

Economie de l'élevage



Confédération
Nationale de l'Élevage
CNE



DOSSIER MAROC

LA FILIÈRE
VIANDE
BOVINE

N°449
Septembre 2014
18 €

LA FILIÈRE VIANDE BOVINE AU MAROC Comment concilier croissance et autosuffisance ?



ÉCONOMIE ET AGRICULTURE

CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE

LES PROJETS INTÉGRÉS

L'ORGANISATION DE LA FILIÈRE

OUVERTURE AUX MARCHÉS EXTÉRIEURS

LES DOSSIERS ÉCONOMIE DE L'ÉLEVAGE

sont une publication mensuelle du Département Economie de l'Institut de l'Élevage. Ils traitent de l'analyse des marchés du lait et des viandes, de l'évolution des structures et des résultats des exploitations d'élevage, de perspectives démographiques, territoriales ou de filières... en France, en UE ou dans les principaux pays concurrents ou partenaires.

RÉDACTEURS : GRUERE Armelle, MONNIOT Caroline, CARLIER Marie, CHAMPION Fabien, CHAUMET Jean-Marc, CHOTTEAU Philippe, KENTZEL Marion, RICHARD Mélanie, VILLARET Arnault, YOU Gérard.

Les études publiées dans le cadre des Dossiers Économie de l'Élevage bénéficient du financement du Ministère de l'Agriculture (Casdar) et du Fonds National de l'Élevage.

Ce dossier particulier fait référence à une étude financée par Interbev Bovins. Le contenu n'engage que ses auteurs.



Conception de la maquette : Béta-Pictoris (beta.pictoris@free.fr)
Mise en page et iconographie : Leila Assmann
Crédits photos : Marion Kentzel/Institut de l'Élevage - Armelle Gruère/Institut de l'Élevage -
Caroline Monniot/Institut de l'Élevage - Steph C - SyrianSindibad - Frédérique Voisin-Demery -
An en Alain - Hector Garcia - COPAG - David Lisboa - Lisa Allen
Directeur de la publication : Martial Marguet
Imprimé à Imprimerie de la Centrale Lens - N° ISSN 1273-8638 - N° IE 0014501041
Abonnement : 160 € TTC par an : Technipel - Email : technipel@idele.fr - Tél. : 01 40 04 51 71
Vente au numéro : 10 € le téléchargement sur <http://www.idele.fr> - <http://technipel.idele.fr>



La filière viande bovine au Maroc : comment concilier croissance et autosuffisance ?

La filière viande bovine marocaine est en pleine mutation. Si le secteur laitier s'est développé à partir des années 70, ce n'est que récemment que les efforts entrepris pour le secteur viande rouge ont commencé à porter leurs fruits.

L'objectif affiché est de satisfaire la demande nationale de viande bovine, potentiellement beaucoup plus importante que les quelques 6 kg par habitant affichés jusqu'à la fin des années 2000. Disponibilités réduites et prix élevés, dus en partie à des droits de douane allant jusqu'à 200%, limitent en effet toujours les achats par les ménages.

Le Plan Maroc Vert lancé en 2009 en vue de moderniser l'agriculture marocaine incite les professionnels de la viande bovine à s'organiser. L'Etat marocain verse une prime pour chaque veau né d'une insémination viande. Ce programme a atteint un grand nombre d'éleveurs, leur permettant d'accroître leurs revenus et stimulant la production nationale de viande rouge.

Par ailleurs, l'Etat a également subventionné la création de projets intégrés de grande taille, avec la construction de milliers de places d'engraissement et de capacités d'abattage correspondantes. Cependant, les disponibilités en aliment du bétail et en eau font défaut dans un pays aride et déficitaire en céréales et en tourteaux. L'ouverture des frontières marocaines (avec droit de douane et TVA réduits) aux brouards européens depuis 2010 ne s'est traduite que par des arrivées encore relativement marginales. Les bovins européens sont en effet souvent jugés trop lourds et trop chers par les acteurs de la filière marocaine.

