau pour 100 kg de blé. C'est beaucoup pour nous mais on n'a pas d'autre solution. On pourrait le transporter et le laver à la source de Ain Sebou qui est à 20km, mais le coût de transport serait aussi élevé."

Khadija Dakhli, présidente de la coopérative de femmes Ain Sebou

Recommandations pour aller plus loin

- S'inspirer d'ailleurs pour développer des procédés de transformation du blé moins gourmands en eau.
- Encourager l'émergence de coopératives artisanales de production de semoule et farine.



Distribution

Principaux modes de commercialisation

Le blé est le principal aliment consommé au Maroc. Il est associé à des **enjeux politiques et de sécurité nationale forts** (notamment illustrés lors de la crise sanitaire de la COVID19 lorsque les importations de blé ont été interrompues). La production de blé, de farine et leur commercialisation est donc régie par l'État marocain au travers de l'Office national interprofessionnel des céréales et des légumineuses (ONICL). On distingue 3 grands types d'acteur·rice·s :

- **Les coopératives agricoles** : les Sociétés coopératives agricoles marocaines (SCAM) et les Coopératives agricoles marocaines (CMA) produisent le blé. Les prix de vente sont fixés par l'État (CIHEAM, 2006).
- **Les commerçant·e·s légitimé·e·s** : ils détiennent une carte de légitimation attribuée par l'ONICL. Ces commerçant·e·s peuvent acheter du blé directement aux coopératives, sur place ou dans les souks, mais toujours dans l'aire géographique où ils exercent leur activité (ceci permettant une répartition territoriale équilibrée des stocks de blé dans le pays). Ils sont limité·e·s dans les quantités de blé qu'ils sont autorisés à stocker.
- **Les commerçant·e·s agréé·e·s** : ils disposent de l'agrément de l'Office qui leur permet d'acheter les céréales indiquées par l'agrément dans une zone plus vaste que celle des légitimés. L'agrément les oblige à vendre aux minoteries des quantités de blé déterminées par l'ONICL (pour la production de farine pour le pays).

Il existe également quelques coopératives agricoles qui produisent du blé pour le transformer en farine ou couscous. Celles-ci ne font pas partie du système de gestion de l'ONICL (du fait de volumes minimes). Pour celle-ci, différents canaux de commercialisation existent :

- Vente **directe** dans les locaux de la coopérative ;
- Vente dans des **marchés ou magasins spécialisés** (Oasis solidaire de Casablanca par exemple) ;
- **Grossistes ou grande distribution.**

Limites au développement des circuits courts et de proximité

Développement de circuits courts :

- Un secteur réglementé par l'État qui laisse peu de place à l'émergence de circuits de commercialisation alternatifs.

Commercialisation de produits issus de l'agroécologie :

- Peu de demande pour les productions agroécologiques labellisées (biologique ou autres) tant sur le marché de l'export que le marché national ou local.

Bonnes pratiques

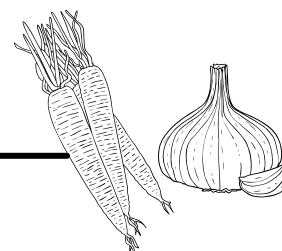
- Coopérative de femmes Ain Sebou : Production artisanale de couscous, commercialisation dans la coopérative, dans les foires régionales et par le bouche-à-oreille.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager l'émergence de coopératives artisanales de production de couscous (non réglementé par l'État).
- Informer et sensibiliser les consommateur·rice·s pour renforcer la demande en produits issus de l'agroécologie.



La filière maraîchère

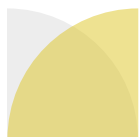


Quelques chiffres...

à l'échelle du Maroc	à l'échelle de la région Fès - Meknès	à l'échelle de la Province de Sefrou
• 280 000 ha de surfaces agricoles dédiées au maraîchage soit 3,2% de la SAU marocaine • 8% de la production est exportée (FellahTrade, 2021 (4)) • 42% des exportations agricoles et 9,72% des exportations totales en 2020, en termes de valeur (3,46 milliards de DH) • 12,2% de l'emploi agricole total (Ministère marocain de l'agriculture, 2020)	• 5e région productrice • 33 329 ha en 2017-2018 • 1,2 millions de tonnes produites en 2018. • En termes de surface, dans un ordre décroissant, il s'agit essentiellement de l'oignon, de la pomme de terre et de la carotte (MAP Fès, 2018).	• En 2021, 510 ha de maraîchage à Sefrou (essentiellement pommes de terre, oignons, carottes, navets, ail) (AgriMaroc, 2021). • Le secteur est essentiellement représenté par des petit·e·s producteur·rice·s vivriers. • Les producteur·rice·s dits "commerciaux·ales" sont spécialisé·e·s dans la production de pommes de terre et d'oignons.

Quelques acteur·rice·s de la filière

- **Production :**
 - Direction Provinciale d'Agriculture de Sefrou
 - Association Marocaine de Producteur et Producteurs Exportateurs des Fruits et Légumes (APEFEL)
 - Association des Producteurs de Pomme de Terre au Maroc (PPM)
- **Commercialisation :**
 - Association Marocaine de Producteurs Exportateurs d'Oignons (APEO)
 - Association des Producteurs Exportateurs de Maraîchage et Primeurs du Maroc (ASPEM)
 - Association Marocaine de Producteur et Producteurs Exportateurs des Fruits et Légumes (APEFEL)



Production agricole

Itinéraires techniques les plus répandus

Il existe d'importantes différences de pratiques agricoles entre les maraîcher·ère·s vivrier·ère·s et les maraîcher·ère·s commerciaux·ales. Les premier·ère·s pratiquent une agriculture plutôt tournée vers l'agroécologie, surtout par manque de moyens pour accéder aux produits chimiques. Les producteur·rice·s commerciaux·ales (pomme de terre et oignon) ont une utilisation de pesticides et fertilisants chimiques importante.

Exemple de l'itinéraire technique de la pomme de terre en production commerciale :

- **Préparation du sol** : Travail profond du sol et enfouissement de la fumure ;
- **Plantation** directe : février-mars, mai ou août (3 périodes de plantation possibles) ;
- **Traitements chimiques** préventifs et curratifs (lutte contre le mildiou, rhizoctone brun, gale argentée, limaces, pucerons, doryphores, etc.) ;
- **Irrigation** continue (arrêt 15 jours avant la récolte).
- **Récolte** (4 mois après la plantation) (AgriMaroc, 2019).

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de l'agroécologie

- En 2015, 35% des **pesticides** utilisés au Maroc le sont pour les cultures maraîchères (production régulièrement détruite en raison du dépassement des taux des résidus de pesticides autorisés ou de l'utilisation de pesticides non autorisés) (INRA, 2014) ;
- Accès difficile à la **formation** à l'utilisation des pesticides ou à la mise en place de pratiques agricoles moins gourmandes en intrants dans les zones reculées (les formations sont données à Sefrou ou Fès) ;
- Producteur·rice·s qui détiennent moins de 5 ha de terres agricoles n'obtiennent **pas d'aides de l'État** : le maraîchage est donc souvent exclu, peu soutenu ;
- Il n'existe pas de **coopératives** maraîchères, les producteur·rice·s travaillent de façon individuelle ;
- Accès difficile à l'**assurance** pour les maraîcher·ère·s, renforçant la vulnérabilité de la filière ;
- **Labellisation** biologique coûteuse.

Contraintes dues aux changements climatiques

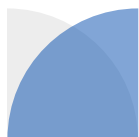
- Manque de **précipitations** en été et automne entraînant une baisse de productivité.

Bonnes pratiques

- Aucun bonne pratique agroécologique identifiée à Sefrou en maraîchage.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager la transition vers des pratiques agroécologiques en montrant l'exemple : mise en place d'un réseau de fermes écoles en zone rurale (réduction de l'utilisation de pesticides et fertilisants chimiques, travail du sol limité, couverts végétaux, lutte intégrée, etc.).
- Favoriser l'émergence d'un système participatif de garantie afin de valoriser les productions maraîchères vivrières dont les pratiques se rapprochent de l'agroécologie.
- Diversifier les productions de la ferme afin de renforcer sa résilience économique : intégrer la culture céréalière par exemple (légumes en printemps/été et céréales en hiver).
- Encourager la création de coopératives maraîchères afin de mutualiser les coûts de production et de favoriser l'entraide.



Transformation

Procédés les plus répandus

- La transformation agroalimentaire des légumes est **rare** au Maroc, voire inexistante à Sefrou.
- Ceci s'explique par une très **faible demande** de la part des consommateur·rice·s :
 - Habitudes de consommation de produits frais saisonniers ;
 - Méfiance vis-à-vis de l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits transformés.
- Il existe certaines **industries agroalimentaires** à Tanger ou Casablanca : certaines récoltent les pommes de terre de Sefrou pour les transformer en chips par exemple.



Abdessalam El Khanchoufi, professeur en environnement à l'USMBA, directeur du centre de formation continue, directeur de l'Institut des Plantes Aromatiques et Médicinales

« Les Marocain·e·s n'ont pas la culture de la transformation des légumes pour les conserver dans la durée et les consommer toute l'année. Traditionnellement, les ménages marocains consomment des légumes frais, de saison et locaux. Nous avons donc très peu d'unités de transformation les légumes au Maroc, en dehors de quelques industries agroalimentaires (sauce tomate, chips, etc.) »

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de la transformation agroalimentaire

- La manque d'outils de transformation des légumes peut entraîner un **gaspillage** alimentaire important : 33% de l'alimentation est gaspillée au Maroc (cela concerne essentiellement le pain, les légumes et les fruits) (INRA, 2019).
- Les freins au développement de la transformation agroalimentaire se résument essentiellement à un manque de **demande** de la part des consommateur·rice·s.

Bonnes pratiques

- Aucune bonne pratique particulière identifiée à Sefrou.

Recommandations pour aller plus loin

- Faciliter l'accès aux infrastructures et au matériel pour les maraîcher·ère·s qui souhaiteraient développer une activité de transformation (coulis de tomates, carottes en conserves, etc.).
- Encourager les citoyen·ne·s à transformer les légumes de leur jardin et à consommer des aliments transformés localement.



Distribution

Principaux modes de commercialisation

Petit·e·s producteur·rice·s vivrier·ère·s (tous légumes) :

- Vente **informelle** en bord de route et dans le cercle restreint (voisin·e·s, famille, ami·e·s) ;
- Vente sur les **marchés locaux** (si le producteur·rice bénéficie d'un moyen de transport).

Les petit·e·s producteur·rice·s vivrier·ère·s vendent les surplus de leur production après consommation du ménage. Il s'agit souvent de faibles volumes.

Producteur·rice·s commerciaux·ales (essentiellement pommes de terre et oignons) :

- Vente à des **grossistes** qui jouent le rôle d'intermédiaires pour approvisionner les marchés de gros et marchés détaillants de grandes villes marocaines (Fès, Casablanca, Rabat, etc.) ;
- Vente à la **grande et moyenne distribution** via des conventions de partenariat ;
- Vente à des grossistes pour l'**export** ou exportateur·rice·s pour l'étranger.

Limites au développement des circuits courts et de proximité

- Manque de moyen de **transport** : les petit·e·s producteur·rice·s n'ont pas les moyens d'atteindre les marchés.
- Manque d'**informations** vis-à-vis des marchés et circuits de commercialisation existants.
- Volonté de développer les circuits courts pour faciliter l'accès aux produits locaux et bio aux consommateur·rice·s, mais la production de qualité s'exile dans les grandes villes où le **pouvoir d'achat** et la sensibilisation sont plus importants.

Bonnes pratiques

- Aucune bonne pratique de commercialisation de légumes en circuits courts n'a été identifiée à Sefrou.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager la création de coopératives afin de favoriser la mutualisation du matériel et des moyens de transport vers les marchés.
- Favoriser l'émergence d'un système participatif de garantie afin de valoriser les produits maraichers vivriers agroécologiques et faciliter l'accès au marché local pour les maraîcher·ère·s.
- Encourager l'émergence "d'intermédiaires conscient·e·s" afin de faciliter l'accès au marché des petit·e·s producteur·rice·s tout en leur assurant un revenu convenable.
- Sensibiliser les consommateur·rice·s à l'importance de l'agroécologie dans la préservation des ressources naturelles et le soutien de la production vivrière marocaine.



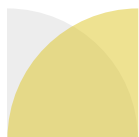
La filière plantes aromatiques & médicinales

Quelques chiffres...

à l'échelle du Maroc	à l'échelle de la région Fès - Meknès	à l'échelle de la Province de Sefrou
• Plus riche diversité de PAM au monde avec 4200 espèces dont 800 endémiques ; • 30 espèces principales cultivées ; • 12ème exportateur-rice mondial des PAM avec 52.000 tonnes de plantes et 5.000 tonnes d'huiles ; • 98% de la production nationale en cueillette spontanée ; • Les principales PAM sont : thym, romarin, menthe pouliot, origan, arganier, laurier (Agrimaroc, 2021 ; FellahTrade, 2020 ; Elkacimi I., 2020 ; Lkhoumsi et al., 2014).	• Pas d'information.	• Pas d'information.

Quelques acteur·rice·s de la filière

- **Production :**
 - Agence Nationale des Plantes Médicinales et Aromatiques de Taounate (ANPMA)
 - Réseau des Plantes Aromatiques et Médicinales du Maroc (REPAM)
 - Association Marocaine pour le Développement des Plantes Aromatiques et Médicinales (AdéPAM)
 - Société Marocaine des Plantes Aromatiques et Médicinales (SOMAPAM)
 - Fédération Marocaine des Plantes Aromatiques et Médicinales (FEPAM)
 - Coopérative Ecologia
 - Coopérative Ighzrane (Safran)
 - Coopérative Al-Aaz (5 membres, culture de PAM et transformation)
- **Transformation :**
 - Direction du Médicament et de la Pharmacie
 - Coopérative Ecologia
 - Coopérative Al-Aaz (5 membres, culture de PAM et transformation)



Production agricole

Itinéraires techniques les plus répandus

- La part des **PAM cultivées** demeure très faible (2% de la production totale) (AgriMaroc, 2021).
- La production est globalement assurée par la **cueillette de PAM** : bien que présentes spontanément dans la nature, la cueillette des PAM est **réglementée** par l'État afin de limiter l'impact de cette activité sur les écosystèmes :
 - Les collecteur·rice·s doivent détenir une **autorisation** d'exploitation délivrée par l'autorité gouvernementale en charge de la gestion des ressources ;
 - La collecte est réalisée dans des **zones dédiées**, identifiées dans le plan d'aménagement des ressources en PAM ;
 - Les collecteur·rice·s doivent respecter un **seuil maximal** de volumes collectés ;
 - Les collecteur·rice·s doivent suivre certaines règles afin de limiter l'impact sur l'**écosystème** : collecter moins de 70% des PAM sur une zone, ne pas collecter toute la plante, etc. (Lkhoumsi et al., 2014).

Contraintes dues aux changements climatiques

- Le dérèglement climatique entraîne une baisse des **précipitations** et une augmentation des températures qui impactent les PAM :
 - **Disparition** d'espèces spontanées : mise en place d'une liste rouge d'espèces menacées ;
 - Baisse de la **qualité** des PAM récoltées ;
 - Apparition de nouvelles espèces **envahissantes** (UNFCCC, 2016).

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de l'agroécologie

- Les PAM étant en très grande majorité issues de la cueillette, leur production n'implique pas de produits chimiques. Cependant, les PAM et leurs dérivés sont rarement valorisés comme biologiques ou agroécologiques pour 2 raisons :
 - Label biologique trop **coûteux** ;
 - Contamination aux pesticides à cause des vergers d'oliviers ou rosacées à proximité.
- La récolte excessive des espèces spontanées peut faire pression sur les écosystèmes et la **pérennité** de la ressource.
- Dans le cas de la **culture** de PAM : difficulté d'accès aux **semences** biologiques.

Bonnes pratiques

- Coopérative Al Ikil : production de PAM, certification **biologique** attribuée par Ecocert.
- Direction provinciale d'agriculture : introduction de 4 ha de **Safran** pour faire face au manque d'eau (le Safran étant peu demandeur) (MAP Maroc, 2021).

Recommandations pour aller plus loin

- Faciliter l'accès à un label de reconnaissance des pratiques agroécologiques des PAM : le système participatif de garantie.
- Dans le cas de la culture de PAM :
 - Faciliter l'accès aux semences biologiques ;
 - Favoriser les cultures associées (PAM et maraîchage, céréales, légumineuses, etc.) afin de diversifier l'activité agricole et valoriser les bienfaits des PAM dans la lutte contre les maladies et ravageurs.



Transformation

Procédés les plus répandus

Les plantes aromatiques et médicinales sont rarement vendues à l'état brut. Elles subissent différents procédés de transformation afin de produire :

- Des **huiles essentielles** : distillation à l'aide d'un alambic ;
- Des **eaux florales** : infusion de fleurs fraîches dans l'eau, à chaud ;
- Des **infusions** : séchage des plantes et fleurs (au soleil ou à l'aide de séchoirs) ;
- Des **produits cosmétiques** : procédés différents selon les produits. Par exemple, l'huile d'Argan est obtenue après séchage, dépulpage et concassage de la noix.
- Des **épices** : séchage et broyage (selon les produits) (FNAB, 2019).



Photo : Let's Food

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de la transformation agroalimentaire

- Accès parfois difficile au **matériel** pour augmenter les capacités de transformation des coopératives ;
- Manque d'appui dans la valorisation et le **conditionnement** des produits (emballage, étiquetage, etc.)

Bonnes pratiques

- Coopérative **Ecologia** : production d'infusions, huiles essentielles et eaux florales. Coopérative de femmes.
- Mise à disposition de matériel de transformation pour les coopératives de femmes par la **Chambre d'Agriculture** : séchoirs pour le safran, alambic pour les huiles essentielles, etc.

Recommandations pour aller plus loin

- Faciliter l'accès au matériel pour toutes les coopératives souhaitant transformer les PAM : création de GIE pour la mutualisation de matériel entre les coopératives.
- Accompagner les transformateur·rice·s dans le conditionnement et le packaging pour une meilleure valorisation des produits.



Distribution

Principaux modes de commercialisation

Les PAM transformées sont valorisées au travers de 2 grands circuits de commercialisation :

- **L'exportation** : À l'échelle du Maroc, la grande majorité des dérivés de PAM est exportée à l'**étranger** (les volumes exportés augmentent depuis les années 2000 : 67 millions de DH en 2002 contre près de 280 millions de DH en 2017). Il s'agit essentiellement du marché de l'**Union Européenne**, mais également plus récemment du Japon ou encore du Canada. Près de 50% de ces exportations concernent le secteur **alimentaire** (caroubier, épices, arômes, infusions, etc.), 35% sont destinées à la **parfumerie** et la **cosmétique** (argan, huiles essentielles, etc.), tandis que 5% sont exploitées pour leurs propriétés **médicinales**. Pour atteindre le marché de l'export, les coopératives de PAM vendent leur production à des **grossistes** marocain·e·s ou étranger·ère·s qui se chargent de vendre leur production.
- Le **marché national** : Une partie minime de la production de PAM et de leurs dérivés est commercialisée au Maroc.
 - Vente **directe** sur le site de la coopérative ou aux proches des membres de la coopérative ;
 - Vente directe ou via un·e grossiste sur les **marchés hebdomadaires** ;
 - Vente à des grossistes pour une commercialisation dans les **marchés et gros et détaillants du pays** (Elkacimi, 2020).

Limites au développement des circuits courts et de proximité

- Une partie de la population n'a pas les **revenus** suffisants pour accéder aux produits dérivés des PAM, parfois considérés comme non essentiels ;
- Manque de moyens de **transport** pour atteindre les marchés urbains, où se situent les ménages les plus aisés en mesure d'accéder aux produits dérivés des PAM.

Bonnes pratiques

- **Coopérative Al Iklil** : Production biologique de PAM et ses dérivés, communication importante autour de la coopérative qui a ainsi pu développer la vente directe.



« Nous produisons beaucoup mais ne parvenons pas à écouler notre production car nous n'avons pas de moyen de transport. Nous vendons à la coopérative et à notre entourage mais nous ne pouvons pas accéder à d'autres marchés, notamment en ville »

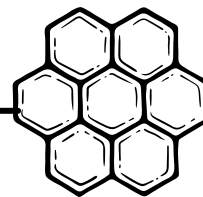
Leila Rzak, présidente de la coopérative Ecologia

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager la mutualisation des moyens de transports entre coopératives afin de faciliter l'accès aux marchés.
- Accompagner les coopératives dans la construction d'une stratégie de communication autour de leurs produits afin d'encourager la vente directe sur place (limitant ainsi les frais de transport).



La filière miel



Quelques chiffres...

à l'échelle du Maroc

- Consommation de miel de l'ordre de 250 grammes par habitant-e et par an.
- Production de 7 960 tonnes en 2019 : augmentation de +69% entre 2009 et 2019.
- 54 000 apiculteur-riche-s en 2013 :
 - Élevages apicoles traditionnels pour l'autoconsommation : 70%.
 - Élevages apicoles modernes : 30% (Moujanni et al., 2017).

à l'échelle de la région Fès - Meknès

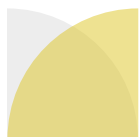
- Production de moins de 400 t/an, soit environ 5 % de la production nationale
- Meknès-Tafilet : augmentation de 18 à 90 coopératives agricoles entre 2000 et 2013
- Fès-Boulmane : augmentation de 8 à 102 coopératives apicoles entre 2000 et 2013 (Moujanni et al., 2017)

à l'échelle de la Province de Sefrou

- Entre 20 et 30 coopératives de miel à Sefrou.

Quelques acteurs de la filière

- **Production :**
 - Union des Apiculteurs au Maroc (UAPIM)
 - Fédération interprofessionnelle marocaine de l'apiculture (FIMP)
 - Coopérative Al-Aaz (5 membres)
 - Union des coopératives de miel de Sefrou (18 coopératives membres, 195 adhérents).



Production agricole

Itinéraires techniques les plus répandus

- 2 **rares** d'abeilles majoritaires :
 - 90 % des apiculteur·rice·s de la région Fès-Meknès semblent élever la race d'abeille noire locale ***Apis mellifera intermissa***
 - 10% semblent utiliser la race saharienne ***A.m. sahariensis***.
- En région Fès-Meknès, 73% des apiculteur·rice·s pratiquent la **transhumance** pour assurer une densité suffisante de fleurs autour des ruches (Mohssine et al., 2020).

Contraintes dues aux changements climatiques

- Production de miel directement impactée par la baisse de la **densité de fleurs** du fait du dérèglement climatique (hausse des températures et baisse des précipitations).

« Le taux de mortalité des abeilles augmente tous les ans. Cette année il est encore plus important que les années précédentes à cause de la sécheresse que nous traversons. Par ailleurs, certain·e·s producteur·rice·s utilisent des pesticides interdits à proximité, ce qui contribue à augmenter fortement le taux de mortalité »

Tarek Laeraj, président,
coopérative Al-Aaz

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de l'agroécologie

- Production de miel qui n'implique pas de produits chimiques mais qui n'est pas valorisée comme agroécologique ou biologique pour autant : les producteur·rice·s ne comprennent pas la **plus value d'un label** agroécologique/biologique par rapport à la certification ONSSA (certification sanitaire uniquement).
- Certification biologique **coûteuse** pour l'apiculteur·rice.
- Accès difficile à certains **produits requis dans le cahier des charges biologique**. Par exemple : les cires gaufrées biologiques, qui doivent alors être importées de l'étranger.
- Niveaux de production impactés par l'utilisation de **pesticides** dans les vergers et champs à proximité (notamment néocotinoïdes) : augmentation du taux de mortalité des abeilles.

Bonnes pratiques

- **Union des coopératives de miel de Sefrou** :
 - Composée de 18 coopératives, l'Union permet de **mutualiser** les compétences ainsi que le matériel d'élevage des abeilles et de production du miel ;
 - Volonté de développer une activité de **formation** de nouveaux apiculteur·rice·s ;
 - Volonté de diversifier l'activité en développant l'**écotourisme** autour de l'apiculture.
- Soutien financier de l'État pour l'achat de matériel et la construction des infrastructures.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager le développement de groupements d'intérêt économique (GIE) pour la mutualisation de compétences et de matériel.
- Faciliter l'accès au matériel et aux intrants requis dans le cahier des charges biologique.
- Développer un label agroécologique participatif : le système participatif de garantie.
- Développer l'écotourisme autour de l'apiculture afin de diversifier l'activité économique et du terroir.



Transformation

Procédés les plus répandus

- La production du miel s'organise en 5 grandes étapes :
 - **Récolte** des cadres, sur lesquels se situent la cire alvéolée et le miel produit par les abeilles.
 - **Déshumidification** : les cadres sont placés dans une pièce munie de déshumidificateurs. Cette étape permet ensuite une plus longue conservation du miel.
 - **Désoperculation et extraction** : La désoperculation consiste à retirer la couche de cire déposée sur chaque alvéole par les abeilles pour les sceller. Le processus d'extraction du miel est ensuite réalisé à l'aide d'une centrifugeuse à grande vitesse, permettant d'éjecter le miel hors des alvéoles.
 - **Décantation** : une décantation de près de 24h permet ensuite de séparer le miel de la cire (plus légère).
 - **Mise en pots** (Mohssine et al., 2020).



Photo : Let's Food

Pratiques impactantes pour l'environnement et freins rencontrés au développement de la transformation agroalimentaire

- Accès parfois difficile au **matériel** nécessaire à la transformation du miel (déshumidificateur, centrifugeuse).
- Baisse de la production du fait de l'impact du **réchauffement climatique** et des **pesticides** sur les abeilles.

Bonnes pratiques

- **Union des coopératives de miel de Sefrou** : Composée de 18 coopératives, l'Union permet de mutualiser les compétences ainsi que le matériel d'élevage des abeilles et de production du miel ;
- Soutien financier de l'État pour l'achat de matériel et la construction des infrastructures.

Recommandations pour aller plus loin

- Encourager le développement de groupement d'intérêt économique (GIE) pour la mutualisation de compétences et de matériel.



Distribution

Principaux modes de commercialisation

- Il existe 3 principaux circuits de commercialisation du miel à Sefrou :
 - Dans les locaux de la **coopérative** : vente directe aux consommateur·rice·s
 - En **magasins et marchés spécialisés** : dans les centres urbains (magasins de Fès ou encore marché solidaire de l'Oasis de Casablanca)
 - Dans les **salons régionaux** dédiés aux productions du terroir.
- Dans d'autres régions du Maroc, le miel peut également être vendu en **vrac** à des **grossistes** qui se chargent du conditionnement. Ce n'est pas le cas à Sefrou (Mohssine et al., 2020).

Limites au développement des circuits courts et de proximité

- Manque de **demande** de la part des consommateur·rice·s pour du miel certifié biologique : les consommateur·rice·s ne sont pas prêts à payer plus pour un miel certifié biologique, par manque de compréhension des enjeux associés.

Bonnes pratiques

- Pas de bonne pratique particulière à Sefrou.



« On aimerait beaucoup développer d'autres activités autour du miel : un gîte rural avec des activités d'éco tourisme autour de l'apiculture par exemple. On aimerait aussi construire une salle de formation pour former de nouveaux·elles apiculteur·rice·s. »

Président de l'Union des coopératives apicoles de Sefrou

Recommandations pour aller plus loin

- Informer et sensibiliser les consommateur·rice·s aux enjeux associés au développement de l'agriculture biologique.
- Multiplier les points de vente de produits issus de l'apiculture biologique ou agroécologique.

Ressources bibliographiques

- AgriMaroc, 2018. Bonne conduite technique de l'olivier au Maroc [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agrimaroc.ma/conduite-technique-olivier-maroc/>
- AgriMaroc, 2019. Conduite technique de la pomme de terre [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agrimaroc.ma/conduite-technique-pomme-terre/>
- AgriMaroc, 2020. La production d'olives atteindra 63.360 tonnes à Sefrou [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agrimaroc.ma/production-olives-sefrou/#:~:text=La%20production%20d%27olives%20atteindra%2063.360%20tonnes%20%C3%A0%20Sefrou%2C%20dans,repr%C3%A9sente%20une%20hausse%20de%2016%25>
- Agrimaroc, 2021 (2). Sefrou : La valorisation des déchets oléicoles comme priorité [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agrimaroc.ma/sefrou-dechets-oleicoles-valorisation/>
- Agrimaroc, 2021. La filière des plantes aromatiques et médicinales au Maroc [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agrimaroc.ma/la-filiere-des-plantes-aromatiques-et-medicinales-au-maroc/>
- Agrimaroc, 2021. Sefrou : Hausse de 4 % de la production oléicole en 2021 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agrimaroc.ma/sefrou-hausse-de-4-de-la-production-oleicole-en-2021-dpa/>
- AgriMaroc, 2021. Sefrou : plus de 70.000 ha emblavés en 2021/2022 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agrimaroc.ma/sefrou-plus-de-70-000-ha-emblaves-en-2021-2022/>
- Akesbi, 2011. Askebi [en ligne]. Disponible sur : http://wc3.iamb.it/share/img_new_medit_articoli/488_02akesbi.pdf
- Aujourd'hui Maroc, 2021. La filière pomicole dynamise l'économie agricole de Sefrou [en ligne]. Disponible sur : <https://aujourd'hui.ma/economie/la-filiere-pomicole-dynamise-leconomie-agricole-de-sefrou>
- Ben Attou M., 2021. Revue Espace Géographique et Société Marocaine. Foncier urbain et gestion publique : Un outil d'aménagement ou un instrument de fragmentation spatiale ? Cas de la ville de SEFROU [en ligne]. Disponible sur : <https://revues.imist.ma/index.php/EGSM/article/download/26394/13839>
- Benchanna I., 2022. Séchage des fruits : L'activité promet un bel avenir [en ligne]. Disponible sur : <https://www.lavieeco.com/economie/sechage-des-fruits-lactivite-promet-un-bel-avenir/>
- Bossenbroek L., Errahj M., El Alime N et al, 2015. Les nouvelles modalités du travail agricole dans le Saïss au Maroc : l'émergence des inégalités identitaires entre l'ouvrier et l'ouvrière ? [en ligne]. Disponible sur : <https://books.openedition.org/cjb/990>
- Bozonnet C., 2010. Le Monde. Le Maroc, pays le plus inégalitaire d'Afrique du Nord [en ligne]. Disponible sur : https://www.lemonde.fr/afrique/article/2019/05/01/le-maroc-pays-le-plus-inegalitaire-d-afrique-du-nord_5457031_3212.html
- Chaabi C., 2022. Lancement de la campagne agricole 2022-2023, priorité aux cultures pérennes et à l'arboriculture [en ligne]. Disponible sur : <https://medias24.com/2022/10/19/lancement-de-la-campagne-agricole-2022-2023-priorite-aux-cultures-perennes-et-a-larboriculture/>
- CIHEAM, 2006. Les politiques céréalières au Maroc [en ligne]. Disponible sur : <http://portail2.reseau-concept.net/Upload/ciheam/fichiers/NAN07.pdf>
- Conseil régional et de Tourisme de Fès, 2021. La province de Sefrou [en ligne]. Disponible sur : <http://visitefes.com/la-province-de-sefrou/#:~:text=Sefrou%20est%20plus%20que%20mill%C3%A9naire,le%20long%20d'Oued%20Aggay>
- Convention cadre des Nations Unies sur les Changements Climatiques (UNFCCC), 2016. 4e communication nationale du Maroc [en ligne]. Disponible sur : https://unfccc.int/sites/default/files/resource/Quatri%C3%A8me%20Communication%20Nationale_MOR.pdf
- Direction Générale des Collectivités Locales, 2015. Monographie générale de la région de Fès-Meknès [en ligne]. Disponible sur : <https://hazbane.asso-web.com/uploaded/monographie-de-la-region-de-fes-meknes-fr.pdf>
- Direction Régionale de l'Agriculture, 2010. Superficie forestière [en ligne]. Disponible sur : <https://siredd.environnement.gov.ma/fes-meknes/indicateur#>
- Direction Régionale de l'Agriculture, 2010. Surface Agricole Utile (SAU) [en ligne]. Disponible sur : <https://siredd.environnement.gov.ma/fes-meknes/indicateur/DetailIndicateurPartial?idIndicateur=2>
- El Fellah Idrissi B., Chera Bi., Hinaje S., Mehdi K, 2017. Larhyss Journal. La variabilité climatique et son influence sur les ressources en eau dans la partie septentrionale du moyen atlas marocain: cas des causses de Sefrou et de l'Anoœur [en ligne]. Disponible sur : <https://www.asjp.cerist.dz/en/downArticle/125/14/4/57030>

- Elkacimi I., 2020. Plantes Aromatiques et Médicinales et Dérivés : Etat des lieux et Stratégie d'amélioration [en ligne]. Disponible sur : <http://ao.um5.ac.ma/xmlui/bitstream/handle/123456789/18253/D0142020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- FAO, 2015. Rôle des femmes dans l'agriculture [en ligne]. Disponible sur : https://www.fao.org/3/V8195f/v8195f01.htm#P11_1101
- FellahTrade, 2020 (2). Rosacées fruitières [en ligne]. Disponible sur : <https://www.fellah-trade.com/fr/filiere-vegetale/chiffres-cles-rosacees-fruitieres>
- FellahTrade, 2020 (3). La filière céréales [en ligne]. Disponible sur : <https://www.fellah-trade.com/fr/filiere-vegetale/chiffres-cles-cerealiculture>
- FellahTrade, 2020. Filière oléiculture [en ligne]. Disponible sur : <https://www.fellah-trade.com/fr/filiere-vegetale/chiffres-cles-oleiculture>
- FellahTrade, 2020. Les plantes aromatiques et médicinales au Maroc [en ligne]. Disponible sur : <https://www.fellah-trade.com/fr/developpement-durable/plantes-medicinales#:~:text=Parmi%20les%20principales%20PAM%20cultiv%C3%A9es,la%20menthe%20et%20le%20saffran.>
- FellahTrade, 2021 (4). Chiffres clés de la filière Fruits et Légumes [en ligne]. Disponible sur : https://www.fellah-trade.com/fr/filiere-vegetale/chiffres-cles-fruits?filiere=filiere_vegetale
- FNAB, 2019. Produire, cueillir et transformer des plantes aromatiques et médicinales diversifiées [en ligne]. Disponible sur : <http://www.produire-bio.fr/wp-content/uploads/2019/11/MEP-TRANSFERRA-PPAM-PACA-VF-WEB-1.pdf>
- GIZ, 2021. Promotion de l'emploi des jeunes en milieu rural [en ligne]. Disponible sur : <https://www.giz.de/en/worldwide/33958.html>
- Gliessman S.R. 2015. Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems. 3e édition. Boca Raton.
- Harbouze R., Pellissier J.-P., Rolland J.-P., Khechimi W., 2017. Rapport de synthèse sur l'agriculture au Maroc [en ligne]. Disponible sur : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02137637/document>
- Haut commissariat au plan du Maroc, 2014. Démographie - Province : Sefrou [en ligne]. Disponible sur : <http://rgphentableaux.hcp.ma/Default1/>
- Haut commissariat au plan du Maroc, 2014. Éducation et alphabétisation - Province : Sefrou [en ligne]. Disponible sur : <http://rgphentableaux.hcp.ma/Default1/>
- Haut Commissariat au plan, 2021. Le Maroc en chiffres 2021 [en ligne]. Disponible sur : https://www.hcp.ma/region-marrakech/Le-Maroc-en-chiffres-2021_a495.html
- HCP, 2019. Dans : LeMatin (2019) Les femmes, épine dorsale de l'activité agricole [en ligne]. Disponible sur : <https://lematin.ma/journal/2019/femmes-epine-dorsale-lactivite-agricole/314312.html>
- INRA, 2014. Filière maraîchage [en ligne]. Disponible sur : <https://www.inra.org.ma/fr/content/fili%C3%A8re-mara%C3%AEchage>
- INRA, 2019. La gaspillage alimentaire au Maroc, un fléau ignoré [en ligne]. Disponible sur : <https://www.inra.org.ma/sites/default/files/Dic%20Info%20N%C2%B058.pdf>
- Jaidani C., 2018. Plantes aromatiques et médicinales : Une filière à fort potentiel à l'export [en ligne]. Disponible sur : <https://fnh.ma/article/-/plantes-aromatiques-et-medicinales-une-filiere-a-fort-potentiel-a-l-export>
- Lahlali R., Pratiques phytosanitaires des pomiculteurs: Cas de la région Fès-Meknès [en ligne]. Disponible sur : https://agrimaroc.org/index.php/Actes_IAPH2/article/view/964/1284
- LAROUSSE, 2022. Maroc : géographie physique [en ligne]. Disponible sur : https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/Maroc_g%C3%A9ographie_physique/185525#924416
- Let's Food, 2020. Le système alimentaire de Fès, Maroc [en ligne]. Disponible sur : <https://www.letsfood.fr/politiques-territoires>
- Lkhousi D., Chafai Elalaoui A., Bachar M., Boukil M., 2014. Projet PAM « Intégration de la biodiversité dans les chaînes de valeurs des plantes aromatiques et médicinales méditerranéennes du Maroc » [en ligne]. Disponible sur : <https://www.fellah-trade.com/ressources/pdf/GBPC-Francais.pdf>
- Maoucha C., 2021. Processus de fabrication de la semoule à partir du blé dur et contrôle de qualité [en ligne]. Disponible sur : <http://193.194.80.38:8080/jspui/bitstream/123456789/11435/1/Processus%20de%20fabrication%20de%20la%20semoule%20%C3%A0%20partir%20du%20ble%20dur%20et%20contrôle%20de%20qualité.pdf>
- MAP Fès, 2018. Cultures maraîchères : une production de plus de 1,2 million de tonnes à Fès-Meknès [en ligne]. Disponible sur : <https://www.mapfes.ma/fr/cultures-maraicheres-une-production-de-plus-de-12-million-de-tonnes-a-fes-meknes-dra/>
- MAP Maroc, 2021. De belles perspectives pour l'agriculture bio à Sefrou [en ligne]. Disponible sur : <https://lemarocquejadore.com/2021/07/27/de-belles-perspectives-pour-lagriculture-bio-a-sefrou/>
- Ministère de l'Economie, des Finances et de la Réforme de l'Administration, 2019. Profils régionaux. [en ligne]. Disponible sur : <https://www.finances.gov.ma/Publication/depf/2019/profils-regionaux.pdf>

- Ministère de l'Équipement et de l'eau, 2020. La province de SEFROU. [en ligne]. Disponible sur : <http://www.equipement.gov.ma/Carre-Region/RegionFes/Presentation-de-la-region/Monographie/Pages/Monographie-de-Sefrou.aspx>
- Ministère de l'agriculture du Maroc, 2020. Filière rosacées en région Fès-Meknès [en ligne]. Disponible sur : [https://www.agriculture.gov.ma/fr/filieres-regions/filiere-des-rosacees-fm#:~:text=La%20production%20de%20la%20fili%C3%A8re,nationale%20des%20rosac%C3%A9es%20\(80%25\),](https://www.agriculture.gov.ma/fr/filieres-regions/filiere-des-rosacees-fm#:~:text=La%20production%20de%20la%20fili%C3%A8re,nationale%20des%20rosac%C3%A9es%20(80%25),)
- Ministère de l'Agriculture, du développement durable et des pêches maritimes (MADRPM), 2006. Technologies d'extraction de l'huile d'olive et gestion de sa qualité [en ligne]. Disponible sur : https://www.agrimaroc.net/bulletins/btta_141.pdf
- Ministère de l'Agriculture, du développement durable et des pêches maritimes (MADRPM), 2007. Procédés d'élaboration des olives de table [en ligne]. Disponible sur : https://www.agrimaroc.net/bulletins/btta_152.pdf
- Ministère marocain de l'agriculture, 2020. Filière Maraîchère de primeurs [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agriculture.gov.ma/fr/filiere/maraichage-de-primeurs>
- Mohssine E. H., Bakhchou S., Odoux J-F., 2020. Les organisations professionnelles apicoles dans la région de Fès-Meknès au Maroc [en ligne]. Disponible sur : https://www.cahiersagricultures.fr/articles/cagri/full_html/2020/01/cagri190161/cagri190161.html
- OEC World, 2020. Morocco [en ligne]. Disponible sur : <https://oec.world/en/profile/country/mar?depthSelector1=HS2Depth&flowSelector1=flow1&yearSelector1=exportGrowthYear26&yearlyTradeFlowSelector=flow0>
- Oukabli, A., 2004 (1). Le pommier [en ligne]. Disponible sur : https://www.agrimaroc.net/bulletins/btta_115.pdf
- Oukabli, A., 2004. Le cerisier [en ligne]. Disponible sur : https://www.agrimaroc.net/bulletins/btta_116.pdf
- Portail National des collectivités territoriales, 2016. Dahir n°1-15-84 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.collectivites-territoriales.gov.ma/fr/la-prefecture-et-la-province>
- Région Fès-Meknès, 2020. Sefrou : La nature [en ligne]. Disponible sur : <http://www.region-fes-meknes.ma/fr/provinces/sefrou/sefrou-la-nature/>
- Réseau des Initiatives Agroécologiques au Maroc, 2018. L'observatoire de l'agroécologie au Maroc. [en ligne]. Disponible sur : <http://reseauuriam.org/lobservatoire-de-lagroecologie-au-maroc/>
- RFI, 2022. Maroc: la sécheresse provoque la réduction de moitié de la production de blé [en ligne]. Disponible sur : <https://www.rfi.fr/fr/afrique/20220417-maroc-la-s%C3%A9cheresse-provoque-la-r%C3%A9duction-de-moiti%C3%A9-de-la-production-de-bl%C3%A9>
- Rouas S., Rahmani M., El Antrag A., Banal E., 2015. Amélioration de la production oléicole au Maroc : Contraintes des groupements de production [en ligne]. Disponible sur : https://newmedit.iamb.it/share/img_new_medit_articoli/1026_22rouas.pdf
- Secrétariat Général du Gouvernement, 2011. La constitution [en ligne]. Disponible sur : http://www.sgg.gov.ma/Portals/0/constitution/constitution_2011_Fr.pdf
- Si Bennasseur A., 2005. Référentiel pour la conduite technique de la culture du blé tendre [en ligne]. Disponible sur : https://www.fellah-trade.com/ressources/pdf/ble_tendre.pdf
- UniLaSalle, 2021. Diagnostic de durabilité du système alimentaire de la Province de Sefrou, Maroc.
- Wezel A., Casagrande M., Celette F., Vian J.-F., Ferrer A., Peigné J. 2014. Agroecological practices for sustainable agriculture. A review. *Agronomy for Sustainable Development*, 34 (1) : 1-20.
- Wezel A., Herren B.G., Kerr R.B., Barrios E., Gonçalves A.L.R., Sinclair F. 2020. Agroecological principles and elements and their implications for transitioning to sustainable food systems [en ligne]. Disponible sur : <https://link.springer.com/article/10.1007/s13593-020-00646-z>
- World Bank, 2019. Données - Femmes en agriculture [en ligne]. Disponible sur : <https://donnees.banquemondiale.org/indicateur/SL.AGR.EMPL.FE.ZS?locations=MA>
- XYLM, 2020. Projet Agroécologique Sefrou - Maroc [en ligne]. Disponible sur : <https://xylm.assoconnect.com/page/1723662-maroc-agroecologie>

Annexes

1 - Liste des personnes présentes à l'atelier mutliacteurs du 2 novembre 2022

- Khadija Dakhki, Ain Sebou
- Latifa Dakhli, Ain Sebou
- Fatiha Loukili, Ain Sebou
- Hafid Hfiane, Coopérative El Moutaoukil
- Faras Lancen, cultivateur
- Hassan Mounir, Azzaba
- Neureddine Yazzouh, Ribatel Kheir
- Ahmed Saadi, Sanhaga
- Elaraj Tarik, Alaaz
- Elhassan Absri, UNIO Sefrou
- Hamid Arabe, Ribatel Kheir
- Mounia Amelal, Ribatel Kheir
- Hanane Moussa, Ribatel Kheir
- Aziza Abdouse, Ribatel Kheir
- Aicha Lyoubi, Ribatel Kheir
- Fatima Arhellot, Ribatel Kheir
- Lahlou Younes, Fès-Sefrou
- Slassi Driss, Fès-Sefrou
- Malika Wach, Coopérative Al Ikilil
- Leila Rzak, coopérative Ecologia
- 5 autres membres de la coopérative Ecologia

2 - Retranscriptions des entretiens (entretiens menés par Kenza Dubord, retranscriptions réalisées par Oumayma Jabrane et Hugo Lecuyer)

2.1. Association Green Side Imouzzar

Intervenants : Ali AOUIINE (président) ; Kenza DUBORD (Xylm)

K : Je vais sortir quelques petites questions si vous voulez bien. Est-ce que vous avez déjà vu dans la province ou même dans la région, des formations liées à ça ? Au bio, à l'agroécologie ? Est-ce qu'il y en a déjà eu ?

Ali AOUIINE : Pour nous, on a une formation pendant le festival du tourisme rural, on a l'ANAPEC avec qui on a organisé une formation sur l'agrotourisme.

K : Avec vocation à être sans intrants, sans pesticides ou bien c'était une agriculture conventionnelle ?

A : En agriculture conventionnelle.

K : D'accord. Est-ce que vous faites de l'accompagnement long terme des coopératives ? Pour déposer des dossiers, pour les subventions des choses comme ça

A : C'est parmi les activités principales de l'association. On accompagne les coopératives en pré-crédation et post-crédation. Ici, il y a beaucoup de femmes, d'homme avec des compétences techniques, mais ne savent pas comment créer leur coopérative, comment faire la comptabilité, le marketing, harmoniser les fonds... Notre rôle s'est basé sur l'accompagnement des femmes dans la création de leur coopérative, écrire leur business plan... Mais aussi un accompagnement post-crédation, on les accompagne afin de renforcer leurs capacités. On a aussi des séances de formation sur les softs skills. On a lancé un programme récemment, avec pour objectif d'accompagner les jeunes de la province afin de renforcer leurs capacités dans le domaine de l'entrepreneuriat et favoriser la création de micro-entreprises. On a financé 3 entreprises.

K : Dans quel domaine les entreprises ?

A : Dans les services. Animation et coopération culturelles, services de distributions, centre de divertissement. Mais le dernier en encore en cours de création.

K : Est-ce que vous pensez qu'il y aurait un besoin dans la province pour des formations sur les questions de gestion de l'eau, de protection des sols, dans le domaine agricole ? Est-ce que par vos expériences vous avez déjà identifié des besoins qui pourraient se calquer aux principes de l'agroécologie ?

A : Parmi les problèmes, c'est que la principale des entreprises et des coopératives créées récemment, c'est une gérance anarchique. Il n'y a pas de gérance structurée et ne prennent pas en considération l'impact environnementale. Sur ce point-là, on est confronté à de nombreux défis suite à la digitalisation. Les entreprises ont des difficultés pour commercialiser leurs projets.

K : C'est donc un problème de débouché auprès des coopératives, qui n'arrivent pas à vendre. Et qu'est-ce qu'il y a comme coopérative agricole à XXX qui pourraient être intéressantes à rencontrer ?

A : La coopérative COROLIK (vérifier). C'est une coopérative d'arboriculture. Coopérative ... (vinaigre de pomme). Coopérative Aman (vinaigre de pomme).

K : Pour les formations, vous avez habitude de les organiser à XX ou vous les faites à l'extérieur ?

A : Notre zone d'intervention est au niveau national mais les focus c'est la province de Séfrou. On a lancé des multiples programmes avec des partenaires internationaux comme l'ambassade US, mais aussi un programme d'échange international avec la Mairie de St Ouin. On a ramené des femmes rurales, du domaine de l'artisanal et l'agriculture pour les former au sein des entreprises françaises (2013). On a des actions de formations en partenariat avec des partenaires nationaux.

K : Et vous avez aussi travaillé pour la formation Mohamed V ?

A : Oui, normalement on a un centre d'une capacité de 200 femmes pour organiser des formations dans les domaines de la pâtisserie, l'agriculture, l'information, l'alphabétisation, et aussi dans la couture. C'est une formation d'un an. Nous fournissons le transport, on les ramène au centre de qualification de la femme, on organise des formations avec une aide du plan de l'aide à l'entraide nationale.

K : Au sein de la fondation Mohammed V, ce sont des fondations qui sont organisées par des associations ?

A : Oui, par des associations. On a des encadrants, notre propre encadrant.

K : Est-ce qu'il existe des formations courtes ?

A : Ce sont des formations qui varient entre 6 et 9 mois.

K : D'accord, formations qualifiantes. Et pour les formations agricoles, c'est plutôt des formations techniques, de gestion ?

A : C'est les deux. Normalement, ce sont des formations techniques, mais une fois la formation terminée, on essaye de les accompagner pour créer des activités génératrices de revenus, de micro-entreprises, de coopératives...

K : Et vous avez déjà des exemples de coopératives féminines qui se sont créées à XX ?

A : Oui, il y a la coopérative Tafwit, la coopérative XX, (8min40)

K : XX C'est une coopérative féminine ?

A : Oui voilà.

K : Je ne sais pas si vous avez des questions sur le projet ?

A : Pour l'instant non. Donc le projet c'est une coopérative entre le conseil provincial et ?

K : Le conseil départemental d'Ille et Vilaine. C'est une coopération qui dure depuis 2014. Le nouveau volet est l'agriculture. L'objectif est d'avoir une vision internationale mais aussi en France et de promouvoir l'agroécologie.

A : Le projet est axé sur la formation ?

K : La première étape après ce diagnostic, ce sont des formations. Une partie de sensibilisation auprès des jeunes et du grand public aux principes de l'agroécologie. Et un autre côté renforcement de capacités auprès des coopératives et des acteurs intéressés à la province, à la DPA... Mais pour l'instant on est en train de faire le diagnostic et voir les besoins des coopératives et des agriculteurs.