Le secteur viande bovine a amorcé sa modernisation à un rythme plus ou moins rapide selon le maillon de la chaîne. Il a besoin en priorité d'appui technique et d'équipements qui font cruellement défaut au Maroc, et secondairement de brouards, mais plutôt légers et bon marché.

SOMMAIRE

1 / L'AGRICULTURE, UN PILIER DE L'ÉCONOMIE MAROCAINE

- Un pays politiquement stable
- Une économie résiliente à la crise mondiale
- Une urbanisation rapide
- L'élevage, une composante majeure de l'agriculture familiale
- Une agriculture dépendante de la pluviométrie et des importations

2 / LA CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE EST LIMITÉE PAR L'OFFRE

- Une viande bovine appréciée, mais peu consommée
- Les freins à la consommation de viande bovine

3 / LA FILIÈRE VIANDE BOVINE MAROCAINE, EN PLEINE MUTATION

- Les circuits de commercialisation
- Les prix de la viande et chaîne de valeur dans la filière
- Un élevage qui se lance dans le croisement terminal
- Les chevillards au cœur de la filière
- L'abattage se met lentement aux normes internationales
- Bouchers des villes et bouchers des champs
- L'émergence de la GMS
- Le Plan Maroc Vert et les Contrats-Programme

4 / DES PROJETS INTÉGRÉS POUR INTENSIFIER LA PRODUCTION

- Le développement des projets intégrés sous le PMV
- Ranch Adarouch – Abattoir BioBeef
- Projet Univers Génisses
- La COPAG, source d'inspiration pour le PMV
- Le concept d'agrégation prôné par le PMV

5 / UNE LENTE OUVERTURE AUX MARCHÉS EXTÉRIEURS

- Le marché marocain s'ouvre aux brouards européens
- Mais les importations restent limitées par le prix et le poids des animaux
- Les importations de viande bovine sont réduites
- Des besoins importants en formation, appui technique et équipement

L'AGRICULTURE, UN PILIER DE L'ÉCONOMIE MAROCAINE

L'agriculture représente 15% du PIB marocain et emploie environ 40% de la population active du pays : comme dans la plupart des pays émergents, elle garde un rôle social central, mais c'est aussi un secteur stratégique pour rapporter des devises. Le secteur de l'élevage tient une place importante, surtout au regard du nombre d'actifs concernés. Cependant, le secteur agricole marocain est fragile en raison de sa dépendance aux précipitations et de l'impact des sécheresses épisodiques.



Un pays politiquement stable

La solidité politique du pays en fait un territoire propice aux investissements.

Le Maroc a vécu un bref Printemps arabe, avec de moindres répercussions politico-économiques que d'autres pays voisins. Mohammed VI, qui règne depuis 1999, avait en effet entrepris des mesures pour démocratiser la monarchie bien avant 2011, même si les progrès sont jugés

trop lents par certains. Les manifestations du printemps arabe ont cependant rapidement débouché sur la formalisation d'une nouvelle constitution, avalisée par référendum. Les pouvoirs du roi y sont amoindris, mais restent néanmoins importants.

Une économie résiliente à la crise mondiale

La croissance économique soutenue du Maroc s'appuie en partie sur une consommation intérieure dynamique. Cependant le déficit commercial se creuse.

La croissance économique du Maroc est restée régulière et relativement forte après une période de stagnation dans les années 1990. Le Produit Intérieur Brut (PIB) du pays a ainsi augmenté de 4,7% par an en moyenne entre 2001 et 2013. Malgré le ralentissement économique mondial de 2008 et 2009 et surtout la crise persistante en Union européenne, le taux de croissance du PIB marocain s'est maintenu à 4,4% (moyenne 2008-2013) depuis 2008. A en croire les prévisions du FMI, le PIB devrait continuer sa progression dans les années à venir.