[...]

Fin de l'entretien.

2.2. Chambre d'Agriculture Fès-Meknès

Présent.e.s :

Pour XYLM :

- Oumayma JABRANE
- Kenza DUBORD

Pour la chambre d'agriculture :

- Abdelali DAMRI, vice-président de la Chambre d'Agriculture
- Aicha ALALOUA, Cheffe de service Audit et contrôle de gestion.

Aussi présent : Le président de la coopérative apicole El Aaz, Tarek Learaj

Réunion organisée après notre rencontre avec M.DAMRI lors d'entretiens à Bir Tam Tam

Synthèse des échanges :

Il y a déjà eu des journées de formations au semi direct faites par la DRA (division régionale de l'agriculture) de Fès-Meknès qui a un département spécialement dédié à l'agroécologie.

La chambre définit son rôle :

Représentation des agriculteurs et participation au développement agricole pas la formation, ils organisent les grandes manifestations agricoles comme la foire agricole notamment celle des produits du terroir de Taza dont le dernier volet s'est tenu en 2019.

Ils organisent des formations pour les produits du terroir, encouragent les femmes rurales, fédèrent les agriculteurs.

Ils n'ont pas d'antenne à Séfrou.

Pour l'organisation des formations en agroécologie ils sont prêts à :

- Aider à la prise de contacts
- Participer au co-financement

Ils voudraient que l'aspect économique soit étudié par des projections économiques comme un Business Plan (BP) et avoir un suivi économique des exploitations.

Ils proposent l'organisation de voyages d'échange des coopératives.

Ils veulent une convention avec XYLM ou avec le CR 35.

Il existerait une ferme techno ou techno ferme qui fait de la "smart agriculture" sur la route entre Séfrou et Fès. Il serait intéressant de voir ce qu'ils proposent en innovations agricoles. Le gérant est un ancien conseiller agricole.

Le plan green génération aurait prévu entre 200 000 et 1 million d'ha de semis direct.

A. Alaoua et A.Damri doivent envoyer les documents de green génération.

"Il y a-t-il eu des actions pour anticiper les changements climatiques ?"

Barrage M'dez pour acheminer l'eau jusqu'à la plaine du Saïs + programme pour les gens déjà installés en agriculture avec aqueduc souterrain.

Le sujet de l'accès aux crédits est abordé :

Le principal problème serait au niveau de la constitution des dossiers, les BP sont souvent rejetés par le Crédit agricole.

Il y a cependant de nombreux programmes pour aider à l'accès aux crédits (L'INDH propose des subventions, Il y a des crédits pour agriculteurs à des taux intéressants de 1,75%, la fondation Mohamed 5 a aussi des programmes) mais il faut savoir faire un BP pour avoir droit à un crédit. L'ANAPEC (Agence Nationale de Promotion de l'Emploi et des Compétences) : accompagne dans la création des dossiers pour l'accès au crédit.

Le dossier BP se constitue d'un :

- Dossier administratif
- Dossier technique
- Dossier financier

Ils relèvent un manque d'esprit entrepreneurial et un problème au niveau de la commercialisation, d'insertion sur le marché.

Problème au niveau de la qualité et de sa valorisation : exemple de l'agriculture dite beldi. Le principe du SPG est présenté comme une potentielle solution à ce problème et intéresse les membres de la chambre.

La chambre parle de l'exemple du seul marché solidaire marocain à Casablanca.

Certaines banques proposent un accompagnement pour la création des dossiers pour l'accès aux crédits comme Attijariwafa bank avec le service Dar Mokawi ou encore la credi agricole avec le programme "investisseur rural".

Ces deux banques accompagnent la création des dossiers et proposent des taux à 1,75% en zone rurale.

Il y a aussi des initiatives royales :

- Programme Telaqua : 1,75% en zone rurale, 2% en zone urbaine
- Programme Forca : 0% pour un max de 100 000dh dont 90 000 sont un crédit et 10 000 dh sont une subvention. Seulement 1200 jeunes sont sélectionnés dans la région Fès-Meknès pour y avoir accès. Peu de projets agricoles auraient été sélectionnés.

L'INDH (Initiative nationale pour le développement humain) propose des subventions :

- Pour les particuliers : Subvention 150 000dh avec participation de 10% de la personne sélectionnée
- Pour les coopératives : Subvention de 300 000 dh avec une participation de 40% de la coopérative qui se divise en 20% de financement et en 20% de matériel.

Ces subventions ne sont pas limitées en nombre de bénéficiaires mais il n'y aurait pas beaucoup de bénéficiaires car pas beaucoup de dossiers déposés et peu de dossiers acceptés.

De plus, certains types de production agricole ne sont pas subventionnés. A Séfrou les subventions seraient ciblées vers les filières de production animales et de céréales. Les filières ciblées varient selon les provinces.

Dans chaque province, il existe un comité provincial de développement économique CPDE.

CCG= Caisse Centrale de Garantie, pour les prêts auprès des banques. La CCG est garante à hauteur de 80%, le projet (et non la personne physique) est garant à hauteur de 20%.

La chambre propose d'avoir un système de diplôme ou d'attestation de participation à la fin de chaque formation. Elle propose aussi comme méthode pour la formation de se baser sur des "succès story" de coopérative modèle pour guider les formations.

Selon chambre agri : besoin de formation en optimisation (coût, temps, utilisation des ressources, qualité)

Idée : À moyen ou long terme avoir un terrain d'expérimentation en agroécologie et pour les formations de terrain

2.3. Coopérative Al-Aaz (miel)

Intervenants : Kenza DUBORD (Xylm) ; Tarek Laeraj (Président de la coopérative) ; Abdelali DAMRI (Vice-président de la chambre d'agriculture de la région de Fès Meknès)

Kenza : Merci d'être présent. La question principale du projet c'est : Comment renforcer la place de l'agroécologie dans la province de Séfrou ? On a ciblé des filières, les céréales, l'apiculture, les rosacés... J'ai des questions sur chacune des coopératives. Combien de membres à la coopérative ?

Tarek Laeraj : 5 membres.

K : Et ils sont tous dans la commune de Bir TAMTAM

TL : Oui

K : Quel genre d'apiculture ? Plutôt itinérante, sur place ?

TL : C'est de l'apiculture par transhumance.

K : D'accord. Avec une plante en particulier ?

TL : Non, avec des fleurs en général.

K : Et ça c'est vrai pour les 5 agriculteurs ?

TL : Oui

K : Comment ça se passe par l'apiculture par transhumance, vous avez des accords avec les eaux et forêts ou avec les agriculteurs pour vous implanter ?

TL : Non, la coopérative loue des terrains dans toutes les régions du Maroc. Par exemple, Moyen Atlas, l'Orientale...

K : D'accord donc c'est une itinérance qui sort même de la province. Donc c'est de la location. Est-ce que vous avez des locaux comme un centre (siège) comme par exemple la coopérative qui a un centre.

TL : Oui on a une unité certifiée par l'ONSSA la ville de BHALIL.

K : Certifié par l'ONCA, c'est un atelier de transformation ?

Abdelali DAMRI : Combien de certification ONSSA ?

TL : 6 pour l'apiculture et 3 autres agréments de l'ONSSA.

K : Vous avez une autre activité ?

TL : Oui, 3 en plus. Les épices, les plantes aromatiques, les huiles végétales alimentaires

K : Et toutes les activités sont certifiées par l'ONSSA ?

TL : Oui

K : D'accord, donc c'est une coopérative variée. Et vous avez combien d'hectares pour les épices les .. ?

TL : Non, on ne cultive pas les épices, on les transforme.

K : Et vous achetez dans la province ?

TL : Oui, ce n'est pas obligatoire d'acheter dans la province, mais nous cherchons des produits de qualités certifiés par l'ONCA. Il est obligé d'acheter des produits certifiés par l'ONSSA pour avoir la certification.

K : Et vous avez combien de membre avec les épices, les plantes aromatiques et les huiles végétales ?

TL : 5 membres.

K : Dont certains membres qui s'occupent de la transformation ou tous les membres s'en occupent ?

TL : Tous les membres font les transformations.

K : Pour les épices et les plantes aromatiques, qu'est-ce que vous avez comme plantes ?

TL : Toutes les plantes aromatiques du Maroc sont utilisées.

K : D'accord. Et la transformation vous faites quoi, des huiles des hydrolas ?

TL : Oui, des hydrolas, des huiles essentielles, des épices, des plantes séchées...

K : En machine de transformation vous avez des séchages et des cuves de distillation ?

TL : Oui c'est ça.

K : Pour les systèmes, est-ce que vous pourriez me décrire une année classique en apiculture ? Ce que vous faites, le calendrier...

TL : Du mois 11 jusqu'au mois 2, on n'a pas de transhumance seulement nourrir les abeilles pour préparer le début du mois 2, c'est l'oranger pour faire les divisions. L'oranger sont complétés par la coriandre pour fertiliser les abeilles. C'est la période de division. On divise les ruches, on compte le nombre de ruches. Après la coriandre il y a le multi fleur dans la région de Ghalb C'est le mois 4 et le mois 5. Le jujubier de la région de Khenifra. Et aussi le thym après le jujubier. Après, il y a l'eucalyptus de la région de Oulidia Dans la même période que l'eucalyptus, il y a le romarin de l'Orientale. Après, il y a les euphorbes du Sud. Après il y a le caroubier de la région de Séfrou. Et sur la même période, selon la disponibilité des caroubiers, nous choisissons deux produits de différentes régions. Soit à Séfrou soit à la région de Zaouit Cheikh

K : Vous avez combien de ruches à peu près ?

TL : A peu près 400.

K : Est-ce que vous utilisez des engrais, ou des pesticides ?

TL : Pour le traitement, on utilise des produits certifiés internationalement dans le bio.

K : Produit antiacarien qui s'utilise sur les ruches ?

TL : Oui

K : Et vous avez une certification biologique ?

TL : Non. On utilise l'acide oxalique et l'acide formique, tous les deux autorisés pour la certification.

K : Tous les deux en bio. Selon les normes internationales. Est-ce que vous avez des certifications pour le miel ? Zaouit Cheikh

TL : Pour la certification biologique du miel, il y a des problèmes dans les cires gaufrées. On ne trouve pas des cires gaufrées biologiques pour obtenir la certification. Dans le cahier des charges il faut obligatoirement des cires gaufrées bio. Au Maroc, c'est introuvable.

K : Et ça, c'est le seul critère qui vous empêche d'atteindre la certification biologique ?

TL : Oui, c'est obligatoire.

K : ET par exemple, pour avoir du miel biologique, faut-il systématiquement que les abeilles butinent dans des champs biologiques ?

TL : Non, ce n'est pas une obligation. C'est selon les traitements utilisés dans les champs, et les analyses menées après la récolte du miel (traces de pesticide par exemple)

K : Et ça c'est la condition du label bio au Maroc ?

TL : Oui.

K : Est-ce que vous vous êtes renseignés pour avoir le label bio ? Parce que ça a son intérêt économique.

? : L'intérêt économique pour les apiculteurs il réside dans la disponibilité des plantes aromatiques, dans les champs pour les abeilles. Il y a des problèmes de sécheresse, le changement climatique.

K : Vous en ressentez l'impact ?

TL : Oui, il y a un impact très grand sur le revenu des apiculteurs. Surtout les trois dernières années.

K : C'est la sécheresse qui réduit la disponibilité des plantes, et donc les rendements chutent ?

TL : Oui

K : Avez-vous également senti un impact de l'utilisation des pesticides dans le rendement ? Sur la mortalité des abeilles ?

TL : Il y a des régions où il est obligé de quitter la région avant d'utiliser des pesticides. Les arboriculteurs nous ont avertis qu'ils ont utilisé des pesticides pour leur rangé, on est obligé de quitter cette région avant d'utiliser ces pesticides.

K : Vous avez eu des cas de mortalité dans vos ruches ?

TL : Le taux de mortalité augmente tous les ans. Mais cette année, il augmente à cause de d'autres facteurs présents au Maroc. La sécheresse, la méthode d'utilisation de traitement pour les apiculteurs, car des apiculteurs utilisent des produits interdits dans les ruches aux alentours. Des produits interdits à l'internationale et des produits périmés pour traiter les abeilles. Ces deux facteurs contribuent à augmenter le taux de mortalité.

K : Se sont les principales difficultés rencontrées pour l'apiculture. Les ressources en eau, en fleur... Est-ce que vous avez des pestes, des prédateurs ?

TL : Ce n'est pas efficace pour augmenter le taux de mortalité.

K : C'est donc pas un grand problème. Ou vendez-vous principalement les miels ? Quels sont les débouchés les plus importants ?

TL : Des clients individuels, mais aussi des marchés. Par exemple, le marché solidaire de l'Oasis de Casablanca qui est un grand marché. Également des petits magasins.

K : Est-ce que vous vendez beaucoup dans les grandes villes, ou vous faites des circuits courts, de la vente en direct dans la région ?

TL : Des grandes villes, mais aussi des clients directs qui appellent par téléphone. Des fois également au salon international.

K : Vous estimez votre production à combien de kg/tonnes à l'année ?

TL : Sur ces trois dernières années, c'était difficile, mais en moyenne 5 kg par ruche.

K : Et une moyenne normale, sans sécheresse ?

TL : A peu près 20 kg par ruche, production classique moyenne. Ces dernières années 5kg, même parfois 1kg par ruche.

K : Et les maximums que vous avez pu faire par ruche ?

TL : En 2014, on est arrivé à 40 kg par ruche.

K : Et les autres activités de la coopérative en transformation, est-ce que vous avez une idée de la production à l'année pour les productions aromatiques et médicinales ? Combien vous produisez d'huiles essentielles, d'hydrolats... ?

TL : Cela dépend des disponibilités des plantes, mais aussi de la demande du marché.

K : Ce n'est pas une production fixe, c'est plus selon les opportunités. Et vos appareils de distillation ont combien de capacité ?

TL : 50 kg

K : Il n'y a qu'une machine ?

TL : Oui

K : Et pour le séchage ?

TL : On sèche à la température ambiante, un séchoir artisanal.

K : Et pour la transformation, est-ce que pour l'ensemble de l'activité, est-ce que vous avez déjà pensé à aller vers des labels ou des modes d'agriculture différents, pour des raisons écologiques ou économiques ?

TL : Non

K : Ma question maintenant est de savoir si vous avez déjà une idée de ce qu'est l'agroécologie ou le bio?

TL : Non, le bio oui

K : L'étude se fait là-dessus, sur l'implantation de l'agroécologie, qui a des principes qui viennent de l'agriculture bio, donc on peut le rapprocher du label bio, mais qui s'étend plus que ça. C'est un ensemble de pratiques qui permettent de se servir de ce qui existe déjà dans la nature pour avoir une production durable, sans utilisation d'engrais, des pesticides pour préserver les ressources, préserver l'écosystème mais aussi préserver sa santé. Et le but de cette étude est de voir quels seraient les intérêts environnementaux et économiques pour avoir un développement lié à la transition agroécologique. Ce qu'on a identifié comme méthodologie : on s'est servi des principes de la FAO pour voir s'il y a déjà des principes qui se rapprochent de l'agroécologie. Par exemple, on entend souvent parler de l'agriculture Beldi, qui se rapproche de l'agroécologie. J'ai une petite série de questions pour savoir si des pratiques ont déjà été mises en place et comment celles-ci se rapprochent de l'agriculture agroécologique, ou éloignées, ou on peut travailler, où il y a un intérêt pour la gestion des ressources. Par exemple, le premier principe est le recyclage, ou la valorisation des déchets. Par exemple, dans la coopérative qu'on vient de voir (blé) les déchets ne sont pas jetés, ils sont donnés ou vendus pour l'alimentation animale. Vous, dans vos activités de transformation et d'apiculture, est-ce que quand je vous parle de recyclage et de valorisation des déchets, il y a quelque chose qui vous rappelle une de vos pratiques ?

TL : Par exemple, lorsque le taux d'humidité augmente dans le miel, ça devient fermenté. On utilise ces miels fermentés pour fabriquer du vinaigre.

K : Car une fois que le taux d'humidité a augmenté vous ne pouvez plus le vendre ?

TL : Oui dès que c'est supérieur à 20%. On le transforme en vinaigre de miel.

K : Et ça c'est en fermentation anaérobie ?

TL : Oui, fermentation alcoolique, la deuxième fermentation est la fermentation acétique. L'alcool se transforme en aérobie par des bactéries à l'acide acétique.

K : Est-ce que vous avez d'autres idées ?

TL : Dans une autre coopérative, on a une idée de projet de recyclage des déchets organiques pour avoir un compost. Transformer les déchets organiques en compost. Et aussi des larves utilisées pour l'alimentation des volailles.

K : Des larves dans le compost ?

TL : Non, des larves qui transforment les déchets organiques en compost. Les mouches soldats. On a fait des expériences pour transformer des déchets en compost. Ensuite, les larves sont utilisées pour l'alimentation des volailles.

K : Ensuite, pour les abeilles, vous avez une espèce particulière ?

TL : Non, il y a trois variétés. Au sud, la variété de Sahariensis, Apis mellifera majeure, il y a aussi Apis mellifera. On ne trouve jamais d'espèces pures au Maroc. Par exemple, dans notre coopérative on trouve une ruche de chaque espèce qui cohabitent. C'est des mélanges. Cela n'existe pas au Maroc à cause de transhumances itinérantes.

K : Est-ce que vous avez des principes de synergie entre vos activités ? Est-ce que vous faites la transhumance dans vos champs de PAM par exemple pour permettre la pollinisation ? Est-ce qu'il y a un travail commun entre les activités ?

TL : On fait la transhumance on est en coopérative avec une autre coopérative qui cultive des plantes. On pose des ruches dans ces champs de plantes aromatiques, pour butiner. On fait la récolte de miel dans l'autre coopérative et on leur achète des PAM. On travaille en coopération.

K : On en a déjà parlé, mais un des grands principes de l'agroécologie c'est la diversification. Dans les cultures et les activités pour être résilients en cas de coups durs avec les récoltes de miel. Donc vous, vous avez choisi d'avoir la diversification des revenus économiques. Et qu'est-ce qui vous rapporte le plus entre l'apiculture et le travail de transformation des plantes aromatiques et médicinales ? Qu'est-ce qui est le plus structuré, le plus récent ?

TL : Il n'y a pas de différences, mais c'est important que la coopérative ait choisi la diversification des produits, soit la transformation, soit l'apiculture, les PAM, les huiles végétales... pour ne pas tomber en panne comme le cas de ces trois dernières années. Par exemple, les coopératives qui sont en monoculture, une seule activité comme l'apiculture sont en difficulté ce n'est pas viable.

K : Alors que là l'activité de transformation vous a quand même permis d'avoir un revenu ?

TL : Oui, ça a permis de gagner un peu ce qu'on a perdu dans l'apiculture.

K : Ça fait longtemps que vous avez diversifié les activités ?

TL : La première année de la coopérative, on a commencé par l'apiculture. Et après 3 années on s'est diversifiés.

K : Vous avez commencé en quelle année ?

TL : En 2011

K : Et donc, à partir de 2014, la diversification.

TL : Il y a aussi une autre activité, c'est la valorisation des produits par des produits cosmétiques.

K : C'est intéressant ça. Les produits cosmétiques ça va être...

TL : A base de miel, des huiles végétales, de huiles essentielles, de plantes... on utilise tous les produits dans les cosmétiques.

K : Et justement, pour la valorisation de ces produits, est-ce que vous avez déjà vu des exemples, dans la province ou dans la région, qui vont vers des labels pour mieux valoriser leurs produits cosmétiques ?

TL : Au Maroc, il y a l'obligation d'avoir une autorisation du ministère de la santé pour les produits cosmétiques. Autre que l'ONCA qui ne concerne que les produits alimentaires. Pour avoir une certification de produit cosmétique, il est obligatoire d'avoir une certification ISO.

K : Quel type d'ISO ?

TL : ISO 2716

K : Vous êtes en cours d'obtention ?

TL : Oui.

K : Est-ce que vous avez des aides de l'Etat, de la province, des subventions pour l'unité de transformation, l'activité apicole... ?

TL : Non on n'a jamais eu d'aide.

K : Je sais qu'il y a la fondation à Demnat qui avait financé l'entièreté du atelier de transformation pour le Caroubier, pour faire de la poudre de caroube. Ils sont très présents sur certains projets. Donc dans l'histoire de la coopérative, il n'y a pas eu d'appuis, de subventions de l'Etat ?

TL : En 2013, on a eu une aide de la fondation de Mohammed V pour avoir 50 ruches. La seule aide à ce jour.

K : Et les 400 ruches sont gérés par 5 personnes ?

TL : Oui

K : Est-ce que vous pensez qu'il y aurait des principes de l'agroécologie, ou des labélisations qui pourraient vous intéresser dans votre activité ? Des choses où vous pourriez être appuyés par les institutions, qui pourraient améliorer l'activité, avoir un meilleur rendement ou permettre une meilleure valorisation sur les marchés, par exemple on le voit de plus en plus, de panier, d'AMAP qui vendent des produits bio. Vous pensez que cela pourrait être une bonne opportunité ou que ce n'est pas une bonne idée qu'il y aurait beaucoup de travail sans forcément de grande amélioration économique ?

TL : Je suis intéressé pour la certification bio, surtout pour les produits cosmétiques. Et les produits alimentaires sont autorisés par l'ONCA, ce n'est pas obligatoire de faire bio.

AD : Ce qui intéresse souvent les coopératives, c'est surtout les journées de formation, la circulation des informations, les nouveautés de ce sujet, les moyens ça vient après. Il y a des coopératives qui manquent de moyens et d'informations sur comment travailler. Il y a souvent des journées de formations pour les débutants à ce sujet.

K : D'informations techniques... Vous qui travaillez à la chambre d'agriculture, est-ce que vous avez déjà participé ou entendu parlé de formations sur les pratiques agroécologiques ?

?? : Le vrai obstacle de l'agriculture bio, c'est son coût. Par exemple, un agriculteur qui produit des céréales avec des méthodes traditionnelles, hésite pour le bio car ça coûte plus cher mais ça se vend au même prix.

K : Il existe des marchés bio ?

AD : Il y en a, mais pas en quantité suffisante pour répondre à la production qui existe en bio.

K : Ça justement, ce serait un grand aspect du projet, avoir une partie de renforcement des capacités des acteurs par des formations par des formateurs qui ont déjà fait de l'agroécologie.

AD : Cela fait aussi partie de notre compétence au sein de la chambre de l'agriculture, d'organiser des journées, pour les agriculteurs et leurs enfants, des journées de sensibilité... Tout ce qui concerne les nouveautés des chambres d'agriculture. La chambre de l'agriculture étant un organisme élu par les agriculteurs pour défendre les agriculteurs et le représenter au profit de l'autorité, de l'administration de l'agriculture... Notre rôle est d'orienter les agriculteurs, de les poursuivre et de les aider à faire, à réaliser leur projet agricole.

K : Est-ce que vous voyez des projets en ce moment, d'agriculteurs qui veulent, soit s'installer en biologie/agroécologie, soit avoir des transitions vers des modèles biologiques ou agroécologiques ?

AD : Oui, il y en a. Mais l'obstacle est la commercialisation parce que le coût de revient à beaucoup augmenté. On ne peut pas produire le même produit de façon traditionnelle et de façon bio et le vendre au même prix.

K : Justement, c'est l'un des problèmes dont on parlait. On a aussi la volonté de faire des circuits courts, avec des produits de la province, de nourrir la province. Le problème, c'est qu'avec les coûts élevés, ça pousse les agriculteurs biologiques à partir vers les grandes villes. Comment favoriser en circuit court des produits bons pour la planète et bons pour la santé ?

AD : Ça commence par la formation et l'orientation. Quelques-uns sont déjà prêts pour accéder à ce système. Il faut toujours la volonté des responsables au niveau provincial et prouver cette volonté par une discussion avec les agriculteurs, leur transmettre les méthodes pour réaliser leur projet bio. Et leur présenter des garanties de commercialisation. Parfois on a peur de produire un produit que l'on ne peut pas commercialiser.

K : Et justement, ce qui a été fait récemment par une association qui travaille avec nous Let's Food et par le RIAM, le réseau des agriculteurs au Maroc, ça a été de mettre en place des SPG : des systèmes de garanties en commun, système participatif de garanties. Ce qui est fait c'est que on a les principes de l'agroécologie qui sont assez simples : éviter d'utiliser beaucoup d'intrants, respecter les sols, la fertilité des sols, recycler, avoir une économie écologique et sociale. Avec ce principe, se mettre d'accord sur des principes d'agroécologie qui correspondent au terrain Marocain. Et ensuite entre agriculteurs, lorsqu'un agriculteur veut intégrer la charte agroécologique, vérifier que les principes sont bien respectés et ils vont donner le label eux même. Tout ça sans coûts, pas besoin de payer les frais d'accès au label bio. C'est en train de se développer et cela pourrait être une initiative intéressante parce que cela permet de ne pas augmenter les coûts mais d'avoir des produits labélisés agroécologiques et de s'ouvrir à des nouveaux marchés sans avoir des coûts supplémentaires.

AD : Les proposition sont des signer des accords, des actes avec les agriculteurs directement pour les motiver à produire et être tranquille pour vendre leurs produits.

K : Commencer par le débouché pour ensuite changer la pratique ?

?? : Oui, par exemple un tel produit qui est demandé, on va discuter avec les agriculteurs, sous un acte ou un contrat, on a besoin de tel produit donc vous aller produire. Par exemple la coopérative où vous avez été tout à l'heure on fait la production des semences, des céréales dédiés à la cultivation.

K : Pour les membres, est-ce que vous avez une moyenne d'âge ?

TL : 40 ans.

K : Est-ce qu'il y'a des femmes ?

TL : Deux femmes.

K : Est-ce qu'il y a des liens de parentés entre les membres ?

TL : C'est une coopérative familiale. Au Maroc, c'est les coopératives familiales qui fonctionnent le mieux.

K : Donc une coopérative familiale. Merci beaucoup. [...]

K : Merci beaucoup pour votre temps et pour vos réponses.

Fin du premier entretien

2.4. Coopérative Bougrinia (pommes et prunes)

Intervenants : Kenza DUBORD (Xylm), M. ADNAN (Coopérative)

Kenza : C'est quelle association ? C'est une association française qui travaille avec le Maghreb ?

M.ADNAN : On aura une visite en Espagne, au mois 10. Il y aura un séminaire. L'association est le Centre de Recherche BRGM (Bureau de recherche géologiques et minières). Avec le CIRAD.

K : En association avec la Fac de Meknès.

M.A : En partenariat.

K : Donc ça c'est le projet pour la gestion de l'eau et pour la gestion du réchauffement climatique. Donc j'ai quelques questions sur l'exploitation, on a dit que le nombre d'exploitants s'élève au nombre de 100, c'est ça ?

M.A Oui

K : Donc que des agriculteurs ?

M.A : Des producteurs. Chaque adhérent doit être producteur de prunes, de pommes ou bien des deux.

K : Vous avez une idée de la superficie moyenne des terres ?

M.A : 300 hectares de prunes, et 250 hectares de pommes, divisées entre chaque producteur

K : Est-ce que vous avez une idée de l'âge moyen des agriculteurs ?

M.A : Lors de la constitution de cette coopérative, nous avons beaucoup insisté sur les fils des agriculteurs. On n'était pas intéressé par les personnes âgées. On veut former des jeunes agriculteurs.

K : Pour les impliquer dans l'agriculture ?

M.A : Au niveau de la coopérative, les plus âgés ne dépassent pas les 60 ans.

K : Et vous avez beaucoup de jeunes ?

M.A : On a beaucoup de jeunes. 60% de jeunes.

K : Est-ce qu'il y a des femmes qui sont agricultrices ?

M.A : Au début, on a fait rentrer 12 filles, qui avait la licence, qui ont fait leurs études au niveau de la fac et n'ont pas de travail. Lorsqu'elles sont rentrées au niveau de la coopérative, elles se sont toutes mariées et laissé leur part à leur mari.

K : Et la coopérative a été créée il y a longtemps ?

M.A : En 2005.

K : Et vous avez fait tous les bâtiments ? Les bâtiments existaient déjà ou vous avez tout fait construire ?

M.A : Non, tout a été construit après 2005. C'est-à-dire 2010, 2012 la majorité ont été construits.

K : Pour les agriculteurs, se sont des propriétaires ou des locataires ?

M.A : Ce sont tous des propriétaires.

K : Mais avec la coopérative, vous travaillez aussi avec des membres qui ne sont pas de la coopérative c'est ça ? Pour le séchage, le stockage...

M.A : Oui c'est ça.

K : Et vous avez deux types de culture : les pommes et les prunes ?

M.A : Oui c'est ça.

K : Vous savez si vous utilisez des variétés précises ?

M.A : Pour les prunes, il n'y a qu'une seule variété, c'est la Stanly (Stanley ?).

K : Et pour les pommes ?

M.A : Il y a beaucoup des variétés : la délicieuse Golden, la Gala, le Starking, le Jérôme. Pour la Golden, il y a le Smoothy... Des espèces importées au niveau de la France avec lesquels ont fait des nouveaux vergers, du palissage. C'est axial, avec un fil de fer qui pourra tenir la plante, car elles ne donnent pas beaucoup de racines. 1 mètre entre chaque plante.

K : Donc c'est très condensé.

M.A : Oui, un hectare contient jusqu'à 2400 pieds en méthode axillaire.

K : Alors qu'en gobelet c'est moins intensif ?

M.A : En gobelet, ça ne dépasse pas les 800.

K : Donc maintenant vous adoptez de plus en plus la méthode axillaire. Et pour les semences vous vous fournissez où ?

M.A : Il y a la région de Séfrou, là il y a beaucoup de pépinières.

K : Et vous sélectionnez les variétés selon les besoins en eau, en pesticides, en intrant ?

M.A : Oui oui.

K : Comment ça se passe pour l'accès à l'eau des agriculteurs ?

M.A : Pour l'instant, ça commence de plus en plus à être difficile. Car on a presque 10% des forages qui sont devenus à sec dans la commune. On s'entraide entre nous. Je ne travaille pas seulement avec mon forage, je donne de l'eau à celui qui en a moins.

K : D'accord, mais vous voyez que l'eau ça devient... ?

M.A : Oui, ça devient de plus en plus profond et de plus en plus rare.

K : Et avec les barrages, ça vous aide ?

M.A : On a les barrages qui a été construit au-dessus de nous, qui donne de l'eau juste à Meknès et Fez, mais on ne peut pas prendre de l'eau de ce barrage. On a demandé de construire un autre barrage, on a fait une étude avec Mohammed. C'était très bien mais pour l'instant ils n'ont pas encore commencé. S'ils construisent le barrage, ce sera très très bien. LE seul sauvetage pour nous, sinon on n'aura pas 3 ans de travail. L'étude qu'on a fait avec Monsieur Daniel avec le CIRAD et BRGM en fonction des précipitations, on ne pourra pas tenir plus de 3/4ans.

K : La pomme et la prune sont des cultures qui sont consommatrices en eau ?

M.A : Oui

K : Et est-ce que vous avez, on vous a proposé des subventions pour passer à d'autre rosacés qui seraient moins consommatrices d'eau ?

M.A : Pour l'instant, non.

K : Et donc là, le mode d'irrigation principal des agriculteurs c'est quoi ?

M.A : Au goutte à goutte, tout le monde est équipé en goutte à goutte.

K : Et vous avez été équipés pendant le plan Maroc vert ?

M.A : Oui, tout le monde a profité du plan Maroc vert.

K : Cela a été financé entièrement par l'Etat ?

M.A : Oui, entièrement. Parce que à moins de 5 hectares, l'aide pour le goutte à goutte est à 100%.

K : Et là les agriculteurs qui font parti de la coopérative ont des aides qui sont plus petites que 5 hectares en moyenne ?

M.A : Non, en moyenne, la majorité font 5 hectares. Quelques un dépasse les 10 hectares mais la majorité sont à 3, 4, 5 hectares.

K : Et vous-même vous avez des champs, est-ce que vous utilisez des engrais pour les pommes ?

M.A : Oui, on donne l'urée 33, l'urée 21. On donne le potassium, le calcium, le fumier, on donne aussi un engrais composé, c'est-à-dire, juste avant le départ de la feuille (mois 2/3) c'est de l'engrais qu'on met au pied de l'arbre. On fait aussi des analyses de sol. Cette année les engrais sont très très couteux.

K : A quoi c'est dû ?

M.A : A la guerre en Ukraine, au prix du gazole...

K : Et pour les pesticides, les insecticides, les fongicides ? Il y a des ravageurs qui reviennent chaque année ?

M.A : Oui, c'est dû à l'élévation de la température, par exemple le carpo (carpocapse du pommier) et devenu très très agressif. Auparavant, on le traitait une ou deux fois par ans. Maintenant, il faut le faire chaque semaine (tous les 8/10 jours), sinon aucune pomme ne reste au niveau de l'arbre. Le carpo est une larve de chenille qui rentre dans la pomme.

K : Et qu'est ce que vous utilisez pour traiter le carpp ?

M.A : Il y a des poisons, des antiacariens.

K : Ah oui, donc c'est avec la température ?

M.A : Oui, elles sont devenues très agressives avec la température, elles ont tout ce qu'il faut pour se développer.

K : Et vous avez d'autres pestes, d'autres maladies, des champignons, des insectes ?

M.A : A chaque fois, s'il y a de l'humidité dans l'air, il faut traiter les moisissures au niveau de la pomme et de la feuille. On traite également les acariens, les pucerons, les araignées...

K : Donc vous êtes de plus en plus dépendants des pesticides ?

M.A : Oui, et de plus en plus dépendants de l'élévation de la température. Par exemple, auparavant, il y a au moins 12, 1, 2, il y a du gel : la majorité des larves meurent.

K : Vous avez des impacts évidents du changement climatiques ? L'eau, les insectes, est-ce qu'il y a en a d'autres ?

M.A : Par exemple, pour cette année, on a passé deux semaines de chergui, qui sont très chauds et très néfastes pour l'agriculture.

K : Alors que normalement ce n'est pas autant de temps ?

M.A : Oui, les cherguis ne dépassent pas 2/3 jours. Pour la production des oliviers de cette année, on a aucune olive sur l'arbre. Seuls les agriculteurs qui irriguent les oliviers ont des olives.

K : Et pour les prunes vous avez aussi des pestes, des ravageurs ?

M.A : Pour les prunes, dans la majorité des cas, il n'y a pas beaucoup de pestes. On fait des insecticides pour les acariens, pour les pucerons. Parfois des fongicides pour lutter contre les moisissures. Mais ce sont les pommes qui sont les plus sensibles.

K : Où est-ce que vous vendez les produits ?

M.A : Dans la majorité, on les vend ici.

K : Les acheteurs viennent les chercher ?

M.A : Oui, c'est l'intérêt des agriculteurs de s'intégrer dans la coopérative : vendre plus cher et être sûr de ses ventes. Lorsque quelqu'un vient au niveau de la coopérative et veut des pommes, on lui fait visiter la coopérative et on appelle le propriétaire parce que chacun récupère l'argent de ce qu'il a vendu. On fait le service de vente.

K : Une année moyenne, vous avez une production à l'hectare qui est de combien ? (Pommes)

M.A : 30/40 tonnes.

K : Et pour une bonne année ?

M.A : Jusqu'à 60 tonnes par hectares.

K : Et en ce moment, cette année ou celle d'avant ?

M.A : On ne dépasse pas les 30 à 25.

K : Donc ça reste une année moyenne. Et pour les prunes ?

M.A : La même chose, mais une très bonne année on peut aller jusqu'à 70 tonnes par hectares.

K : J'ai une question pour la transformation. Est-ce que vos employés ont une formation en particulier ?

MA : On a fait des stages, des formations avec la DPA et la DRA. On a envoyé les deux responsables de la transformation voir d'autres unités pour voir comment procéder.

K : Ils ont suivi des formations, des échanges entre coopératives... Pour les débouchés, où sont vendues les pommes ?

MA : On a deux débouchés, qui ne sont pas au niveau de la coopérative. Les deux sont responsables de la vente de toutes les pommes. Car les intermédiaires viennent voir les frigos, de tout le Maroc (quand il y a de la demande) et donnent un prix. Chaque agriculteur a son compartiment dans le frigo. On sait que Mr XXX a un nombre de pommes d'un certain type (tout est mentionné sur un papier). L'acheteur donne par exemple 10 dirhams pour acheter des pommes. Il appelle l'agriculteur pour savoir s'il veut vendre. Une fois d'accord avec l'agriculteur, nous vendons et encaissons l'argent puis nous donnons à l'agriculteur. Deux personnes sont toujours sur place. Elles gèrent la transformation et la vente. Des ouvriers peuvent venir de l'extérieur pour la transformation, ce sont les deux personnes qui gèrent la pesée ect.

K : Vous faites appel à de la main d'œuvre saisonnière ?

MA : Oui, des femmes et des hommes. Les femmes aident plutôt dans la transformation. Les hommes versent les pommes au niveau des tamis, et les femmes répartissent et font le tri au niveau du tamis.

K : Est-ce qu'il y a aussi de la main d'œuvre saisonnière chez les agriculteurs ?

MA : Non, il y a aussi besoin de main d'œuvre saisonnière, de toute la région.

K : Vous allez au marché des travailleurs ?

MA : Oui, il a un nom spécial. Tous ceux qui veulent travailler viennent la matinée très tôt. Il y a une femme qui gère tous les ouvriers et ouvrières.

K : Est-ce que c'est toujours les mêmes personnes ou ça change ?

MA : Non, ça change tout le temps.

K : Comment évolue le prix de la main-d'œuvre ?

MA : Il a évolué, augmenté beaucoup. Avant le prix d'un ouvrier ne dépassait pas 60 dirhams/j. Maintenant, on est à 80 et même 100 dirhams.

K : Est-ce qu'il y a une différence femmes/hommes dans le salaire ?

MA : Ces dernières années non. Selon moi, si le travail demande de la force, même les ouvriers demandent plus de 100 dirhams.

K : Cette année avec la crise est-ce qu'il y a une grosse augmentation ?

MA : Avec la crise, c'est l'agriculteur qui souffre : le prix de la main d'œuvre a augmenté, celui des matières premières aussi... Si le prix des produits agricoles n'augmente pas, les agriculteurs en seront victimes. (Cf plus haut, augmentation des besoins en engrais à cause de la chaleur.). Prix d'un produit passé de 400 dirhams le kg à 1200 dirhams.

K : Et vous pensez que vous allez être rentable cette année pour les ventes ?

MA : Je crois que le prix des prunes a augmenté cette année donc ça devrait aller. On ne sait pas encore si les autres produits vont augmenter : si cela n'augmente pas l'agriculteur sera perdant. Les pommes pour l'instant, 6 dirhams le kg, légère augmentation. Je parle de la vente sur pied. Car après avoir été stocké au frigo, le prix augmente.

K : Le but de stocker c'est aussi de vendre quand les prix sont plus haut ?

MA : Oui, mais aussi au moment de la maturation des pommes, tout le monde a des pommes mures. Si on ne fait pas de stockage, le marché ne pourra pas supporter toute la production.

K : Après cueillette, combien de temps conservent les pommes ?

MA : Six mois, voire plus selon la qualité du stockage et la gestion des frigos. Deux facteurs sont très importants : le froid et l'humidité. Nous avons une capacité de stockage de 1200 tonnes.

K : Et combien il y a de fours ? 8 ?

MA : Oui, pour l'instant 8 fours. Chaque four peut traiter 7 tonnes/24h. Au début de la cueillette des prunes, elles ne sont pas vraiment prêtes à être cuites. Donc le temps de cuisson est élevé. Mais à la fin de la saison, le temps de cuisson ne dépasse pas les 18h/20h.

K : Le projet porte sur l'agroécologie. Est-ce que c'est un terme avec lequel vous êtes sensible, où avez-vous déjà entendu parler de ce terme ? Des exemples, des formations...

MA : Oui, on a fait des formations sur le bio. On en entend plus parler ces dernières années. Même les agriculteurs se sont rendus compte que les traitements abusifs ne donnaient pas un résultat satisfaisant. Il faut traiter le moins possible. Tout le monde se rend compte qu'il faut utiliser ce genre de produits, sans autorisation de l'ONSSA. On fait parfois des analyses. Ces dernières années c'était très bien. Les agriculteurs ont commencé à sentir le problème des résidus. Ces dernières années, les agriculteurs n'utilisent plus d'herbicides. Cela laisse des problèmes, même pour l'arbre. On se rend de plus en plus compte du problème écologique. Par exemple, pour ce qui concerne la cuisson des prunes, on utilisait du gazole. Mais, il peut laisser des résidus au niveau de la prune. Si on sent les pruneaux, il y a une odeur de gazole, le produit n'est pas propre. A présent, on utilise de la vapeur d'eau, produite par les grignons d'olive.

K : Vous avez une idée de la conversion, combien de grignons d'olive pour cuire ?

MA : Je n'ai pas d'idée précise, mais le coût de traitement des prunes a fortement baissé sur le prix des prunes.

K : Vous l'achetez à combien le kilo de grignons ?

MA : 70ct le kilo. On achète dans la province, même ici. On a trois unités de production d'huile, donc ils produisent en même temps les grignons.

K : Est-ce que vous avez des pratiques dans les champs qui ressemblent à l'agroécologie ? (labour, couvert végétal, intermittence...)

MA : Dans la région, la majorité des cultures sont de l'arboriculture. Un arbre ne dépasse pas les 15 années. Ensuite, on abat l'arbre, on laboure le sol, on attend 1 an et plante.

K : Vous faites la technique de l'axe ou du gobelet ?

MA : Avant, tout était en gobelet. Mais les nouveaux vergers utilisent l'axe.

K : Est-ce qu'il y a la même technique pour les prunes ?

MA : Non, c'est encore le gobelet. Pour les pommes, tous les nouveaux vergers sont en axial.

K : Est-ce que vous pensez dans votre manière de cultiver à des pratiques qui s'approchent déjà de l'agroécologie, du bio, réduction de l'eau ect. ?

MA : Prise de conscience que les herbicides sont néfastes, alors ils n'en utilisent pas. Mais ils labourent les sols de temps en temps entre les pieds d'arbre. On utilise aussi la main-d'œuvre pour enlever les mauvaises herbes sous les pieds d'arbres. On a senti le problème de l'eau, on cherche maintenant à cultiver des arbres qui ne demandent pas beaucoup d'eau, ou qui donnent leurs récoltes au mois 6,7 avant les sécheresses. Par exemple, les cerises, les pêches... De nos jours, les pommes ne sont pas un très bon choix. On ne peut pas accumuler le nombre d'heures de froid nécessaire pour avoir une bonne floraison. De plus, les pommes demandent beaucoup d'eau, parfois jusqu'au mois 10.

K : Et avant le réchauffement climatique, est-ce que les pommes étaient adaptées au contexte ? Ou plutôt une opportunité économique ?

MA : Avant, il y avait beaucoup de // dans la région. C'était adapté, et les pommes ne demandaient pas beaucoup de traitement. Maintenant c'est la catastrophe.

K : On a entendu dire que dans la province, il y aurait des subventions pour les personnes qui veulent remplacer leurs plantations par des cultures moins consommatrices d'eau ?

MA : On en entend parler, mais ce n'est pas encore effectif. Si ça devient effectif, tout le monde va changer. Surtout les pommes. Car les pommes au Maroc ne sont pas un bon choix.

K : Donc vous pensez qu'au prochain renouvellement, les agriculteurs vont changer ? Il y aura de moins en moins de pommes ?

MA : Oui, on a senti ces 5 dernières années de plus en plus d'agriculteurs qui changent leurs parcelles de pomme pour des prunes, des cerises... Même parfois des oignons. Les oignons demandent beaucoup d'eau mais seulement du mois 4 au mois 7. Les pommes du mois 4 au mois 10.

K : Est-ce que vous faites quelque chose des pommes déformées, abîmées ou trop petites ?

MA : Je viens d'évoquer ce problème avec la DRA. On les appelle les déchets. On a parfois une pomme de très bon calibre mais touchée un peu, donc obligé de la jeter. On a fait une étude depuis 2 mois pour faire du vinaigre de pomme. Comme ça on prend tous les déchets et on les réintègre dans le système.

K : Et pour les prunes ?

MA : Oui aussi, mais il n'y a pas beaucoup de déchets.

K : Le vinaigre n'est pas compliqué à faire en plus.

MA : Oui c'est très facile. Pour les prunes, j'ai entendu qu'on pourrait faire des produits esthétiques avec les déchets, mais je ne suis pas encore vraiment très renseigné.

K : On avait parlé des semences, et de la biodiversité liée aux semences. Les semences que vous achetez sont considérées comme industrielles ?

MA : Oui, les nouvelles semences sont palissées c'est-à-dire qu'elles sont axiales. Il ne supporte pas son poids et le poids des pommes qu'il doit produire. La plante doit donc être soutenue par des fils de fer ect. C'est le palissage. L'arbre n'a pas beaucoup de racines surtout autour du pied. Donc elle doit être soutenue. On fait le palissage avec des fils et des pieds de fer prévus.

K : Ce qu'on me disait c'est qu'on avait une meilleure production avec des trous plus petits et des racines moins développées.

MA : Oui, des racines qui ne sont pas vraiment développées. Mais le nombre de pieds par hectare a presque triplé. On est passé de 800 pieds par hectare à 2400 pieds.

K : La durée de vie de l'arbre est la même ?

MA : Presque la même, ça ne dépasse pas les 15 ans.

K : Est-ce que vous échangez avec d'autres coopératives pour le savoir-faire ? Pour faire face au manque d'eau par exemple, ou l'augmentation des besoins en produits ?

MA : Oui, au niveau régional. Chaque fois on se rassemble au niveau de la DPA avec des coopératives de toutes les régions de Sefrou. On discute entre nous pour savoir comment faire face aux problèmes. Au niveau de la DRA je suis membre de la Fédération des producteurs de rosacés. Tout le Maroc est rassemblé. Tous les producteurs de l'arboriculture. On discute avec le ministère sur comment aider les agriculteurs, traiter les problèmes... C'est vraiment intéressant.

K : Est-ce que vous avez eu des formations sur les questions d'adaptation aux changements climatiques ?

MA : Non, pas de formation, mais on a assisté à des séminaires, à des échanges de pratiques avec d'autres pays...

K : Est-ce que ça vous intéresserait d'avoir des formations sur ces sujets ? Adaptation, passage à d'autres espèces, traitements alternatifs...

MA : Ça ne m'intéresse pas, mais c'est obligatoire pour les agriculteurs de savoir comment les autres agissent. Car le problème de l'eau devient plus agressif, le traitement des arbres devient de plus en plus dangereux donc a besoin de savoir-faire, d'innovation.

K : Est-ce que vous avez déjà été intéressé par des labels bio par exemple ?

MA : Dans notre coopérative, mon travail est d'avoir tous ces labels. Si on veut entamer les marchés à l'extérieur du Maroc, il faut tous ces marchés.

K : Avec le projet, on voudrait lancer des formations dans un 1er temps, avant de voir le suivi des coopératives. Si demain vous aviez le choix des thèmes de formation, quels sujets vous intéresseraient ?

MA : Comme formation, l'utilisation, la recherche de l'eau. Comment optimiser les pertes d'eau. Aussi les traitements de l'arboriculture. On traite de plus en plus avec des produits dangereux pour la santé de l'humanité. Ce n'est pas la peine de produire des pommes néfastes pour l'humanité, de perdre de l'eau pour un produit mauvais pour la santé.

K : Est-ce que vous avez remarqué sur votre santé ou celle des agriculteurs, un impact lié à l'utilisation de ces traitements ?

MA : Ce n'est pas seulement pour les agriculteurs, mais on voit que dans la zone, les cancers ont fortement augmenté. Je lie ça directement au régime alimentaire. Je mets aussi en cause l'Etat. Car même quand des produits sont déclarés mauvais pour la santé, ils sont toujours accessibles et largement utilisés par les agriculteurs car ils sont moins coûteux.

K : Est-ce que vous avez des noms de certains produits ?

MA : (...). Cette année, des produits sont arrêtés pour la vente. Mais les emballages ont été enlevés et ils sont vendus sous d'autres formes.

K : Il y a un manque de régulation.

MA : Pour moi, l'Etat doit intervenir sévèrement. Si on trouve un revendeur qui vend des produits comme ça, il doit être mis direct en prison ! C'est dangereux, c'est comme quelqu'un qui vend du poison au Zouk. Même les sociétés qui font entrer les produits au Maroc. Quand un produit est interdit en Europe, il y a un déversement des stocks vers le Maroc pour les vendre pendant quelques années jusqu'à la rupture des stocks. Ces gens là qui les font entrer sont de vrais mafieux. L'Etat doit intervenir sévèrement ! Et même contre les agriculteurs qui les utilisent.

K : Au sein de la coopérative, comment vous contrôlez les produits utilisés ?

MA : Pour la coopérative, j'ai une stratégie pour limiter les sociétés qui font entrer des pesticides interdits au Maroc. Dans le futur, on a demandé à être agréateurs sur pomme et prune. Comme ça, si on obtient cette mention, les agriculteurs ne pourront acheter aucun produit de l'extérieur de la coopérative. Tous les produits seront centralisés au niveau de la coopérative. Personne ne pourra acheter de l'extérieur. → statut délivré par l'ADA.

K : Qui délivre ce statut ?

MA : C'est l'ADA. Je traite ce dossier avec l'ADA, on y est presque. Si j'y arrive, j'espère que l'année prochaine tout sera centralisé. Je traite avec des sociétés qui peuvent nous amener tous les produits et ces produits sont dans les normes. On aura un suivi avec les agriculteurs. Si quelqu'un traite avec des produits extérieurs à la coopérative il sera renvoyé de la coopérative.

K : C'est un bon moyen de contrôle pour les coopératives.