Les variations interannuelles de la croissance économique sont assez marquées. Elles sont surtout liées au « yoyo » de la production agricole, conséquence des épisodes récurrents de sécheresses. Cependant, ces variations s'amenuisent au fur et à mesure que le pays diversifie son économie et développe son secteur tertiaire.

CROISSANCE ANNUELLE DU PIB - PRÉVISIONS À PARTIR DE 2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage, d'après FMI (avril 2014)

Une consommation intérieure dynamique

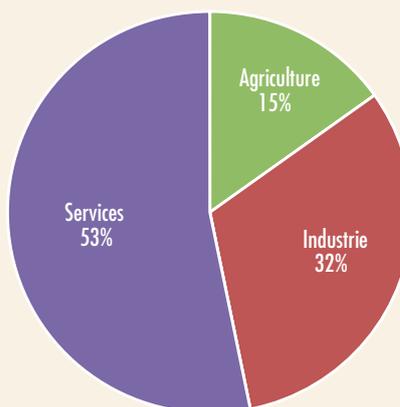
La croissance économique marocaine s'appuie pour une part sur une consommation intérieure dynamique, en particulier celle des ménages (58% du PIB entre 2008 et 2012 selon le Ministère de l'Économie et des Finances). Le tourisme y joue également un rôle important. L'agriculture, la production et l'exportation de produits de la pêche, et l'extraction et l'exportation de phosphates constituent d'autres ressources importantes de l'économie marocaine. L'agriculture représente environ 15% du PIB.

Le Maroc était le 1^{er} destinataire d'investissements directs étrangers en Afrique du Nord en 2012 (surtout en provenance de France et d'Espagne). Les transferts provenant de Marocains résidant à l'étranger sont la 1^{ère} source de devises, juste devant le tourisme.

Mais une balance commerciale déficitaire

Les échanges extérieurs progressent régulièrement depuis le début des années 2000. La progression des importations est plus rapide que celle des exportations : le déficit commercial du Maroc s'alourdit d'année en année. L'énergie et les lubrifiants représentent le plus gros poste d'importation (25% en 2011 selon le Ministère de l'Économie et des Finances). Les importations de matières premières agricoles (notamment les céréales) sont également sources de dépenses conséquentes, en particulier lors des périodes

RÉPARTITION DU PIB DU MAROC (2012)



Source : GEB - Institut de l'Élevage, d'après CIA - The World Factbook

de sécheresse. Côté export, le Maroc dispose des plus importantes réserves mondiales de phosphates et en est le premier exportateur. Il expédie également des produits de la pêche ainsi que des fruits et des légumes, principalement vers l'Europe.

Une urbanisation rapide

L'urbanisation de la population marocaine progresse, avec des écarts de revenus croissants entre la ville et la campagne.

Le Maroc comptait 32,9 millions d'habitants en 2013. La croissance démographique a progressivement ralenti au cours des dernières décennies, plafonnant à 1% en 2012 et 2013.

La population urbaine, concentrée dans les villes côtières, représente 57% du total, une proportion qui augmente régulièrement. Casablanca, située sur la côte Atlantique, est la ville la plus peuplée, regroupant 18% des habitants du pays.

Comme la croissance démographique était encore très importante durant les décennies précédentes, la population marocaine est très jeune : 55% des habitants ont moins de 25 ans.

Le taux de chômage a baissé au cours des dernières années. Officiellement, en 2013, 9% de la population active était sans emploi, contre 11,6% en 2002. Cependant, il y a beaucoup de chômage caché dans les zones rurales et d'emplois informels en ville.

En 2007, 9% de la population vivait sous le seuil de pauvreté contre 15% en 2001¹. Cependant, les inégalités sociales et territoriales restent importantes : les 10% les plus riches ont un revenu 12,5 fois supérieur aux 10% les plus pauvres, et la pauvreté est plus importante en milieu rural qu'en milieu urbain.