MA : J'espère que ce sera comme ça dans toutes les coopératives du Maroc, pour avoir une vraie traçabilité. Comme ça, même l'ONSSA ou l'Etat peut plus facilement contrôler. C'est la coopérative qui gère ses agriculteurs.

K : Il y aura une autre division pour éviter d'être centralisé à la DPA. Sur des pratiques d'accompagnement des agriculteurs et des pratiques, où est-ce que vous voyez les problèmes qui devraient être appuyés pour un développement ?

MA : Pour moi, si on veut faire une formation pour les agriculteurs, c'est facile de faire une formation pour le bureau de la coopérative. C'est lui qui va gérer les agriculteurs et leur montrer les nouvelles choses. C'est facile de faire un accompagnement pour la coopérative que de chercher tout le monde au niveau de la région. On aura besoin de formations globales sur la gestion, sur les nouvelles techniques.... Mais pour un petit nombre d'agriculteurs qui vont ensuite déverser les savoirs. On fait des assemblées ect. Quand le bureau fait des visites dans des chantiers, il contrôle tout ce que l'agriculteur fait.

K : Je n'ai pas réussi à enregistrer la fin, mais depuis 1995 il est très actif pour le développement de la commune et il a fondé avec un ingénieur une association. Il fait le raccordement à l'eau de presque toutes les maisons de la commune, sans l'aide de l'Etat, de l'alphabétisation des femmes (jusqu'à 1100 femmes sur un an). Ensuite, ils ont fondé deux maisons de filles rurales, ce sont les filles qui viennent des zones autour du village dont les parents ne veulent plus les amener à l'école à partir de la 6ème année de primaire (10/11 ans), les filles sont nourries, blanchies et on même un peu d'argent pour rentrer chez elle le dimanche, et elles vont passer le brevet, le bac. Depuis qq années, 100% de réussite avec les meilleurs résultats de la commune. Il a vraiment une vision de développement de sa commune. Pour l'organisation des formations dans le cadre de notre projet. Propose de mettre à disposition des salles et des lits (surtout le samedi/dimanche). Prêt aussi à aider à l'organisation, très intéressé par tout ce qui touche au développement de sa commune.

2.5. Coopérative Corolik (pommes)

Intervenants : Mohammed Jerah (président) ; Kenza DUBORD (Xylm)

MJ : Corolik est l'appréciation de Coopérative de Rosacés et de Légumes Imouzzar Kandar

K : Vous avez combien de membres ?

MJ : 33 membres.

K : Comment se répartissent les membres ? Des jeunes, des personnes âgées ?

Mj : Plus de 80% de jeunes.

K : Quid des femmes ?

MJ : Pas de femmes jusqu'à présent, tous des hommes. Il y a des techniciens, presque 4 ou 5. Techniciens en agricultures.

K : Vous avez un local pour la coopérative ?

MJ : Oui, on a acheté un terrain, en 2013. L'année où on a signé la convention avec l'ADA (agence de dvp agricole) pour la valorisation du pommier. Ils ont financé les machines, les plantation (presque 100 hectares de pommiers). Et une unité de 1500 tonnes, avec thermostat, gestion d'humidité.

K : L'ADA s'intègre dans le plan Maroc vert ?

MJ : Oui bien sûr

K : ET la coopérative existe depuis quand ?

MJ : 2010

K : Est-ce que le nombre de membre augmente ?

MJ : En 2010, on était 7. Chaque année on ajoute des membres, 33 aujourd'hui.

K : Les membres sont propriétaires de leurs terres ? En location ?

MJ : Non, certains sont fils d'agriculteurs et d'autres sans terres.

K : Et ceux sans terres louent des terres ou travaillent sur les terres des autres ?

MJ : Non, la coopérative à une terre de 8000m². Les membres sans terres proposent leurs services aux membres qui ont une terre. Pour la récolte, l'entretien.

K : Quelles plantes dans la coopérative ?

MJ : Pommier.

K : Vous avez une variété en particulier ?

MJ : Golden, beaucoup de variété rouges (golden, delicious...)

K : Comment ça se passe pour l'achat des semences de ces variétés ?

MJ : On achète des plants, pas des graines. On les achète localement, dans des pépinières qui vendent ces variétés là.

[...]

K : L'axe et le gobelet c'est deux techniques différentes.

MJ : On parle de l'axe, on parle d'intensité. Gobelet c'est 500 pieds par hectares. En axe 2400 par hectares.

K : Donc l'axe est plus intéressant ?

MJ : Oui c'est ça.

K : Avant vous faisiez avec le gobelet ?

MJ : Oui, mais meilleur rendement avec l'axe. On produit maintenant 50/60 tonnes par hectares (25 avant) et avec l'axe, le besoin de main d'œuvre diminue. Et donc le coût de production baisse.

K : Pourquoi on a besoin de moins de main d'œuvre ?

MJ : Parce qu'on produit plus de pommes par hectares. Il y a des différences dans la gestion de la plante. Avec l'axe c'est plus facile de traiter et de récolter. En gobelet, l'arbre est plus large et plus haut.

K : L'axe est plus fin et plus bas ?

MJ : Oui

K : Et ça c'est bien pour l'utilisation des machines ?

MJ : On travaille quasiment sans machine, juste des tracteurs.

K : Et est-ce qu'il y a une différence de besoins en pesticides, en intrant en engrais entre les deux ?

MJ : Oui, l'avantage de l'axe c'est que ça demande peu d'irrigation, car les racines sont peu profondes.

K : Car comme on les pose en surface ?

MJ : Les gobelet sont des variétés vigueur, demandent beaucoup de boire. Axe ont besoin de moins d'eau.

K : Pour acheter les plants en axe vous devez les acheter à l'étranger ?

MJ : Oui

K : Et les plants en Axe sont plus chers ou moins cher ?

MJ : Plus cher, mais le rendement est plus élevé et demandent moins de temps (2 ans contre 5/6ans pour le gobelet pour une mise en production)

K : Vous avez l'accréditation ONSSA pour la production et la transformation ?

MJ : On n'a pas encore commencé avec l'ONSSA. Mais l'année prochaine inshallah.

K : Vous avez combien d'hectares au total ?

MJ : Plus de 100 hectares.
K : 100 hectares de production ?
MJ : De pommiers.
K : Donc les 33 agriculteurs ont 100 hectares de production ?
MJ : Plus de 100 hectares.
K : Est-ce que sur un cycle de culture vous pouvez me décrire l'itinéraire technique, soit sur une année soit sur un cycle ?
MJ : Oui. On commence l'année au mois 12 on commence avec la taille. Le mois 1 on commence la fertilisation (utilisation d'engrais MPK)
K : Est-ce que vous avez fait des analyses de sol ?
MJ : Bien sûr le mois 12 on fait les analyses de sol, 1 fois tous les 3 ans.
K : Avez un laboratoire privé ?
MJ : Oui.
K : Vous achetez l'engrais à l'OCP ou à d'autres agences ?
MJ : On cherche le moins cher.
K : Et pour l'engrais ? Dépendage sur le sol ou localiser entre deux troncs ?
MJ : On le fait sous le sol. Tout est installé en goutte à goutte, et après c'est recouvert. On utilise des pesticides toute l'année. On fait des années à plus de 20 épandages. Le mois 1 et 2 on commence le traitement des vers (cuivre, huiles minérales, parfois on travaille sur le soufre). Le mois 3 on commence le dévorement de la plante (traitement lié à la tablure). Ensuite les traitements liés à la floraison. La coopérative travaille les diffuseurs sexuels.
K : Quels effet ça a ?
MJ : Sur les papillons, ça attire le mâle pour qu'il ne fertilise pas la femelle. Il n'y a donc pas de reproduction. Il faut plus de 8 traitements par an pour ça. Avec le traitement sexuels, besoin que d'un ou deux.
Au début du mois 4, début de la fertilisation au goutte à goutte. Utilisation d'engrais solides (tous des MPK, au nitrate 33,5%). On utilise le calcium pour attaquer des tâches sur la pomme, minimum trois application entre le mois 4 et le mois 7. Ce sont des applications avec des atomiseurs.
K : Donc du mois 7 au mois 8 il y a des problèmes avec les acariens à cause de la chaleur ? Alors qu'en hiver moins de soucis ?
MJ : Oui, il y en a mois. Mi-8 commence la récolte des variétés Gala. Mois de septembre variété Delicious et mi-septembre la dernière variété. Il y a une récolte par an.
K : Il y a une différence de rendements entre les trois variétés ?
MJ : Pas beaucoup, mais la golden à le meilleur rendement.
K : Est-ce que vous avez remarqué ces dernières années des changements climatiques, des variations qui vous poussent à modifier vos pratiques ?
MJ : Oui, car le pommier a besoin de 700 heures de froid. Maintenant, il n'y a plus ces 700 heures.
K : Il y a des différences entre Imozzer Nord et Imozzer Sud (altitude). Quels effets d'avoir moins de 700 heures de froid ?
MJ : Cela donne un rendement moindre au niveau de la floraison.
K : C'est l'un des problèmes principaux.
MJ : Cela augmente la charge en pesticide, et augmente les besoins en eaux. Chaque exploitation à un forage, mais les quantités d'eau diminuent. La plus grande exploitation fait 5 hectares, il est dur de forer plus profondément.
K : Et pour le goutte à goutte vous faites comment pour l'approvisionnement en eau ?
MJ : 16 litres par heures sont nécessaires. Chaque arbre à deux goutteurs, ce qui fait 32 litres par pied/heure.
K : Vous avez mal à suivre le rythme de 32 L ?
MJ : Il y a des personnes qui enlèvent les goutteurs et qui donnent 70 litres/heures, cela augmente le gaspillage (pratique hors de la coopérative)
K : Le 32 L à été fixé par la coopérative ou par ?
MJ : Par la DPA, qui fixe 16 litres ou 8 litres par heures sont conseillés par la DPA. 8 litres pour l'axe, 16 litres pour les gobelets.
K : Vous avez remarqué une différence de rendement ces derniers temps ?
MJ : Bien sûr. On est passé de 25 tonnes par hectares à 50 tonnes par hectares grâce au raisonnement du travail. L'itinéraires technique a été défini avec une traçabilité. Coopérative travaille en groupe : traitements, analyses... le raisonnement pour fertiliser le sol... l'utilisation des insecticides... Pour diminuer les charges, il n'utilise pas beaucoup de traitements. A l'ancienne, je vois mon voisin qui traite ma terre, donc moi aussi je traite ma terre. Maintenant je traite juste ma terre. Je traite avant de tomber sur des acariens ect. Le traitement est préventif. Cela permet de réduire le nombre de traitement et de charge.
K : Vous travaillez avec un groupe ? Que vous payez pour vendre les fruits ou pour faire des conseils agricoles ?
MJ : Dans la coopérative, il y a un groupe qui se déplace dans les champs des adhérents pour faire les diagnostics.
K : Vous avez commencé quand l'axe ?
MJ : Il y a 5 ans.
K : Vous avez tout passé en axe ?
MJ : Non pas tout.
K : Maintenant, dès que vous plantez c'est de l'axe. Est-ce que vous connaissez la répartition Axe/gobelet ?

MJ : Pas de chiffre exact, mais 60% sont des axes.

K : Et vous faites de la transformation,

MJ : Non pour l'instant c'est le frigo, et après inshallah, on va faire la transformation.

K : Vous avez quoi comme idée de transformation ?

MJ : Le vinaigre, le jus, mais il y a d'autres choses à faire.

K : Où est-ce que vous vendez les pommes ?

MJ : Maintenant on le vend directement. Quand on fait la vente frigo, on signe une convention avec les grandes surfaces... Direct c'est avec des intermédiaires au niveau national, qui amène au marché. La plupart vont au Zouk.

K : Vous savez s'il y a de l'exportation ?

MJ : S'il y a des exportations, il faut réduire les exportations de pesticide.

K : Le but du frigo c'est de se passer des intermédiaires ?

MJ : Oui, éviter les intermédiaires car ils achètent moins cher. 4 dirams/kg avec intermédiaire et 12 dirams sans intermédiaires. Des années ont c'est moins cher, où on fait 1 diram de marge pour une année.

K : Est-ce que vous avez déjà réfléchi à avoir des labels ? Lesquels ? Pourquoi ?

MJ : Je me concentre sur l'obtention du frigo. Ensuite on va se concentrer sur les formations des agriculteurs. On a réfléchi à l'appellation d'origine contrôlée. Pour avoir la qualité produit du terroir.

K : Est-ce que vous avez réfléchi au label bio ?

MJ : Non trop difficile à atteindre

K : A cause de ... ?

MJ : Trop difficile à atteindre, car il faudra que tous les agriculteurs de la ville s'y mettent sinon il y aura des pesticides.

K : Vous avez déjà fait des analyses pour l'export ?

MJ : Oui, on a déjà fait, il y a beaucoup de résidus.

K : Vous utilisez quelle marque de pesticide ?

MJ : L'ONSSA donne la liste des produits autorisés.

K : Est-ce que vous avez dans vos pratiques quelque chose qui pourrait ressembler à l'agroécologie ? Par exemple vous me disiez qu'il y a des buses pour limiter l'utilisation de l'eau ? Est-ce que vous avez d'autres choses (recyclage, valorisation fumier...) ? Des pratiques qui selon-vous se rapprochent de la protection des ressources, des sols...

MJ : On est obligés. On est obligé d'utiliser le fumier car le prix des engrais a augmenté. On utilise du fumier de vache et de chèvre qui provient de la région. On a vu un effet bénéfique plus important. La texture des sols c'est amélioré. La matière organique augmente. Il y a plus de verre de terre qu'avant.

K : Est-ce que vous avez une pratique de couvert végétal ? Entre chaque arbre, est-ce qu'il y a des plantes ou le sol est nu ?

MJ : Le sol est nu

K : Est-ce que vous avez déjà eu accès à des formations sur la protection des sols, l'utilisation des intrants, des engrais... ?

MJ : On a fait beaucoup de formations avec la DPA, sur tous les cycles du pommier. Sur la fertilisation, la taille, la récolte, la conservation...

K : Est-ce que vous avez des déchets agricoles ?

MJ : Oui.

K : Vous en faites quelque chose, vous les réutilisez ?

MJ : On les ramasse et on le vend au Zouk.

K : Et les gens l'achètent pour quelle utilisation ?

MJ : Je ne sais pas, pour la confiture par exemple.

K : Est-ce que vous avez déjà réfléchi à la diversification pour avoir une diversité économique ? Si une année vous avez des rendements faibles, est-ce que les agriculteurs ont d'autres plantes ou d'autres activités pour avoir une autre source de revenus ? Ou est-ce que c'est beaucoup de monoculture ?

MJ : C'est difficile de faire une autre culture sur la même terre. Mais, avec les nouveaux plants on peut faire autre chose (agrumes par exemple). Quand les arbres sont encore petits.

K : Et pour garder l'eau dans le sol est-ce que vous avez déjà pensé à faire des couverts végétal ? Mettre des plantes basses entre les arbres.

MJ : Non, on n'a pas fait.

K : Est-ce que vous seriez intéressé par des formations courtes sur les principes de l'agroécologie ?

MJ : Bien sûr ! On était obligé de faire ça à cause du changement climatique.

K : Est-ce qu'il y a des initiatives dans la province ou la région de personnes qui s'adaptent au réchauffement climatique, qui cherchent des solutions ?

MJ : Des petites initiatives dans la province.

K : Merci beaucoup ! Si vous avez des questions sur le projet je peux prendre votre numéro

[...]

Fin de l'entretien

2.6. Coopérative Ecologia (PAM)

Intervenant : Kenza DUBORD (Xylm) ; Leila Rzak (présidente de la coopérative)

Kenza : Quand est-ce qu'a été créé la coopérative ?

Leila Rzak : Le 17 octobre 2016.

K : Combien il y a d'adhérents ?

LR : 8.

K : Uniquement des femmes ?

LR : Oui, on est 12 mais il n'y a pas d'argent.

K : Donc l'effectif c'est réduit avec le manque d'argent ?

LR : Oui car il faut du capital

K : Les manques d'argents ils sont liés à un manque de vente ?

LR : A un manque de vente

K : Vous manquez de clients ?

LR : Oui, on vend qu'ici. Cette année avec le Coronavirus.

K : Dans la coopérative vous faites le couscous, la distillation et le séchage ?

LR : La sèche d'herbe et les huiles essentielles.

K : Donc la machine qu'on a vu tout à l'heure, pour faire les hydrolas ?

?? : C'était une machine manuelle

K : D'accord, de manière artisanale. Quel est l'âge moyen des personnes dans la coopérative ?

LR : Tous les âges.

K : Vous avez des liens de parenté ensemble ?

LR : Non

K : Vous êtes locataires c'est ça ?

LR : Oui

K : Est-ce que vous êtes agricultrices aussi ?

LR : Chacun a sa terre.

K : Et est-ce que vous produisez des PAM ?

LR : [...]

K : Elle n'achète pas les herbes, elle les récolte elle-même dans la forêt. Elles achètent une partie des herbes dans les coopératives. Vous payez des droits pour récolter ? Où est-ce que vous vendez les produits ?

LR : On vend tout ici.

K : Est-ce que vous savez si les coopératives auxquelles vous achetez des plantes utilisent des pesticides ou des engrais ?

LR : Non, aucune utilisation.

K : Est-ce qu'elles ont des labels bio les coopératives ?

LR : ??

K : Est-ce que vous avez vu des changements à cause du réchauffement climatique ?

LR : Il manque de l'eau cette année.

K : Vous avez plus de mal à acheter des PAM ?

LR : Les plantes sont des plus en plus chères.

K : Vous vendez surtout à des femmes ou à des hommes dans la région ? Qui sont les clients ?

LR : Des marocains qui résident à l'étrangers qui sont très clients.

K : Est-ce que vous avez déjà réfléchi à avoir vous-même un label bio ?

LR : Oui [elle] y a déjà pensé, après avoir vu d'autres coopératives bios.

K : Qu'est-ce que ça vous apporterait ?

LR : [...]

K : Le problème c'est le prix de la labélisation. La coopérative pour l'instant n'est pas rentable. Est-ce que quand vous faites des transformations vous avez des déchets ? Qu'est-ce que vous faites des ces déchets, est-ce que vous faites de la valorisation, du recyclage ?

LR : Nous n'avons pas les moyens pour faire du recyclage.

K : Qu'est-ce qu'il vous manquerait pour aider la coopérative ? Est-ce que des formations vous aideraient ?

LR : Les appareils surtout ce qui manque le plus pour la distillation.

K : D'accord

LR : Pour les formations, ils ont fait des formations, ce n'est pas pratique c'est seulement théorique. Il faut des formations pratiques. Surtout pour les savons et d'autres choses. Il manque des machines. Si tu veux on peut faire les problèmes de chaque coopérative pour régler chacun de ces problèmes. Notre commune pourrait acheter des petites machines pour nous aider.

K : Ce qui serait intéressant, s'il y a un financement, ce serait d'avoir une labellisation permet de créer des débouchés qui sortent de la région ou qui peuvent être en local. Parce que si vous aviez les machines vous penseriez que vous aurez la clientèle en l'état dans la province ?

LR : Oui

K : Donc ce n'est pas un problème de vente c'est vraiment un problème de production

LR : C'est les deux. Il y a même eu des problèmes pour faire les étiquettes ect.

LR : Ils ont été invités à un séminaire à Agadir ou il y avait des professeurs dans le domaine des PAM et de la distillation. Des docteurs de la faculté. Mais à la fin du compte, ce qu'il a remarqué, c'est qu'ils sont invités simplement pour remplir la liste des gens. Mais pour avoir quelque chose, les responsables ont fait des dons avec d'autres coopératives. Ils sont pistonnés. Ils sont même invités sur leur budget propre.

K : Est-ce qu'elle serait intéressée d'avoir des labels ? Par exemple, elle fait une récolte dans la forêt. On peut par exemple avoir un papier des eaux et forêts qui dit que ça provient des forêts et que par conséquent il n'y a pas d'engrais, pas de pesticides. Ensuite, les coopératives ont des petites terres et une agriculture Beldi. Il faut aller voir ce qu'elles font et bien dire que cela principe aux principes de l'agroécologie.

LR : C'est ce qui est fait maintenant, mais illégalement.

K : L'idée est de voir comment valoriser ça. Par exemple, comment on fait sur la chaîne de transformation, pour valoriser dans le produit, dire qu'il a une origine intéressante qui respecte les principes de l'agroécologie. Ça c'est quelque chose qui a été étudié avec l'association avec laquelle on travaille (ndlr : Let's food) ce sont les SPG, elle en a peut-être déjà entendu parler. Cela veut dire qu'on va avoir une chaîne d'agriculteur qui vont certifier que les agriculteurs membres de tel groupe respectent les principes de l'agroécologie, et donc il n'y a pas besoin de payer pour obtenir le label. C'est un exemple de ce qui peut être fait. On a l'exemple d'une coopérative qui s'approvisionne de produits qui ont l'air sains, donc comment les mettre en valeur. L'étude que je fais, c'est pour voir les opportunités. Et là on observe cette opportunité-là, on a une coopérative qui (bien sûr à vérifier) s'approvisionne avec des produits sains, participe à l'agroécologie, on peut travailler sur cette opportunité avec la province, la commune, la DPA pour voir comment on valorise ça.

LR : Inchallah.

K : Il y a une inégalité entre les coopératives, d'accès à l'aide. Vous avez des aides de la DPA ou des choses comme ça ?

LR : J'ai donné une demande d'emballage à la DPA mais pas encore eu de réponse.

[...]

// : Tu peux prendre ses coordonnées, c'est très important surtout que c'est une coopérative féminine.

Fin de l'entretien

2.7. Coopérative Ighzrane (safran et huile d'olive)

Intervenants : Kenza DUBORD (Xylm) ; Président des coopératives (S)

Kenza DUBORD : Je vais d'abord vous poser des questions sur la coopérative, sur sa date de création, son histoire...

S : Elle est créée le 5 mai 2011. Elle est créée par les agriculteurs de Safran. Avant, il y avait le plan Maroc vert. Monsieur Mezzour a proposé de créer cette coopérative pour continuer.

K : Parce que vous vous faisiez déjà du Safran avant la coopérative ?

S : Oui, c'est une expérience ici pour voir si les bulbes poussent ou non.

K : Ici, c'est à côté de la maison ?

S : Non, plus en bas de la maison, sur une surface plane.

K : Le plan a été fait dans le cadre du plan Maroc vert ?

S : En 2009.

K : Et avant ça, vous faisiez quoi ?

S : On ne faisait rien. Ce n'est pas une coopérative, c'est une société. Il y a beaucoup d'arbres fruités. La coopérative a été créée pour le Safran spécifiquement.

K : Et donc dès le début, vous avez eu les 5 femmes et les deux hommes au sein de la coopérative ou vous avez commencé toute seule ?

S : On a commencé avec 7 femmes, mais deux sont parties, et deux hommes ont été engagés.

K : Les personnes engagées sont des membres de la famille ?

S : Non, ce sont des agriculteurs de Safran.

K : Qui étaient déjà dans la zone, qui avaient des terres ou non ?

S : Non, ils ont déjà du safran dans leur terre à cause de l'expérience du Maroc vert.

K : Vous, vous êtes la présidente de la coopérative ?

S : Oui, je suis la présidente.

K : Est-ce que vous connaissez l'âge moyen des membres ?

S : Il y a des jeunes, 3 femmes entre 26/30 ans et 2 femmes qui ont plus 50/60ans. Après, il y a deux hommes de 45 ans et 50 ans.

K : Les femmes avaient déjà une activité agricole avant ?

S : Oui, mais pas dans le domaine du Safran. On leur a fait des formations.

K : Avec la DPA ?

S : Oui et Monsieur Mezzour aussi.

K : Est-ce qu'il y a une évolution de l'activité des femmes dans la province ?

S : Oui, il y a une évolution, les femmes savent comment cueillir les feuilles de Safran. Pour la récolte des feuilles de Safran on emploie 25 femmes. Mais seulement 5 d'entre elles sont membre du bureau de la coopérative. La collecte des feuilles de Safran est une activité plutôt réservée aux femmes.

K : Donc 5 femmes engagées dans la coopérative, et en saisonnière ça peut monter jusqu'à 25/30 ?

S : Oui voilà.

K : Comment ça se passe pour l'accès au travail des femmes ?

S : Il n'y a pas de soucis particuliers.

K : Donc vous faites uniquement le Safran ? Pas le séchage, la transformation ?

S : Oui, il y a aussi le séchage et l'atelier.

K : Est-ce que vous êtes accrédités par l'ONSSA ?

S : Non, pas encore

K : Le dossier a été déposé, mais pas encore ?

S : [Ils] ont eu un problème à propos du siège de la coopérative. Entre la DPA ou la Chambre de l'agriculture. Avec l'homme qui devait construire le local, qui a volé. Il faut un local pour avoir l'accréditation ONSSA.

K : Chacun est propriétaire de sa terre ?

S : Oui, chacun est propriétaire de sa terre. Le séchage et l'emballage du Safran est dans la coopérative. Après le séchage, il fait peser le safran de chaque personne.

K : Combien d'hectare au total ?

S : 5 hectares.

K : Et chacun a une petite terre ?

S : Oui c'est à peu près égal, 1 hectare, 1,5 etc.

K : Comment ça se passe pour les semences ?

S : On les achète à Taliouine ou à Tazakht. Elles sont achetées à des pépinières Marocaine.

K : Est-ce que les variétés ont un nom ou ce sont de variété Bedai ?

S : Des variétés d'origine Marocaine.

K : Elles sont accréditées par l'ONSAA ?

S : Oui elles sont accréditées.

K : Est-ce qu'il y a de noms ?
S : Oui, il y a des noms mais, je ne les connais pas.
K : Vous achetez une variété en particulier ? Ou juste les bons bulbes mais de variétés différentes ?
S : Les bons bulbes, qui mesure 2,5 cm, avec un bulbe grand et bien rempli.
K : Comment ça se passe, sur une année vous faites combien de récoltes ? Est-ce que vous avez un calendrier ?
S : Les plantations ont lieu au mois 6 et au mois 7. Le mois 10, jusqu'à 11 c'est la récolte.
K : Est-ce que vous faites des traitements ?
S : Non, bio.
K : Même des traitements bio ?
S : Du fumier, avant et après la plantation.
K : Vous avez le label bio ?
S : Non, nous sommes en train de le demander. Le problème vient des oliviers à côté des plantations de safran qui utilisent des pesticides.
K : Et ça coûte cher le label bio ?
S : Oui, ça coûte cher.
K : Est-ce que vous avez une idée des prix ?
S : Non je n'en n'ai aucune idée. Je trouve que c'est difficile à cause des arbres fruitiers dans la ferme d'éviter la contamination.
K : Pourquoi vous voulez obtenir le label bio ?
S : Pour valoriser le produit à l'international. Le Maroc ne s'intéresse pas beaucoup au bio.
K : Par exemple, l'année dernière, vous avez récolté combien ?
S : Moi 15 kg, et la coopérative en général 27 kg (après séchage)
K : Et le séchage, vous le faites avec le soleil ou des machines ?
S : Nous avons des machines de séchages mais on utilise au le soleil. Le safran ne contient pas beaucoup d'humidité, Ducoup le séchage peut être fait à la main. Quand ils utilisent le séchage électrique, on perd l'arôme et l'odeur.
K : Est-ce que vous avez reçu des aides de l'Etat, pour la construction de locaux par exemple ?
S : Pour la construction des locaux, il y a un problème avec l'Etat. C'est l'Etat qui a un problème avec le menuisier ;
K : Et pour les machines ?
S : La chambre d'agriculture a donné 15 séchoirs.
K : Est-ce que vous avez remarqué des changements dans la production ces dernières années ?
S : A la base, le safran après 5 ans sous le sol, la production diminue. Mais avec le changement climatique, moins d'eau et chaleur plus élevée, la température baisse. Le safran aime la fraîcheur.
Le Maroc vert a donné des bulbes à 60 agriculteurs dans la province. La plupart ont arrêté par manque de formation. Il a fallu une coopérative pour avoir des formations, pour former les femmes et moi-même. J'ai aussi continué car le travail me plait. Mais la plupart des agriculteurs ont arrêté.
Ici, on a du bon safran.
K : Pour l'accès à l'irrigation ?
S : On utilise le goute à goute, qui nous avons-nous même financé.
K : Vous avez une idée des quantités d'eau utilisée ?
S : Non, je ne sais pas, mais pas beaucoup d'eau. 2H/jour au moins de septembre pour réveiller le bulbe. Le bulbe hiberne toute l'année jusqu'à septembre. En fonction du climat, on peut récupérer les bulbes qui sont produite par les plantes. Mais tous les 5 ans il faut changer à cause du climat. Normalement, ça peut durer jusqu'à 30 ans.
K : Combien se vend le Safran ? Est-ce qu'il y a des variations du prix de vente du Safran ?
S : Il se vend 35 dirhams le gramme, mais ça peut monter jusqu'à 100 à l'étranger.
K : Cette année, vous pensez les vendre à quel prix ?
S : 30/40. Cela ne varie pas beaucoup. C'est une obligation pour nous de vendre à ce prix-là. C'est une fédération de prix de safran qui fixe le prix.
K : Et vous le vendez où ?
S : A l'étranger, mais aussi à l'expo de Meknès par exemple...
K : Est-ce que vous avez des ventes en local ?
S : Oui, il y a des clients, fidèles. Il faut l'agrément ONSSA pour vendre ensuite dans les grandes surfaces.
K : Si vous devez donner un %, quel % est vendu en direct, quel % en direct.
S : Avec le Corona, il n'y avait pas les expos. Avant, c'était 50/50.
K : Et les gens qui vous appellent pour la vente, ce sont des gens de la province ou des gens plutôt des grandes villes ?
S : Surtout des grandes villes, car c'est cher pour le niveau de vie de la région.
K : Est-ce que vous avez déjà eu des années avec des récoltes plus élevées ?
S : Oui, en 2011, jusqu'à 2017. Après ça a diminué. On était jusqu'à 34/40 kg de production. Cela a baissé à cause du manque d'eau.
K : L'eau que vous utilisez vient d'où ? Du forage, ou bien une source ?
S : Il y a les puits et les bassins.

K : Et là, les puits sont vides ?

S : Un peu.

K : Vous arrivez quand même à avoir de l'eau dans les puits/bassins ?

S : Un peu. Ce n'est pas suffisant par contre. Le safran ne consomme pas beaucoup d'eau.

K : C'est une culture bien adaptée au réchauffement climatique.

S : A talaouine, ils n'ont pas beaucoup d'eau. Donc ils ont choisi le safran.

K : Est-ce que vous avez des pratiques pour restaurer/protéger le sol ? Un couvert végétal par exemple...

S : Non, mais il y a une autre technique dans les bassins. On fait sortir l'eau du puit qui permet de contrôler la quantité d'eau pour l'irrigation. Quand on le prend directement au puit il y a du gaspillage. Car la pompe doit marcher en continue, donc on fait d'abord passer dans un bassin. Le goutte à goutte est une manière pour économiser l'eau.

K : Est-ce que vous avez déjà eu des formations pour lutter contre le réchauffement climatique ?

S : Non...

K : Ou, est-ce que vous avez déjà rencontré des coopératives ou des personnes qui allaient vers des pratiques agroécologiques ?

S : Certaines personnes font l'irrigation avec des petites rivières, mais cela crée du gaspillage.

K : Est-ce que votre activité vous permet d'avoir un revenu stable ? Où est-ce que vous aimeriez varier vos cultures pour avoir un revenu qui varie moins ?

S : Juste le safran. Il y a des variations de revenus ces dernières années, mais c'est une activité extérieure.

K : Pour le fumier vous utilisez quoi ? D'où il vient ?

S : Il vient de notre ferme, où il est acheté à d'autres agriculteurs.

K : Pour le projet, on va certainement organiser des formations dans un premier temps, est-ce qu'il y a des sujets qui vous intéresseraient ?

S : Comment ne pas gaspiller de l'eau, comment faire face aux besoins du changements climatiques... Sur le marketing aussi, c'est un grand problème. C'est lui qui freine beaucoup d'agriculteurs, beaucoup arrêtent car ils n'arrivent pas à vendre.

K : Et vous pensez qu'avoir des valeurs écologiques ou agroécologique pourrait vous aider à vendre plus ?

S : Oui, surtout à l'étranger

K : Vous pensez qu'au Maroc ce serait difficile, même dans les grandes villes ?

S : Oui, les marocains ne donnent pas beaucoup de valeur au safran, ils l'utilisent seulement dans la cuisine. Nous, nous voulons l'utiliser aussi pour produire des cosmétiques, des médicaments... Le safran est interdit pour les femmes enceintes, il augmente la tension artérielle.

K : Est-ce que vous avez, dans une vision de long terme, envie de faire de la transformation ? De faire autre chose que du séchage ?

S : Mon vrai intérêt, est de produire du safran pour la médecine et les cosmétiques. C'est pour ça que des labels seraient intéressants d'avoir des labels.

K : Dans la coopérative, si on regarde de A à Z, les problèmes ont plus lieu au niveau de la production ou de la vente, de la transformation ?

S : Plutôt au niveau de la vente.

K : Si je comprends bien, une petite partie de l'exploitation est dédiée au safran, le reste de l'agriculture ?

S : Oui des arbres fruitiers notamment. Je suis engagée dans une autre coopérative (olives). Huilerie Herzan. Surtout des olives. Aussi des rosacés.

K : Et ça c'est une coopérative de combien de membres ?

S : 8 personnes.

K : Et vous avez combien d'hectares au total ?

S : 30 hectares d'oliviers. Nous produisons seulement de l'huile d'olive.

K : Et les autres c'est pour une consommation personnelle ou pour les vendre ?

S : Non pour les vendre.

K : Et vous avez combien d'hectares de rosacés ?

S : 55 hectares.

K : Est-ce que je peux aussi vous poser des questions sur cette coopérative ? Nous sommes aussi intéressés par la filière olive.

[DEUXIEME PARTIE DE L'ENTRETIEN, SUR LA COOPERATIVE D'HUILE D'OLIVE]

K : Je vais peut-être vous poser un petit peu les mêmes questions que précédemment, puis ensuite les problèmes que vous rencontrez dans cette filière. Donc vous m'avez dit vous avez 8 membres dans cette coopérative. Depuis quand elle existe ?

S : Depuis 2010.

K : Comment est-elle composée ? Combien d'hommes et de femmes ?

S : 3 femmes et 5 hommes.

K : Et tout le monde est propriétaire de sa terre ?

S : Ils ont une seule terre de 30 hectares qui appartient à toute la coopérative.

K : Est-ce qu'il y a de la main d'œuvre saisonnière chaque année ?

S : Oui, pour deux mois de récoltes, on a besoin de 50 personnes. La plupart sont des femmes.

K : Et vous allez au marché des travailleurs ?

S : Oui.

K : Sur une année, qu'est-ce que vous faites comme traitement ? A quel moment vous mettez des pesticides etc. ? Est-ce qu'il y a un calendrier ?

S : Je ne sais pas [Appelle quelqu'un pour l'aider] : La récolte ici, commence à la fin du mois de novembre jusqu'à mi-janvier. Après, on attend quelques jours et on commence la taille par des spécialistes. Après la taille, on utilise le oxicuivre, héliocouprure, comprotol bleu : les trois traitements sont les mêmes (l'un des trois est utilisé) fait pour lutter contre l'œil de paon, teigne... Un traitement par an. Puis, la fleuraison commence. On met un traitement pour le maintien de la fleur. Lorsque l'olive est à peu près dans 1/3 de sa forme normale, on va utiliser le solipotasse (c'est de l'alimentation) et le perfection (lutter contre les maladies). Les produits sont mis avec l'irrigation pour nourrir les plantes (amonitrate 33,5% ; solipotasse M.A.P ; fer).

K : Combien d'apports nutritifs/an ?

S : Tous les 15/j. Cette année, l'olivier n'a pas de récolte. Même pas 1/10 de la récolte.

K : Combien de rendement à l'hectare les années précédentes ?

S : [Détaille les quantités de produits utilisés] 0,034 kg ? de produit/arbre une fois par semaine pendant 8 mois.

K : Vous savez pourquoi il n'y a pas eu de rendements cette année ?

S : Le climat.

K : Est-ce que c'est à cause du manque d'eau ou bien il faut plus de produits insecticides etc.

S : Je ne sais pas, ça revient mais je ne sais pas.

K : Vous avez du goutte à goutte ?

S : Oui, on utilise 8 litres/jour et par arbre pendant 8 mois.

K : Normalement, vous avez entre 50 et 80kg d'olive de récolte ?

S : Non, cela dépend de l'arbre. Ici, la moyenne est de 40kg/arbre. Chaque année la production augmente car l'arbre grandit. Mais cette année, à cause du climat, les récoltes ont été faibles.

K : Est-ce que vous avez mis des pratiques pour répondre au manque d'eau ?

S : Non, les plantes qui avaient l'habitude de l'irrigation ne peuvent pas résister au manque d'eau car leurs racines ne vont pas bien dans la terre.

K : Vous avez quoi comme variété ?

S : Picholine, Mènera, Menzaline...

K : Ce sont des variétés Marocaines ?

S : Certaines sont du Maroc, d'autres étrangères. La meilleure variété est la Mènera, puis la picholine (seule marocaine). La picholine, ne donne pas la meilleure récolte jusqu'à 10 ans. Mais sa longévité attend 300 années. L'entrée en production est plus longue que pour les autres variétés (commence à 4/5 ans) mais les autres ont une longévité maximum de 100 ans.

K : Est-ce que vous avez eu des formations, des informations de la DPA pour vous aider avec l'eau ?

S : Nous on n'a pas de problèmes d'eau. C'est la seule année où il n'y a pas de récolte. Cela ne revient ni aux engrais ni à la question d'eau mais aux questions de climat. On avait cette année une bonne fleuraison. Après la fleur a été brûlée par le brouillard. Cette année est exceptionnelle.

K : Vous avez déjà réfléchi au label bio pour les oliviers ?

S : Oui, c'est une obligation pour éviter les problèmes de vente, notamment à l'exportation. On a déjà commencé à regarder le cahier des charges pour le bio.

K : Vous faites avec bio Maroc ou ... ?

S : Label Iso, qui est un label américain.

K : Aujourd'hui, vous avez déjà enlevé tous les produits interdits par le label bio ?

S : On travaille avec les insectes autorisés par l'ONSSA. On va voir après pour d'autres labels. ISO est un label de qualité. C'est difficile de travailler sur le bio avec les oliviers, car beaucoup de maladies touchent les olives.

K : Est-ce que vous avez des cultures entre les arbres d'olivier ?

S : Non, juste les oliviers.

K : Vous n'avez pas eu de formations pour diminuer l'utilisation des pesticides etc. ?

S : On travaille à réduire leur utilisation. La corona a bloqué toutes les formations. Le FAO et la chambre d'agriculture font les formations.

K : Si vous pouviez choisir le sujet des formations, est-ce qu'il y a des sujets qui vous intéresseraient plus ?

S : Pour le Safran, j'aime beaucoup des formations sur la valorisation du produit, la préservation du sol. Pour les oliviers, marketing, des formations sur comment traiter contre les maladies et les ravageurs mais avec des produits bio.

K : Merci beaucoup !

2.8. Coopérative Al Iklil (PAM)

Intervenants : Présidente de la coopérative (M) ; Quentin coquillaud (Xylm)

Q : combien de membre dans la coopérative ? et qu'elle âge à la coopérative ?

M : la coopérative contient 5 propriétaire 4 femmes et un homme et ces 5 propriétaire ont un niveau scolaire universitaire et l'homme il as juste 19 ans et les autres femmes sont entre 30 ans et 50 ans et les autres ouvrier ont as 14 ; donc dans les champs ont as beaucoup de plantes aromatique et médicinales qui sont bio 100c/o et certifié par echocertes et ces champs il demande beaucoup de travaille avec les mains ce qui fait les 14 ouvrier doivent travailler quotidiennement et ces 14 ouvrier ce compose de 6 jeunes et 8 entre 30 ans et 45 ans et l'âge de la coopérative c'est de 2015

Q : et ces quoi le nombre de l'exploitation ?

M : un peut prêt 1 tonne et demi nous ont travaille avec des plantes sauvage ils ont besoin de pluie si il pleut ont as un nombre d'exploitation élevé et si il y a pas de pluie alors le nombre d'exploitation se diminue donc tout et liée au climat

Q : et ça fait qu'elle superficie dans les terrains ?

M : 5 hectares

Q : 1 hectare par personne ?

M : non les 5 hectares sont d'un membre de la coopératives c'est lui le propriétaire du terrain et la coopérative achètent le produit du propriétaire

Q : donc les membres de la coopérative ne sont pas propriétaires du champ ?

M : non

Q : donc ce qui est coopératives c'est la partie transformation ?

M : oui exactement

Q : et les membres des coopératives ils vont pour travailler dans les champs ou bien c'est juste pour la transformation ?

M : oui les membres travaille aussi dans les champs par exemple il y a une femme spécialiste dans la récolte des plantes il y a d'autres femme qui sont spécialistes dans le séchage des plantes

Q : et vous achetez donc la production du propriétaire et après vous transformez dans la coopérative ok ; donc comme vous avez dit au premier vous utiliser des plantes 100 c/o bio donc vous n'utilisez pas des pesticides ?

M : oui exactement

Q : et les semences que vous utilisez c'est des semences que vous achetez ou bien que vous reproduisez vous-même ?

M : alors pour vous expliquer les premières semences ont les achetez de l'agence PAM a taounat parce que l'agence et certifié par ecocert pour obtenir une agriculture bio il faut travailler avec des semences certifié après c'est nous qui reproduisons les semences et ont fait les bouturages

Q : d'accord j'ai compris ; et qu'elles sont les variétés que vous fait comme plantes ?

M : Rose de damasse ; les plantes de néroli ; les plantes de citron ; plantes de laurier ; l'origan compacte ; lavande officinale ; géranium odorante ; la sauge ; marjolaine coquille ; la menthe poivrée citrus ; menthe poivrée au chocolat ; menthe pouliot ; la menthe des champs ; la menthe saoudite ; la menthe du chat ; la verveine ; le citronnelle et le romarin

Q : toute c'est variété sont distyler pour faire des hydrolats ?

M : oui des hydrolats et des huiles essentielle bien concentrés et aussi ont les laisse sèches pour faire des tisanes par exemples

Q : est-ce que vous pouvez nous expliquer le processus pour avoir une certification parce que ont as compris que c'était trop compliquer et ça coute de l'argent et ça prend du temps

M : oui c'est vrai je vais vous expliquer alors pour obtenir la certificat bio tout d'abord il faut avoir la certification d'ONSA et il faut avoir des terrain jachère moi depuis 2012 je cherche cette terre jachère jusqu'à 2020 et enfin j'ai la trouver et si vous avez déjà une terre vous devez la laissez reposer pendant 3 ans et après vous faites les procédures pour avoir la certification bio alors moi j'étais intéresser par l'agriculture bion j'ai bien chercher j'ai fait beaucoup d'analyses avec l'aide de l'ONSA pour trouver enfin cette terre jachère et aussi l'administration des eaux et forêts ils nous ont envoyer des technicien pour nous aider à trouver cette terre et aussi vérifier les forêts qui entoure cet champs ils est traiter ou pas pour ne pas avoir des contamination

Q : et c'est vous qui a fait des demandes a l'ONSA et a les eaux et forêts c'est des formulaires ou bien comment vous faite ca.

M : oui bien sur c'est nous qui écrits des demandes a ces administration pour nous envoyer des technicien et après ils nous donne le résultat et cette résultat ont la donne a l'administrateur d'ECO CERT et c'est lui qui nous donne la certification bio et encore ECO CERT nous envoi des autres technicien pour revérifier la terre el l'eau aussi et pour voir les champs qui entoure notre champs si ils sont traités ou pas

Q : et ça prend combien de temps ? Du formulaire jusqu'à l'obtention des labels ?

M : 3 mois c'est grâce à notre chance de trouver une terre jachère sinon c'est 3 ans plus 3 mois

Q : et ça demande beaucoup de travail entre l'administration et les institutions il faut se déplacer

M : oui bien sur

Q : c'est ou a Fès ou bien Meknès ?

M : non c'est à casa Blanca et on a fait des formations à taounat pendant 15 jours c'est à propos de l'agro écologie et comment stériliser le matériel avant de la récolte

Q : et ça c'est auprès de quelle organisation la formation ?

M : c'est nous qui as organisé la formation avec l'aide de l'agence PAM avec le directeur ont as fait une petite demande pour le directeur de l'agence

Q : et vous disez que ça fait longtemps que vous êtes intéressé pas le bio c'est pour qu'elle raison ?

M : premièrement c'est pour garder notre terre et notre nappe de bon Santer et pour préserver la source de l'eau et aussi il y a des insectes qui ont positives pour les plantes et il faut les garder mais si on utilise les pesticides on va les tuer mais avec le bio pas de pesticides alors on va protéger aussi ces insectes par exemples comme les coccinelles les abeilles et toujours avec une irrigation qui contient des pesticides la plante devient faible alors puisque notre région est riche des plantes je travaille pour revivre et préserver les plantes éteintes et donner une vie normal pour les plantes comme ça on a des plantes riche on matière médicinales et c'est ça le but

Q : et vous saviez déjà il y'avait des déboucher ou pas pour s'est produit vous avez déjà des clients qui achète du bio

M : la matière biologique demande beaucoup de travail et beaucoup d'entretien mais les clients aujourd'hui demande une matière pas trop cher et bio et ça c'est compliquer par exemple pour avoir un petit flacon de la menthe poivrer je dois payer 2 personnes pendant un mois à 100 dh par jour pour s'occuper des champs de la menthe poivrer et aussi les moyens de l'irrigation et aussi ont as 2 femme qui travaille à 90dh par jours pour le désherbage tout ça c'est dans un mois ça c'est juste pour obtenir 1L de la menthe poivrer et il ya une femme qui ma donner 500 dh pour le litre et nous on préfère vendre avec des petites bouteille pas en vraque pour obtenir un peut de revenu

Q : est sur l'irrigation vous avez quelle système d'irrigation ?

M : ont as un puit est puisque nous n'avons pas beaucoup de moyennes ont irrigues avec le goute agoute et ce qui reste ont l'irrigue à la manière traditionnelle (sagya) ça veut dire ruisseau

Q : est-ce que vous avez constaté des changement au niveau de climat et de la séchraisse ?

M : oui bien sur

Q : vous avez constaté ça de puis combien de temps ?

M : presque 5

Q : ans et qu'est-ce que ça change pour vous ?

M : la production sont faibles même si en fait l'irrigation le problème c'est le changement du climat et avec la chaleur qui dépasse 45° ont a remarqué que la terre mouillé mais les plantes sont sèche avant notre région était froide même les mois 7 6 8 tu trouves 22 °

Q : est-ce que vous avez des chiffres sur la perte de production par rapport à quelques année

M : oui a 50 ° de diminution sur la même surface avant ont fait 5 fois la la cueillette dans une année maintenant c'est 2 fois

Q : est-ce qu'il y a de nouvelles espèces de plantes pour s'adapter au climat

M : oui ont as fait 2 essaye le premier essaye ont as cultivé les plantes arganier ont as fait 8 et ils sont en bonne santé et aussi le thé bleu ont as pris les grains du Yémen du moyens orient et le thé bleu c'est la 1 ère agriculture dans tous le Maroc

Q : est-ce que vous avez des clients pour ça ?

M : oui j'ai fait une publicité avec un professeur en médecine sur Facebook pour présenter le produit est c'est très important pour la santé

Q : vous vos client ils sont principalement a l'étranger ?

M : il y a des clients à l'étranger et aussi au Maroc

Q : a Séfrou aussi ?

M : oui dans tout le Maroc et on livre aussi a un super marché qui s'appelle asouak asalam et aussi a le marché solidaire

Q : et a Séfrou vous vendez a qui ? C'est des particuliers ?

M : oui des particulier qui viennent directement ici

Q : est c'est une part importante des vente ou bien c'est une petite pars

M : des fois des grandes quantités et des fois des petites quantités

Q : et sur la commercialisation vous faites comment pour vendre à l'étranger par bateau par avion ?

M : par bateau avec des sociétés transporteur

Q : et c'est vous qui as développé tous ces contacte ou bien il y a des structures qui vous ont aidez comme la chambre d'agricultures

M : non c'est nous même

Q : il Ya un point de vente directement ici ?

M : oui

Q : il y a beaucoup de gens qui vient ici ?

M : oui maintenant ont est bien connu comme point de vente

Q : est-ce que vous avez une idée sur l'agro écologie

M : non

Q : donc l'agro écologie c'est d'avoir des pratiques de culture qui sont respectueuses des ressources naturelles donc préservation de l'eau du sol parce que le bio c'est juste préservation de la plante et l'agro écologie c'est un peu plus large

M : ont-ils vraiment besoin des formations sur l'agro écologie

Q : d'accord parce que l'agro écologie c'est aussi réfléchir au déchets quand peut produire quand on fait une production agricole

M : à propos de nos déchets des plantes il y en a des déchets pour faire des produits cosmétiques et il y en a des déchets du distillateur qu'ils transforment en engrais compostés

Q : est-ce comment vous faites pour les transformer en engrais ?

M : ont-ils fait brûler ces déchets et on prend le compost qu'ils ont fait intégrer dans le sol

Q : est-ce que vous utilisez d'autres engrais biologiques ?

M : oui le fumier avec la chaux qu'ils ont mélangé

Q : vous avez des animaux ou bien vous achetez le fumier ?

M : ont-ils déjà des animaux

Q : et pour entretenir le sol est-ce que vous utilisez d'autres techniques pour préserver la qualité du sol

M : c'est juste à chaque fois qu'ils labourent la terre et chaque fois qu'ils jettent le soufre

Q : et vous les 5 membres des coopératives vous avez des formations sur l'agriculture ou bien il y a des ingénieurs agronomes parmi vous ?