INDICATEURS SOCIO-ÉCONOMIQUES DE QUELQUES PAYS MEDITERRANÉENS EN 2013

	Maroc	Tunisie	Algérie	Turquie
Population (millions)	32,9	11,1	37,9	76,5
PIB/Capita (USD)	3 199	4 345	5 438	10 815
Taux de chômage	9,20%	16,70%	9,80%	9,70%
Part de l'agriculture dans le PIB	15%	9%	9%	9%
Surface agricole (x 1 000 ha)	9 200	5 045	8 500	38 407
Superficie irriguée (x 1 000 ha)	1 450	345	900	5 215

Sources : GEB - Institut de l'Élevage, d'après FMI, Banque Mondiale, FAO, CIA et UNDP

¹ Haut-Commissariat au Plan. En 2007, le seuil de pauvreté relative était de 3 834 DH (339 €) par personne et par an en milieu urbain et de 3 569 DH (315 €) par personne et par an en milieu rural.

L'élevage, une composante majeure de l'agriculture familiale

L'agriculture représente 15% du PIB et emploie 41% de la population active², même si cette part s'érode progressivement. En milieu rural, l'agriculture est ultra-dominante, faute d'alternative.

Des conditions pédoclimatiques difficiles

Sur une surface agricole de 30 millions d'hectares, seul un quart est arable. Le reste est constitué de parcours pour l'élevage.

Presque 70% des 1,5 million d'exploitations agricoles marocaines sont situées soit dans des plaines et plateaux arides à semi-arides, soit dans des zones montagneuses. 20% sont localisées dans des plaines et collines en bour³ « favorable » (précipitations de plus de 400 mm par an), et seulement 7% dans des zones de grande irrigation. Le reste se situe dans des zones sahariennes et présahariennes⁴.

Les deux agricultures du Maroc

L'agriculture au Maroc revêt deux aspects : d'un côté une agriculture moderne et productive, surtout localisée dans les zones irriguées et plus arrosées du nord et du nord-ouest du pays, et de l'autre une agriculture plus traditionnelle et familiale dans les zones plus sèches et moins favorisées qui incluent les montagnes et les oasis.

Au cours des 50 dernières années, l'argent public destiné à l'agriculture a été massivement dirigé vers la construction de grandes infrastructures pour l'agriculture irriguée, au détriment de l'agriculture traditionnelle pluviale. Cependant, le Plan Maroc Vert lancé en 2008 vise à rééquilibrer les choses.

L'élevage de ruminants

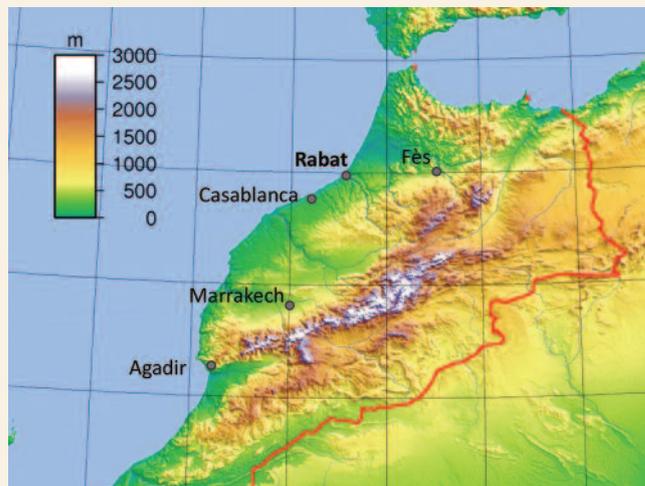
En 2013, le Maroc comptait 20 millions d'ovins, 6,2 millions de caprins et 3,2 millions de bovins⁵.

Les bovins sont présents sur la majorité du territoire marocain mais tendent à se concentrer sur le littoral et autour des centres de consommation urbains, dans les plaines et collines en bour favorable et les zones irriguées. L'élevage d'ovins et de caprins est moins concentré et présent dans l'ensemble des zones pédo-climatiques.