M : non ont-ils pas d'autres domaines mais avant de construire la coopérative nous avons fait des formations sur tout ce qui concerne l'agriculture et aussi des formations pour créer une coopérative

Q : et qui vous a fait ces formations ?

M : bureau de développement et de la coopération et c'est public

Q : comment ça s'organise en interne les 5 membres pour la prise des décisions ou bien pour les revenus

M : ont-ils construit le bureau et un conseil d'administration en votant il y a 3 femmes la présidente la vice-présidente et la secrétaire

Q : par exemple développer le thé bleu c'est une décision votée par l'administration ?

M : oui bien sûr

Q : et pour la répartition des revenus s'est-elle organisée comment ?

M : ça dépend la cotisation de chaque personne et on garde une marge pour les équipements

Q : est-ce que il y a des membres de la coopératives qui travaillent pas à la coopérative ils sont juste propriétaires ?

M : non il faut travailler dans la coopérative pour être un membre

Q : et ça fonctionne bien la coopérative ?

M : oui merci à Dieu même ont-ils vécu des problèmes mais c'est normales

Q : votre coopérative ce n'est pas une coopérative familiale ?

M : non c'est des connaissances qu'ils ont été une association pour développer les femmes et ont-ils s'est transformé en coopératives

Q : est-ce que vous connaissez le pourcentage des produits que vous vendez localement et la part que vous vendez à l'international

M : 90 % à l'étranger et le reste c'est au Maroc

Q : merci beaucoup pour les informations

2.9. Coopérative Moutalawika (céréales)

Intervenants : Trésorier de la coopérative et agriculteur (T) ; Kenza DUBORD (Xylm)

AD : Al Moutalawika est une coopérative qui a été créée en 1972 dans le cadre de la réforme agraire.

K : D'accord. A cette époque-là, les terres étaient communes si j'ai bien compris ?

AD : Chacun à son nom. Avant c'était une ferme coloniale qui a été prise par l'Etat et ensuite distribuée à tous les agriculteurs. C'était 47 agriculteurs au total qui ont bénéficié du terrain dans le cadre de la réforme.

K : Il y avait un fonctionnement en commun, une mise en commun des machines si j'ai bien compris, et en 2009, il y a eu une faillite.

AD : Ce n'était pas une faillite.

K : Qu'est-ce que c'était alors ?

AD : Avant les agriculteurs travaillaient au système de cueille. Après 2009, chaque agriculteur a pu acheter son propre matériel. On a liquidé le matériel commun mais le travail continue toujours.

K : Donc c'était une liquidation plus qu'une faillite. Et depuis 2009, il y a moins cet esprit de coopérative ? Mais chaque agriculteur à son matériel.

AD : Avant, les 47 faisaient un seul contrat au nom de toute la coopérative. Après, chacun a eu son contrat et on a ce qu'on a produit selon son contrat.

K : Ce qu'on disait tout à l'heure, c'est que 2/3 de la production va pour les semences, pour la vente des entreprises qui font des semences et 1/3 est vendu pour la consommation alimentaire, c'est ça ? Est-ce qu'il faut suivre un cahier des charges spécial pour pouvoir vendre ces graines en tant que semence ?

AD : Oui, il y a un cahier des charges. Un contrat entre la société et l'agriculteur, qui exige un taux d'humidité qui ne doit pas être élevé, la qualité du grain, le poids spécifique.

K : D'accord. Ça s'est ensuite traité dans des unités de transformation à Casablanca qui ont des machines automatisées qui reconnaissent le poids et qui les trient.

AD : Le poids spécifique on le réalise sur place, il y a des systèmes qui peuvent spécifier le poids et le taux d'humidité.

K : Et ça s'est fait dans la coopérative ?

AD : Oui, il y a des petites machines que les techniciens de la société ramènent avec eux au moment de l'achat.

K : Ils viennent avec les machines ?

AD : Voilà.

K : 47 exploitations encore aujourd'hui ?

AD : Oui, mais avec différentes relations. Y'en a avec en contrat avec des sociétés privées, des contrats avec SONACOS (société d'office national...) organise national chargé du ramassage, du tri et du traitement des grains.

K : D'accord, donc qui se charge de la sélection et de la vente de la semence ?

AD : Oui, de la semence et des engrais.

K : Parce que la vente de grain est nationalisée ou il existe aussi des sociétés privées ?

AD : Il existe aussi des sociétés privées.

K : Et la taille moyenne des exploitations est de combien ?

AD : Cela varie entre 12 et 30 hectares par personne.

K : Ils sont propriétaires ?

AD : Au début ils étaient interdits de louer ou de vendre à une tierce personne. Et après 2008 l'Etat a fait un programme pour vendre aux agriculteurs les terres.

K : Vous n'aviez donc pas l'usufruit ?

AD : C'est ça, en 2008, l'Etat a mis en place la politique de la main levée. Cela permet de vendre, de diviser, de louer...

K : Parmi les membres de la coopérative beaucoup ont vendu ?

AD : Non au sein de la coopérative personne n'a vendu. Mais dans la commune certains ont vendu à d'autres agriculteurs soit à leurs héritiers.

K : Est-ce qu'il y a des femmes dans la coopérative ?

AD : Au début, les bénéficiaires étaient seulement des hommes. Après 2006, l'Etat exige qu'il seul membre bénéficie du lot. Pour éviter les problèmes des héritiers, c'était la femme qui remplaçait son mari. La loi interdisait la division.

K : Je vais rentrer dans des questions plus techniques. On a vu les types de cultures, surtout du blé tendre, dur, des fèves de l'orge, de l'avoine... Comment se fait une rotation complète sur un champs ? Quelle succession de cultures faites-vous de façon classique sur un champs ?

AD : On fait deux récoltes par an, une partie pour les fèves, les pois chiches ou les petits pois. Et une autre partie pour les céréales. L'année prochaine on change. Deux récoltes par lots : par exemple sur 20 hectares, 10 hectares pour les céréales, 10 pour les fèves.

K : Une récolte par lot par an c'est ça ?

AD : Sur une année on va récolter des céréales et des fèves. Mais diviser en deux parcelles.

K : Si on prend une moitié de parcelle, on aura une seule culture ?

AD : Voilà

K : Il y a une irrigation ?

AD : Non pas d'irrigation.

K : Et aucun agriculteur n'a d'irrigation, de goutte à goutte.

AD : Non aucun pour les céréales et les légumineuses. Mais il y a des agriculteurs qui ont fait des petits parts de 2/3 hectares pour les rosacés.

K : Et pour la rotation, sur 5 ans par exemple, est-ce que vous avez un ordre de rotation ? Est-ce qu'il y a un plan ? Ou est-ce que c'est seulement sur demande ?

T : Selon un contrat avec une société

K : La rotation c'est toujours les deux mêmes plantes ? Lui fait que l'orge et les fèves. Est-ce que Les autres agriculteurs ne font que blé tendre ou pois chiche, ou est-ce qu'il y aura des variations ?

AD : Les agricultures suivent un cycle agricole. Soit le blé tendre/dur soit l'avoine, l'orge et après les légumineuses. Parfois on fait le melon aussi.

K : Est-ce qu'ils utilisent des engrais ou des pesticides ?

AD : Les engrais certifiés, les fongicides.

K : Certifiés par l'ONSSA ?

AD : Certifiés par l'ONSSA et selon l'analyse. C'est l'OCP qui fait préparer les compositions.

K : Le NPK maintenant est adapté aux besoins de chaque parcelle. Et pour les fongicides, qu'est-ce que vous utilisez ?

AD : Selon les maladies. Il y a des fongicides qui traitent certaines maladies et pas d'autres.

K : Et par exemple pour les champs ?

AD : Chaque année, l'ONSSA fait diffuser une liste de produits interdits.

K : Monsieur à des champs qui lui appartiennent, on avait cru comprendre qu'il faisait juste des céréales et de l'orge. Où est-ce qu'on achète les engrais ?

AD : Plusieurs points de ventes, pareils pour les fongicides.

K : Et les pesticides c'est pour quels types d'insectes ?

AD : On n'en utilise pas toujours, cela dépend des années. Il y a des années on est obligé de les traiter, mais souvent non, surtout pour les céréales.

K : Et ensuite, pour les variétés de semences. Comme vous avez des contrats avec les sociétés, c'est elles même qui vous fournissent les matériels génétiques G4 et vous fournissez R1 ?

AD : Oui

K : Est-ce que vous avez remarqué des impacts du changement climatique sur les agricultures ?

AD : On est dedans.

T : La sécheresse deux ans que la production a baissé. Mais l'année dernière c'était meilleur.

AD : L'année dernière au niveau des céréales c'était exceptionnel.

K : Il y avait beaucoup de fruits ?

AD : La région ici n'a pas besoin de beaucoup d'eau.

K : Mais cette année il y a eu une baisse. Surtout au niveau des céréales ou il y a des cultures dans la liste qui sont plus susceptibles que d'autres à la sécheresse ?

T : Elles sont toutes sensibles.

AD : Même les oliviers.

K : J'en parlais avec la DPA et ils me disaient qu'il y avait des subventions de l'Etat pour remplacer des plantes qui consomment beaucoup d'eau avec des plantes qui en consomment moins. Est-ce que vous en avez entendu parler ?

AD : Oui on entend parler

K : Dans les productions que vous avez en céréales, est-ce qu'il y a des plantes qui sont plus consommatrices ?

T : Les fèves consomment beaucoup d'eau.

K : Est-ce qu'il y en a qui demande plus de traitement et d'engrais que d'autres ?

T : Les fèves aussi.

K : Donc les fèves c'est la culture la plus difficile ? Mais c'est une culture qui rapporte beaucoup ?

T : Non, cela ne rapporte pas.

K : Alors, pourquoi il y a beaucoup de production de fève ? Elles font parties des plus grandes productions de la coopérative.

AD : Ces dernières années, la production a baissé à cause du changement climatique.

K : Est-ce que c'est encore intéressant de faire des fèves ?

T : Il n'y a pas d'alternatives, le tournesol peut être.

AD : Ce débat revient chaque année, on dit cette année on n'a pas gagné donc on ne va pas continuer, mais on n'a pas le choix car il n'y a pas de remplacement.

K : Est-ce que ça pourrait être une formation intéressante, de savoir comment on répond aux changements climatiques ? Pour ce genre de culture ? Parce que je ne sais pas si vous travaillez avec l'INRA, qui fait de la sélection de variété pour avoir des variétés qui résistent mieux qui demandent moins d'eau, moins d'intrants... Est-ce que ça pourrait être des sujets de formation ?

AD : Bien sûr, et on va travailler tous ensemble dans ce sens pour s'adapter au changement climatique. Soit au niveau des variétés des semences, soit au niveau des méthodes de travail, soit au niveau des périodes. On a remarqué cette année par exemple, ceux qui ont fait leurs semences au mois 12 avait moins de rendement que ceux qui ont fait au mois de janvier.

K : On revient sur les mêmes questions concernant l'agroécologie. Est-ce qu'il a déjà entendu parler ou a une idée de ce que sont les principes de l'agroécologie ?

T : Non

T : Les systèmes pratiques en agroécologiques sont également plus résistants au changement climatique.

K : C'est encore à petit échelle, mais ce sont des principes qui permettent d'avoir une durabilité dans l'exploitation des sols, dans l'exploitation des ressources et on le voit de plus en plus, on est de plus en plus sensible à l'utilisation des ressources. Comme nous on travaille dans ce sens-là, pour être plus résistants, pour mieux se nourrir. Mais également pour les intérêts économiques que ça crée. On est moins dépendant des intrants par la diversification. Est-ce qu'il a des principes de diversification sur ces activités, comment il fait pour avoir un revenu économique sur une année de pluie ? Diversification sur les terres ?

T : Pas de plan de diversification des revenus, « inshallah » au jour le jour

K : Même question pour le recyclage, est-ce que tout ce qui n'est pas vendu est transformé en compost, en nourriture pour les animaux, comment il valorise au lieu de jeter ?

T : Juste le recyclage pour la nourriture des animaux.

K : Est-ce qu'il a des techniques pour utiliser moins d'intrants : d'engrais, de fongicide ?

T : Analyse des sols

K : Avec les analyses de sols qui sont fait en laboratoire privé.

1 : Privé ou d'Etat.

K : J'ai une amie qui travaille à l'OCP, et ils ont des laboratoires itinérants.

1 : C'est une fondation créée par l'OCP. Quand on fait les analyses, on est obligé de respecter le taux, la dose pour chaque hectare.

K : Les deux freins les plus importants, c'est donc avoir des débouchés importants et les coûts que cela peut représenter, surtout pour le biologique. Et l'accès aux formations. Pour la santé du sol, est-ce qu'il y a un travail,

T : Fumier, engrais et la rotation

K : D'accord, donc le fumier, les engrais et la rotation. Et le semis se fait comment ? C'est du semis direct ?

AD : Les conditions ne permettent pas du semis direct. Le sol doit rester comme il est après la récolte. Nous on laboure.

K : Donc c'est du labour, avec des tracteurs ?

AD : Oui, soit avec le couvert crop, trois disques, chisel

K : Il n'y a donc pas les conditions pour le semis direct, moins difficile pour les sols ?

AD : On est intéressé, et on essaye de motiver nos agriculteurs pour utiliser cette méthode, mais on n'a pas pu atteindre encore cet objectif.

K : Vous avez quand même trouvé un intérêt au semis direct ?

AD : On en entend parler, ça se fait de plus en plus au Maroc. Si les résultats deviennent plus favorables. S'il y a assez de pluie c'est égal.

K : Question sur la biodiversité, les champs quand ils sont faits, ils sont faits en mono culture ? Est-ce qu'il y a des haies ect ou bien c'est seulement toutes les parcelles collées les unes aux autres ?

AD : Oui, c'est de la mono culture.

K : Est-ce que au sein de la coopérative vous vous entraidez en termes de connaissances ? Est-ce que les agriculteurs de la coopérative se parlent entre eux pour se donner des conseils ?

AD : Ils sont très conscients du changement climatique, et cela un impact sur leur agriculture, mais il faut les motiver, les former pour changer leurs méthodes.

K : Il y a des échanges entre les agriculteurs ?

AD : Il faut toujours qu'un prenne l'initiative pour que les autres suivent

K : Comme un champs pilote.

AD : Un champ pilote bénévole ! Mais dans une autre langue, une victime.

K : Est-ce qu'il y a des aides de la part de l'Etat ?

T : Pour l'achat.

K : L'intérêt était surtout le statut juridique de la coopérative qui permettait d'avoir accès à des crédits pour des machines. Donc l'intérêt aujourd'hui de faire parti de la coopérative c'est surtout pour ça, où est-ce qu'il y a d'autres intérêts ?

AD : Il y a aucun intérêt pour le moment, car chaque agriculteur pour avoir des subventions pour l'achat de matériel ou un crédit pour gérer sa ferme et peut même avoir des subventions pour un projet au sein de son lot.

K : Même s'il ne faisait pas partie de la coopérative ?

AD : Oui. Il y a un autre système, celui de l'agrégation qui permet d'avoir un taux de subvention plus élevé qu'un agriculteur sans agrégation.

K : Il n'y a pas une exonération de taxes également pour les coopératives ?

AD : Il y a une exonération pour tous les agriculteurs.

K : Et pour les débouchés, est-ce que vous avez une idée du niveau de production à l'hectare de la coopérative pour chaque culture ?

AD : Cela dépend de l'année. Si c'est une bonne année, pour les céréales on peut atteindre jusqu'à 70 quintaux par hectare, et cette année plutôt 16/18. Pour les fèves, cela varie entre 30 quintaux (très bonne année) jusqu'à 1 sac (80kg) par hectare.

K : 2/3 vont vers des semences, pour le 1/3 qui restent, cela va vers de la consommation animale ou humaine ?

AD : Les deux

K : Majoritairement animale ou humaine ?

AD : Cela dépend de la qualité du produit.

K : Et vous le vendez où ? Dans la province ou dans des grands circuits ?

T : Zouk de Fès, de Séfrou

AD : Quel est l'objectif de cette étude ?

K : C'est de voir ce qui est fait, pourquoi c'est intéressant d'aller vers l'agroécologie, où sont les freins, où sont les opportunités ? Et une fois qu'on aura fini cette étude (une dizaine d'entretiens) on conclura par exemple qu'il est intéressant de faire des formations auprès de telle ou telle filière, sur tel ou tel sujet, ou bien de mettre en place des certifications, des SPG. Cibler quelles sont les actions qui vont aider à l'implantation de l'agroécologie, et une agroécologie qui va aider les agriculteurs. Comme ça, on définit des plans d'actions précis et qui correspondent aux termes.

T : Cela sera fait par un seul organisme ou bien par plusieurs ?

K : Non, c'est un ensemble d'organismes. Coopération entre côté français CD d'Ille et Vilaine, avec une association qui s'appelle Xylm pour laquelle je travaille qui se charge de projets de transition écologique en France et à l'étranger, avec l'association Let's Food, et du côté Marocain, pour l'instant il y a la DPA, le conseil provincial et ensuite le but c'est de voir quels acteurs publics et privés sont intéressés pour qu'on fasse de projet ensemble. Pour l'instant c'est le diagnostic, on cherche les opportunités et dans les opportunités qui serait intéressé pour travailler justement ce projet.

AD : Comme j'ai dit au début, on est la Chambre des agriculteurs, l'organisme chargé de représenter les agriculteurs. On est élus par les agriculteurs. Donc, on doit être au fond de tout projet. Je pense que vous avez une idée sur les chambres d'agriculture française et leur rôle.

K : Je connais mieux le système Marocain, je n'ai jamais travaillé en France. Je connais mieux l'organisation marocaine.

AD : Je propose que la chambre de l'agriculture face partie des organismes participant au projet.

K : Ce qu'on peut faire, c'est organiser le 25 août prochain une grande réunion avec tous les acteurs. Ce serait bien que vous y participiez en tant que membre. Pour le projet.

AD : Si vous voulez visiter la chambre de l'agriculture, mon numéro de téléphone. [...]

K : Merci.

2.10. GIE huile de Sefrou (olive)

Intervenants : Président de la coopérative et agriculteur (T) ; Kenza Dubord (Xylm)

K : Donc vous êtes président de la coopérative Azaaba?

P : Oui je suis président de la coopérative GIE huile de sefrou

K : ça c'est le groupement coopérative ?

P : oui ce groupement il se compose de 5 coopératives

K : 5 coopératives entièrement d'olive ?

P : oui entièrement ; la formation était délicate parce que le programme MCA qui as financé GIE avant il avait des coopérative du lait qui sont transformer a des coopérative d'olive ; et ces 5 coopératives ils contient 150 adhérents

K : et c'est quoi le programme MCA ?

P : le programme MCA c'est le Millennium Challenge Account ; Le gouvernement du Royaume du Maroc a conclu, le 30 novembre 2015, un deuxième programme de coopération (Compact II) avec le gouvernement des Etats-Unis d'Amérique, représenté par Millennium Challenge Corporation (MCC) et ce, dans l'objectif de rehausser la qualité du capital humain et d'améliorer la productivité du foncier.

K : d'accord ; et les 150 adhérents est ce qu'ils sont tous des propriétaires de leur terre chacun ou ils sont des gens pas propriétaires ?

P : ils sont tous des propriétaires parce que si tu adhère a une coopératives d'olive faut que tu soit propriétaires des oliviers d'abord sinon c'est quoi le but

K : d'accord est c'est quoi la taille moyen d'exploitation ?

P : A azaaba ont détermine pas la taille avec les hectares ; ont détermine la taille avec le nombre des pieds parce que ont peux trouver par exemple quelqu'un propriétaire de la terre mais pas des olivier qui sont sur cette terre et ce régime ont l'appelle au Maroc (Habouss)

K : est c'est quoi ce régime foncier

P : par exemple tu as une terre mais tu as pas les moyens pour la planter alors tu cherche quelqu'un pour la planter et vous deviser les gains toute les deux c'est une forme de location le propriétaire il reçoit un tière et le habouss vend le reste

K : est ce qu'il y a juste azaaba ou bien il y a d'autre localité ?

P : non il y a des coopératives a azaaba il y a des coopératives a Bhalil et des coopératives à sidi youssef ben ahmed alors 3 coopératives a azaaba une a Bhalil et une à sidi youssef ben ahmed et c'est pour ça aux moments de choix du nom du groupement ont as choisi GIE huile d'olive Sefrou parce que Sefrou c'est la province.

K : et donc vous ; vous êtes président a l'intérieur de Sefrou vous êtes président de la coopérative azaaba ?

P : elle s'apelle azaabia donc oui je suis président de la coopérative azaabia

K : est-ce que vous avez une idée a le nombre des pieds par adhérent ?

P : ils ya des gens qui ont presque 3000 / 4000 pieds et ils y a aussi des gens qui ont 100/200 pieds parce que la présence dans le groupement c'est pas par le nombre des pieds mais par l'activité des olives donc c'est l'activité qui compte

K : est est ce qu'il ya de différents Age des agriculteurs ou un âge moyen ?

P : oui bien sur il ya des agriculteurs et les fils des agriculteurs

K : et est ce qu'il y a des femmes qui sont propriétaires ? Ou elles travaillent dans la coopérative ?

P : oui nous avons dans c'est 5 coopératives une coopératives féminines

K : et c'est la qu'elle ?

P : cette coopérative féminines ce trouve a azaaba et elle s'appelle SALAH

K : qu'elles sont les principales différences dans cette coopérative ?

P : c 'est une coopérative qui prépare des olives de table

K : ah d'accord c'est la partie plutôt transformation ; donc elles ont le rôle différant les hommes font la production et les femmes la transformation

K : combien il y a de femme dans cette coopérative ?

P : il y a 6 femmes

K : et ces olives de table comment elles le font ?

P : il y a différents types elle font les olives noires ; des olives avec des herbes et des arômes

K : est-ce que vous avez des variétés particulière avec lesquelles vous préférer travailler ou selon les provinces ?

P : la variété la plus dominante a sefrou c'est la picholine Marocaine

K : est comment ça se passe pour l'achat de semence

P : ont as une machine pour la transformation

K : est pour la vente des olives comment vous fêtez ?

P : il y a des gens qui vend les olives dans les arbres et ils y a d'autre qu'ils les vendent après la récolte

K : d'accord et pour l'unité de la transformation elle se trouve ou ?

P : elle se trouve à azaaba

K : est vous avez quelle procéder vierge ? Extras vierge ?

P : les deux et aussi les huiles quand ils reste une longue durée ils perte leur qualité au niveau du gout du couleur parce que pour les huile d'olives ils ont deux facteur pour perdre leur qualité la lumière et la chaleur par exemple quand vous allez dans les grandes surface vous trouver l'huile d'olive dans un endroit frais et dans des bouteilles opaque .

K : A quelle moments vous arracher les oliviers ?

P : il y a pas de vie pour les oliviers ; ils y a des oliviers qui dure 400 ans 300 ans ont fait juste la taille pour entretenir les oliviers

K : et vous faite cette taille comment est ce qu'il y a une régularité ?

P : Non ça dépend de l'arbre quand l'arbre reçoit l'eau nécessaire les aliments nécessaire ca veut dire les engrais ext..... elle est bien c'est pas la peine de la tailler

K : est ce que vous pouvez me décrire les itinéraire technique sur le champs d'olivier par exemple sur une année sur un cycle a qu'elle moments vous faites les traitements

P : juste après l'acceuillaites il y a la taille

K : L'acceuillaites c'est quelle mois ?

P : ca dépend a la maturité des olives ; ici a la région de sefrou ont commence en mois de novembre

K : d'accord de novembre j'usqua quand ?

P : de novembre j'usqua février

K : ensuite c'est la taille

P : oui après c'est la préparation de la terre ; parce que les oliviers ils sont pas comme les pommiers ; alors ont fait un trou autour de l'arbre ont fait des pesticides de l'eau

K : vous faites le MPK ?

P : je sais pas exactement ...

K : quand vous parler de la préparation de la terre vous parler du labour ?

P : oui et ont essaie de limiter autour de l'arbre pour donner du labour

K : et au moments de préparation de la terre est ce que vous faites de l'angrer sur la terre ? et qu'es ce que vous mettez comme type d'angrer .

P : oui bien sur ; ont met le sel le MPK il y a une formule spécial pour les oliviers

K : est ca vous le faites combien de fois pas ans ?

P : une seule fois juste

K : qu'est ce que vous avez comme maladie ?

P : l'œil de paon ; des champignons

K : et ces traitements vous les faite une fois par ans ?

P : peut être une fois peut être plusieurs fois ca dépend les maladies qui apparait sur les olivier

K : et cette année vous avez fait beaucoup de traitements ?

P : non c'est juste une fois

K : et ces derniers année ?

P : non c'était calme mais juste quand il y a un champ malade ont doit faire les traitements a le champs qui est juste a côté pour éviter la contamination

K : est comment vous éviter la contamination ?

P : les agriculteurs ils ont pas beaucoup de culture pour éviter la contamination mais ont as l'onca ont a la DPA ont prend un échantillons ont le montre après aux nous donne le traitement

K : donc il ya un bon suivi des administrations ?

P : ca dépends ...