Près des trois quarts des 1,5 million d'exploitations agricoles marocaines possèdent au moins quelques animaux (en moyenne moins de 3 bovins par exploitation). En effet, l'élevage demeure une source d'alimentation mais surtout un capital sur pied mobilisable en cas de besoin. Par ailleurs, la traction animale est encore très utilisée dans les petites exploitations. Globalement, l'élevage contribue au PIB agricole à hauteur de 30%.

La production totale de viande rouge s'élevait à 490 000 t en 2013, dont la moitié est de la viande bovine et un quart de la viande ovine⁶. Le reste comprend notamment de la viande caprine et cameline.

RELIEF DU MAROC



Source : www.cartograph.fr



Ferme de la région du Doukkala

² World Development Indicators, moyennes sur la période 2008-2012.

³ Zone de culture non-irriguée.

⁴ Atlas de l'Agriculture Marocaine, Conseil Général du Développement Agricole, Edition 2008.

⁵ Chiffres communiqués par la Direction du développement des filières de production au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime du Maroc.

⁶ ibid.

Une agriculture dépendante de la pluviométrie et des importations

Le climat conditionne la production agricole

La majeure partie du Maroc connaît un climat semi-aride, avec de faibles précipitations.

Les zones littorales du Nord bénéficient d'un climat méditerranéen relativement tempéré, avec une influence océanique sur les côtes Nord-ouest où se concentrent la population et l'agriculture irriguée. Mais au fur et à mesure que l'on s'enfonce vers le Sud en direction du Sahara et vers l'Est dans les montagnes, le climat devient de plus en plus aride, avec une exception sur le versant Nord des montagnes du Moyen-Atlas, où le climat est humide.

Les ressources en eau du Maroc sont limitées et seules 16% des surfaces arables sont irriguées. Les sécheresses étant récurrentes, la production agricole du pays fluctue de manière importante en fonction des précipitations.

La production céréalière en particulier est très dépendante des conditions climatiques : elle fluctue fortement entre les années pluvieuses et les années sèches. Cette variabilité conditionne à son tour les importations de certaines matières premières comme le blé, qui est beaucoup consommé au Maroc.

Dans le secteur de l'élevage, les variations climatiques saisonnières rythment le marché de la viande au cours de l'année : l'arrivée des pluies encourage la rétention des animaux, alors que les périodes sèches déclenchent les ventes.

Des importations croissantes de céréales et tourteaux pour alimenter l'essor de l'élevage

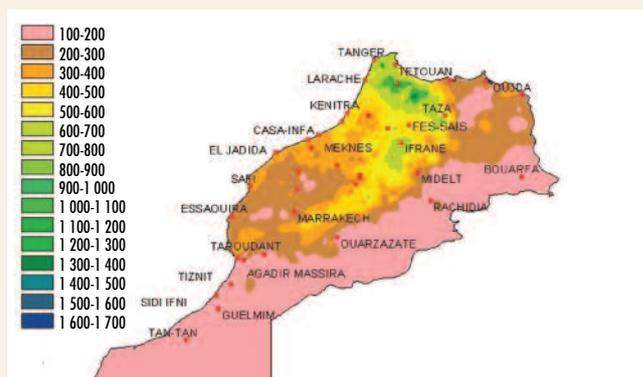
Le développement relativement récent du secteur avicole intensif au Maroc, ainsi que l'intensification de la production laitière et de l'engraissement spécialisé de bovins, se sont accompagnés de besoins en aliments concentrés croissants.

Or, la production locale ne satisfait qu'une petite portion de la consommation annuelle (par exemple, la production marocaine de maïs satisfait moins de 10% des besoins annuels qui s'élèvent à 2 millions de tonnes), avec des variations importantes en fonction de la pluviométrie.

Les importations de matières premières se sont accrues rapidement : les importations de maïs ont presque doublé en 10 ans pour atteindre près de 2 millions de tonnes et celles de tourteaux d'oléagineux ont été multipliées par sept pour approcher les 700 000 tonnes.