K : est après que vous avez fait les traitements vous faites quoi ?

P : l'irrigation

K : est comment ça se passe l'irrigation ?

P : ça dépends de la quantité d'eau si il y a de pluie il y a pas de problème d'irrigation si il n'y a pas de pluie ont irrigue avec des Ruisseau et avec des droits d'eau

K : comment ça se passe avec les droits d'eau

P : c'est un système très délicat selon les gens qui le pratique durant des années c'est un droits hyridité ou bien acheté par exemple tu as le droits d'irriguer 6h par jours ou bien toute la nuit

K : est-ce que vous demandez à une administration ou quoi ?

P : non il y a pas d'administration qui contrôle ca ; on a une même source d'eau est ont organise entre les agriculteur combien de temps il y a pour chaque agriculteur pour irriguer

K : ça c'est un système ancestral ?

P : oui ça existe depuis longtemps

K : est ce que c'est une particularité de azaaba ou bien de toutes les communes ?

P : c'est une particularité juste à azaaba et la région de sefrou non ils ont un autre système

K : est-ce que vous avez quel type d'irrigation vous avez le goutte à goutte ou quoi ?

P : non le goutte à goutte c'est un nouveau système ou l'administration et le plan Maroc vert donne des aides pour le goutte à goutte est aussi on peut pas utiliser le goutte à goutte parce que les oliviers sont pas comme les pommiers les oliviers ont laissé un écart de 10 mètres entre les arbres par contre les pommiers ont laissé juste 2 mètres

K : et dans la province qu'elle la majorité des types d'irrigation ?

P : les ruisseaux

K : est-ce que comment ça se passe pour l'eau en ce moment est-ce que vous sentez un manque d'eau ?

P : heureusement cette source n'est pas touchée pour les moments elle est toujours disponible et contient d'eau cette année parce que l'administration des eaux à Fès c'est elle qui s'occupe des statistiques d'eau de temps en temps elle part au bassin sabou la source d'eau elle prend des échantillons et elle calcule le débit d'eau

K : est-ce que donc est-ce que vous avez remarqué des changements climatiques ces dernières années ?

P : bien sûr il y a de la sécheresse cette année la récolte cette année sera minime est aussi les oliviers ne résistent pas à la manque d'eau et les olives sur les arbres deviennent sèches alors quand ils sont secs ils tombent alors il n'y a pas de récolte

K : pour vous c'est le manque d'eau qui cause la diminution de récolte ou bien il y a d'autres facteurs ?

P : nous sommes des agriculteurs d'olives mais jusqu'à ce moment on n'a pas trouvé d'explication pour la diminution de récolte on a une année la récolte et super une année moyen une année pas de récolte sans aucune raison

K : les variétés principales c'est la picholine comme vous m'avez dit est-ce que vous savez pourquoi vous avez choisi la picholine ou bien c'est héréditaire ?

P : c'est une variété héritée et il y a aussi une variété espagnole arbequina mais cette variété ces arbres sont d'un écart de 1 mètre seulement parce qu'il grandit pas et elle donne un bon rendement mais le problème dans cette variété l'huile ne dure pas longtemps elle est facilement oxydable au contraire de la picholine

K : est-ce que vous avez l'accréditation ONSA pour la transformation et la production ?

P : oui oui bien sûr nous avons aussi des labels comme IGP (indication géographique protégée) presque 3 ans

K : est-ce que c'est ce que vous a donné l'IGP ?

P : rien juste une attestation d'un bureau d'étude à Agadir des inspecteurs qui sont venus ici à azaaba pour vérifier la qualité

K : est-ce que c'est vous qui avez demandé l'IGP ou bien une administration ?

P : oui c'est une administration DFP c'est elle qui a payé

K : est-ce que ça coûte cher l'IGP ?

P : oui ça coûte presque 5000 dh par certificat

K : il y a de changement pour la commercialisation ?

P : non elle n'a rien changé on vend l'huile à le même prix que les autres qui n'ont pas de label

K : vous vendez l'huile en bouteille ou bien en bidon ?

P : ça dépend on vend en bouteille en bidon ...

K : vous vendez les bouteilles dans les grandes surfaces ?

P : nous avons un contrat avec une grande surface à casa c'est le marché solidaires de l'oasis

K : eux ils sont intéressés par les labels ou pas ?

P : non ils ne sont pas intéressés par les labels ; personne demande est-ce que l'huile a un label ou pas

K : les gens ils ne sont pas aux courants ou ils ne sont pas intéressés

P : ils ne sont pas aux courants

K : et vous avez déjà pensé au label bio ?

P : oui ça dépend de l'administration c'est elles qui programment des formations

K : vous avez déjà eu des formations pour ça ?

P : non non pas du tout mais malgré la population elle n'est pas aux courants de ces labels nous préférons la qualité

K : vous avez une idée du rendement moyen des olives ?

P : on ne peut pas avoir une idée sur la totalité des rendements

K : pour vous c'est quoi un mauvais rendement

P : un mauvais rendement d'un arbre de 5 ans par exemple c'est 1 kg mais un arbre vieux ça peut arriver à 50 kg 60 kg il y a même des arbres qui arrivent à 500 kg c'est le bon rendement

K : pour être satisfait d'un arbre c'est quoi le rendement moyen ?

P : ça serait 90kg 100kg

K : cette année ça vous rend combien ?

P : cette année il y a des arbres qui vont nous rendre 0kg c'est une perte totale

K : vous vendez plus en bouteille ou bien en bidon ou bien en wraq

P : en wraq plus

K : la vente en wraq comment ça se passe

P : c'est en tonnes mais en bidon c'est en litres

K : l'agro écologie est-ce que c'est un terme que vous avez déjà entendu ou bien connu ?

P : non j'ai aucune idée

K : alors je vais te donner la définition de l'agro écologie

L'agro écologie est une façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Elle les amplifie tout en visant à diminuer les pressions sur l'environnement (ex : réduire les émissions de gaz à effet de serre, limiter le recours aux produits phytosanitaires) et à préserver les ressources naturelles. Il s'agit d'utiliser au maximum la nature comme facteur de production en maintenant ses capacités de renouvellement.

K : est-ce que vous faites attention à la sante des soles ?

P : non non il y a pas de travaille sur le sol

K : est pour le recyclage ont m'avais dit dans votre coopérative vous faites des briquettes de chauffages

P : oui mais ces briquettes ils ne sont pas rentables parce que les gens ne les achètent

K : vous transformer mais vous trouver pas assez d'acheteur ?

P : oui c'est ca le problème alors ont fait du travaille pour rien

K : le problème des briquettes c'est vous n'avez pas de clients ?

P : oui exactement les gens ne connaissent pas les briquettes de chauffage

K : est comment vous avez l'idée de faire les briquettes ?

P : c'est mon propre idée est j'ai contacter une administration c'est ADS agence de développement social j'ai parler avec eux sur les projets ils ont accepté l'idée et ils nous ont donné un peux d'argent pour financier le projet du recyclage ont as acheter une machine pour faire les briquettes mais malheureusement ils ne sont pas vendu

K : est ce que vous avez des idée de formation que vous voudrez dans votre domaine ?

P : ont as besoin de plusieurs de formation dans le recyclage des grignettes des olives pour faire les briquettes ou bien le savon le compostage des aliments des animaux

K : qu'elle est le prix des kilo d'olive ?

P : il augmente et il se diminue ca dépends maintenant il est a 50dh pour le kilo

K : est ce que il y a une différence entre extras vierge et vierge ?

P : oui il y a une différence c'est le taux d'acidité Le taux d'acidité des huiles d'olive vierges (acide oléique) ne doivent pas excéder les 2%. Plus le taux est bas, meilleure est l'huile. L'huile d'olive extra-vierge est obtenue uniquement par voie mécanique et doit présenter un taux d'acidité est très bas, inférieur à 0.8%

K : merci

2.11. Union des coopératives de miel de Sefrou (miel)

Intervenants : Kenza DUBORD (Xylm) ; Président de la coopérative Miel

K : C'est quoi la différence entre l'Union coopérative et les coopératives ?

Président : L'Union c'est fait en 2011 et contient 11 coopératives, et maintenant 18 coopératives. Il y a 195 adhérents travaillant dans les coopératives. Ils contiennent des femmes et des jeunes.

K : Combien de femmes ?

P : 30% de femmes.

K : La plupart sont des jeunes ?

P : Une coopérative fait des bougies avec la cire d'abeilles. C'est une coopérative de femmes à 100%.

K : Tous les membres font du miel ?

P : Dernièrement, les abeilles sont tombées malades. A cause des traitements pesticides, insecticides utilisés autour.

K : Est-ce que l'ONSSA a fait des analyses ?

P : Oui. Nous avons fait des analyses avec l'ONSSA pour déterminer le problème.

K : Qu'est-ce qui a été analysé ?

P : Les abeilles pour identifier les maladies. Certains ont déjà acheté d'autres abeilles déjà. 80% des abeilles sont mortes ou bien parties. La production de miel a donc totalement baissé.

K : Est-ce que l'ONSSA a pu déterminer si les produits qui ont tué les abeilles sont des produits légaux ou du marché noir ?

P : C'est à cause des pesticides, du changement climatique. Les abeilles ne trouvent plus de fleurs pour manger. Il a demandé une aide au ministère.

K : Qu'est-ce que vous voudriez comme aide ?

P : Pour acheter d'autres abeilles, pour la livraison des produits et des abeilles.... Nous n'avons pas assez de machine pour faire du miel, de l'aide pour ça aussi.

K : Est-ce que des coopératives ont leur propre unité de transformation ou toutes viennent ici ?

P : Certaines coopératives ont leur machine, mais certaines ont leur machine. Je voudrais que tout soit fait ici pour assurer la traçabilité, la qualité etc.

K : C'est pour ça que l'ONSSA n'a pas encore donné l'accréditation car c'est divisé ?

P : [Montre le fonctionnement de la coopérative : L'entrée des ruches, le vestiaire, l'endroit où ils coupent la cire, piège à souris...] Capacité de 24 cadres dans l'extracteur. Le miel descend par une ouverture en bas de la centrifugeuse...

K : Les machines ont été financés par l'Etat ?

P : Oui, par la FIDA. Montre le fonctionnement d'une machine pour liquéfier le miel (36°)

K : Les ruches sont toujours en bois ?

P : Oui, toujours.

K : Combien d'abeilles par ruche ?

P : 5000 environ.

K : Ils fabriquent eux même leurs ruches. En hiver, ils utilisent une ruche avec 5 cadres. Les ruches font leurs œufs dans ces ruches pour ne pas qu'elles partent

P : Dans les ruches d'été, il y a 10 cadres.

K : Pourquoi elles sont petites en hiver et grande en été ?

P : La mère est dans la grande ruche et les bébés dans les petites ruches. Elles se reproduisent dans le mois 4 et 5.

Quand il y a beaucoup d'abeilles et qu'ils ne veulent pas faire la division, ils font une extension sur la grande ruche.

K : Vous transportez jusqu'à l'endroit où il y a les fleurs ensuite vous ouvrez ?

P : Les abeilles sortent par une petite ouverture.

K : Vous faites tout le Maroc avec les ruches ?

P : Juste dans la région de Sefrou et dans les Montagnes. Il y a des coopératives qui font tout le Maroc mais d'autres juste dans la région.

Montre une machine qui permet de faire des bougies à partir de la cire. La gaufre est naturelle. Ce sont les abeilles qui nettoient et rincent les gaufres.

Tout est fait à la main. Ils le font fondre.

K : Comment s'appelle le produit que vous faites fondre ?

P : C'est de la cire naturelle.

K : Est-ce qu'il a déjà réfléchi à la labellisation biologique ?

P : Ils ne font pas le label bio mais comptent le faire.

K : Est-ce qu'ils ont déjà vu le cahier des charges ?

P : Si tu as des informations, tu les envoies par whatsapp.

K : Est-ce qu'il aimerait une formation ?

K : Est-ce qu'il aimerait une formation ?

P : Oui

K : est-ce qu'il sait que ça coûte cher ?

P : Oui, il est cher. Pour l'instant, pas les moyens.

K : Quels seraient les bénéfices du label bio ?

P : La valorisation du produit pour la vente, au Maroc et à l'international (si opportunité)

K : Où est-ce que vous vendez le miel pour l'instant ?

P : On a juste fait une convention avec les expositions. Mais c'est l'ONSSA qui l'aide pour vendre le miel dans les expositions. Il y a des coopératives qui vendent directement aux clients, dans tout le Maroc.

K : C'est majoritairement en province ou dans les grandes villes ?

P : Il y a des clients partout au Maroc, qui sont originaires de la zone.

K : Est-ce que les produits sont vendus en majorité dans les expositions où chez les personnes ?

P : En majorité chez les clients. Il vendait du miel en majorité aux expositions mais après le covid ça s'est inversé.

[Montre la machine de découpe, car ils font leurs ruches eux même].

K : Tout l'atelier et la partie transformation marche à l'énergie solaire. Financés par plusieurs compagnies.

K : Si vous vouliez une formation, ce serait pour quoi ? Vous avez une idée de ce que vous voulez apprendre ?

Changement climatique, pesticide...

P : De tout ! Un accompagnement général. Il veut mettre des barrières pour protéger l'atelier.

Envie de faire un gîte, de l'écotourisme autour de l'apiculture. Besoin aussi d'un autre atelier, car celui-ci est trop petit vis-à-vis du nombre de coopératives. Veulent aussi faire une salle de formation, pour former d'autres apiculteurs

[

Fin de l'entretien.

2.12. Agriculteurs individuels en maraichage

Intervenants : Aziz Yakoubi (également élu à la Chambre d'agriculture de Fès-Meknès, Faras Lahcen, Mohamed Bouchbouo ; Kenza Dubord (Xylm)

K : qu'est ce que vous faites comme agriculture ?

A : ca fait 4ans que je fait les oliviers et l'oignons les grenadines et les amandes parce que la région et froide si ont fait autres chose a part ses derniers par exemple l'orge le blé nous n'obtiendrons pas de rendement

K : et cette année il Ya du pluie ou bien c'étais difficile

A : non il y a pas de pluie

K : comme on a vu a azaaba a zaouia et beaucoup d'autre commune il ya pas un rendement c'est a cause de sécherai ou bien autres chose ?

A : oui c'est a cause de la sécherai ; mais a propos des oliviers ont a pas de problème parce qu'ont les irrigue mais pour le blé Ont as besoin de pluie

K : et cette année vous avez du bonne récolte pour les olivier ?

A : la récolte est diminuée à 50 %

K : est-ce que ça excite une des coopérative de maraichage ?

A : non ont a pas de coopérative

K : et au Maroc ils excite des coopérative de maraichage ?

A : non il y a pas

K : comment ca organise le maraichage dans la commune ?

A : on a pas des coopérative et même ont pas des idée pour faire une coopérative de maraichage alors on travaille chacun pour soi

K : et les oignons et les patates vous les faites sur quelle surface et superficie on hectares

A : presque 20 hectares au niveau de la commune

K : et après comment ça se passe pour la vente ?

A : nous avons un problème pour le marketing parce qu'on ne vend pas directe pour les grand marché on a des intermédiaires qui achetèrent de nous avec leur prix

K : d'accord et après les intermédiaires ou est s qu'ils amènent les oignon

A : dans les grands marché a Fès a Casablanca a Agadir

K : et eux ils se permettent a fixé un prix même si le prix et plus cher a l'extérieur ?

A : eux ils achètent de nous avec un prix bas et ils vendent à le grand marché à un prix cher

K : et est ce qu'il y a d'autres légumes qui sont fait du maraichage a part les oignon et les patates

A : oui il y a les navets (beldi) ; les carottes ; les légumes saisonniers mais pas avec une grande quantité et ca dure pas longtemps parce que on est dans une région froide et à cause de le gel les légumes meurt très vite

K : et quand il ya pas le maraichage vous faites quoi sur les champs

A : du mois 5 au mois 10 on fait le maraichage et du mois 10 au mois 11 ont fait le blé l'orge le maïs mais du mois 11 au mois 5 ont fait rien

K : et le maraichage avec les carottes les navet les tomates est ce que c'est destiné pour la vente ?

A : oui la vente local juste a tazouta sekoura sefrou

K : et qui fait le transport entre ici et les marché de sefrou ?

A : les agriculteurs eux même parce que il y a pas une grande quantité

K : et après c'est les agriculteurs qui vende ?

A : oui il n'y a pas des intermédiaires

K : est-ce que cette production il suffit à nourrir la province ou est-ce que la province et obligé d'acheter à l'extérieurs ?

A : non il est pas suffisant

K : et vous savez d'où viens les légumes qui sont acheter de l'extérieur ?

A : non ont a pas une idée

K : est ce que il y a des agriculteurs qui fond juste du maraichage ou bien il y a qui fond d'autre agriculture

A : non

K : et les surfaces sûr qu'elle s'est fait est ce que sont des petites surface ?

A : oui ils sont des petites surface ils sont juste des jardins de maison le maximum c'est un hectares

K : et sur ces petites surface est ce que vous utilisez des engrais et les pesticides ?

A : non ils sont bio a 100 %

K : et pour les oignons est ce que il y a un changement avec les changements climatiques ?

A : oui bien sûr et pour les oignons on utilise beaucoup des engrais et les traitements

K : qu'est ce qu'il y a dans les oignons comme maladies ?

A : ont sait pas les non des maladies parce que ont ramène des technicien c'est eux quoi nous donne des traitements pour soigner et traitez non oignons

K : est c'est des technicien sont venu de qu'elle institutions ?

A : de la DPA la CTA (centre de travail d'agriculture) ou bien les gens qui vend déjà les traitements

K : et avec le changement climatiques est ce que vous avez besoin de plus de traitements ou bien moins comment ça se passe ?

A : oui s'il fait froid on a besoin de faire beaucoup de traitements

K : par exemple si on veut améliorer le maraichage et avoir plus de production dans la province qu'est-ce qu'on peut faire

A : ont as besoins des information pour savoir beaucoup de chose aussi ont as besoin des traitement pour le sol et des analyses par exemple Le sol qui convient à la plantation de pommes de terre Nous y cultivons des carottes alors ont vas pas avoir une bonne récolte

K : est-ce que vous avez déjà la visite de l'ocp ?

A : non ont as pas de visite ici Nous sommes allés à leur rencontre

K : est ce que vous avez accès a des formations ici ?

A : non

K : a chaque fois vous êtes obligé de vous déplacez a Fès a la chambre d'agriculture

A : oui est les agriculteurs de tazouta ils veulent bien faire des analyses pour les soles mais ils n'ont pas les possibilités pour se déplacez à chaque fois

K : pour les formations et les analyses ils faudrait que les gens viennent ici a tazouta ?

A : oui

K : donc il y a besoin de décentraliser les formations et les aides d'accord ; donc est ce que vous avez d'autres idées pour être faites pour améliorer la filaire de maraichage ?

A : ont besoin des formations et ont reçois pas des aide de l'état parce qu'on n'a pas des grandes surface Les subventions commencent à partir de cinq hectares

K : avec le nouveau plan qu'il ya maintenant parce que avant il Ya avais plan Maroc vert et maintenant il y a green génération est ce que vous voyez une différence ou bien est que la même chose ?

A : non ont as pas de différence nous n'avons rien profité

K : et comme vous m'avez dit il y a un problème avec les intermédiaires est que vous n'avez pas pensez à une solution pour avoir des négociations ?

A : non ont a pas des solutions parce que si on laisse les oignons chez nous ont va perdre tous parce qu'ont est une région froide et aussi tazouta elle n'est pas connu de ce genre d'agriculture

K : et il ya deux sujets qui sont dans les projets c'est le sujet de travail des jeunes dans l'agriculture et aussi les femmes et donc la question et ce qu'ils y a des jeunes qui travaillent dans l'agriculture et aussi des femmes

A : oui ont as des jeunes ils sont les fils d'agriculteurs mais les femmes plus que les jeunes dans toute la région de sefrou

K : des jeunes femmes ? ca veut dire la nouvelle génération d'agriculteur il ya de plus des femmes c'est ca ?

A : oui il ya des femme plus que des homme et elles travaille pas juste a tazouta elles travaille a imouzer

K : pourquoi ?

A : par exemple dans la période des pommes elles part travailler a imouzer

K : et si on fait u,e comparaison entre le travail des femmes et le travail des hommes qui travail mieux que l'autre ? et est ce qu'il ya une séparation ?

A : le travail forcé et pour les hommes et le travail doux ou la récolte c'est pour les femmes ; par exemple pour les pommes les femmes savent bien la manière pour cueillir les pommes

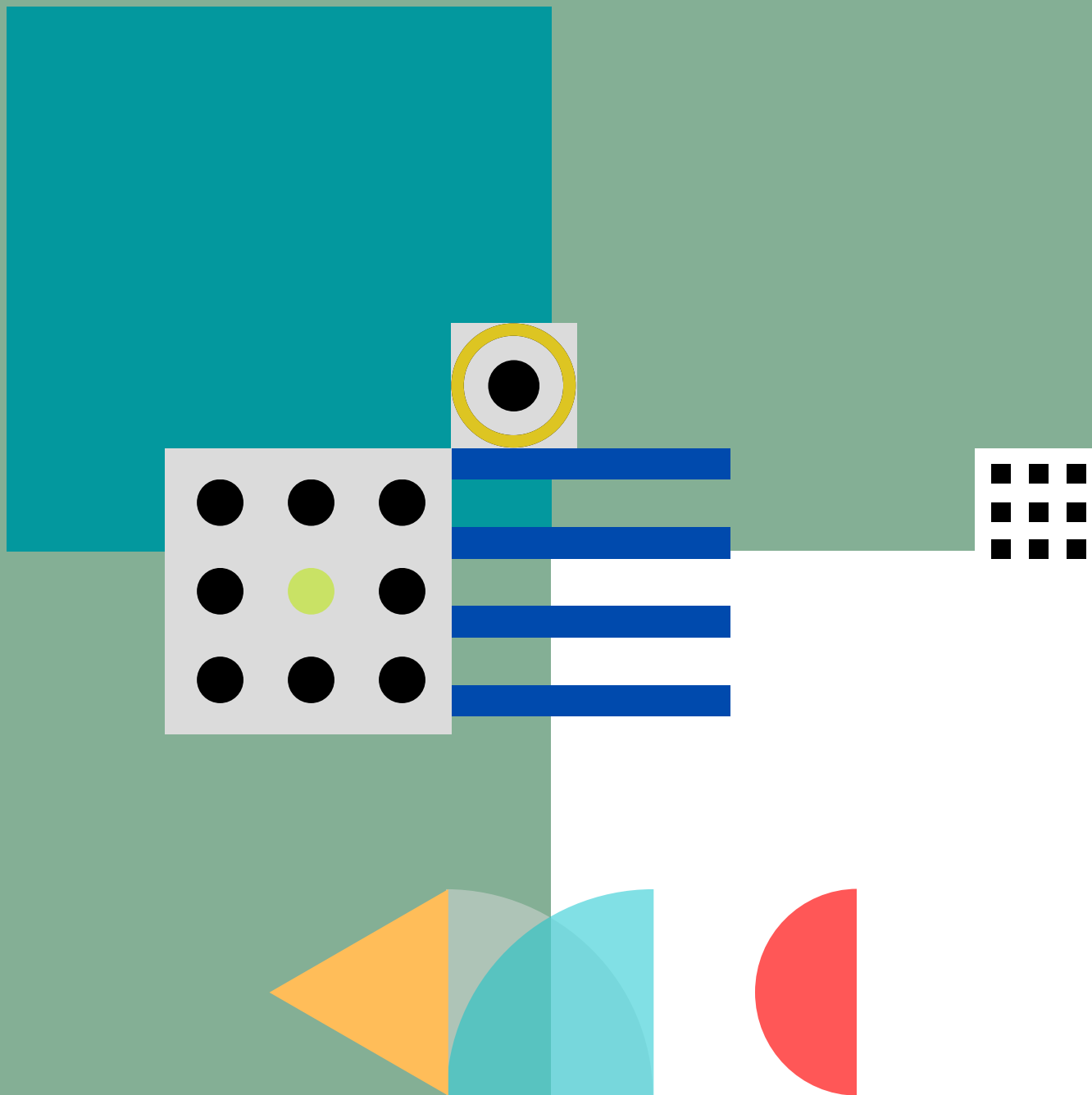
K : donc ca c'est le travail ouvrier ; et dans les propriétaire qui ont leur propre terre est ce qu'il ya des jeunes il ya des femmes ?

A : oui on travail dans nos terre en famille

K : merci beaucoup pour vous et je sais pas si vous avez des questions ; ce qui nous intéresse c'est d'avoir comment ca s'organise quand on achète des légumes d'où ça vient et est ce qu'il y a des organisations ou se sont majoritairement ce sont des petits agriculteurs qui font du maraichage ou est-ce que il y a aussi des grandes surface qui font du maraichage ?

A : hors de tazouta on sait rien mais à tazouta ce sont juste des petits agriculteurs

K :d'accord merci beaucoup .



Let's Food x Xylm

**Comment renforcer la place de
l'agroécologie dans la Province de Sefrou ?**