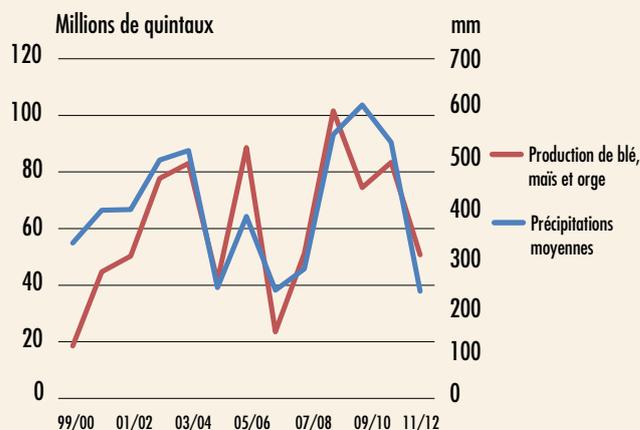
Le Maroc est donc entièrement dépendant des importations pour alimenter ses filières animales et le coût de l'alimentation est devenu très sensible aux variations des prix mondiaux. En octobre 2013, dans une conjoncture mondiale moyenne (prix du maïs à Chicago autour de 165 USD ou 126 €/tonne), le prix de l'aliment payé par les éleveurs bovins familiaux était de 3,63 DH/kg, soit 324 €/tonne.

PLUVIOMÉTRIE MOYENNE ANNUELLE AU MAROC (MM)



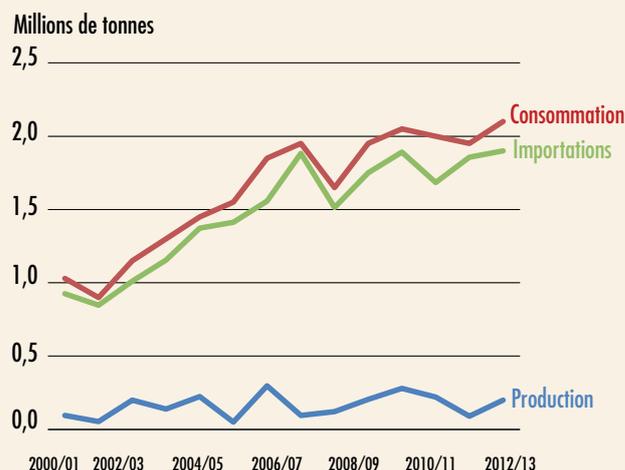
Source : www.marocmeteo.ma

PLUVIOMÉTRIE ET PRODUCTION DE CÉRÉALES AU MAROC



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Ministère de l'Économie et des Finances marocain

LE BILAN D'APPROVISIONNEMENT EN MAÏS DU MAROC



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après USDA

2

LA CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE EST LIMITÉE PAR L'OFFRE

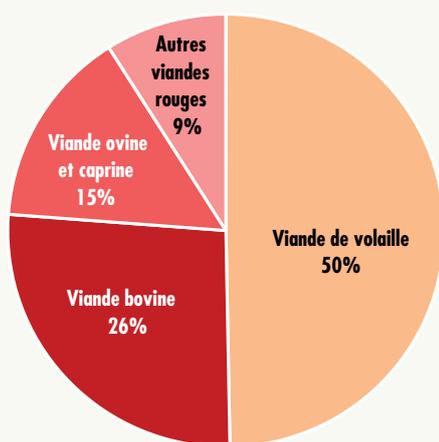
Les Marocains consomment en moyenne 8 kg de viande bovine par an. La faible production limite la consommation dans un marché presque complètement fermé aux importations. La production de viande bovine a en effet longtemps été délaissée au bénéfice des viandes blanches moins chères et plus faciles à produire. Le Maroc a récemment décidé d'encourager la consommation de viande rouge en stimulant la production, tout en maintenant des protections élevées aux frontières.



La viande bovine est une viande appréciée mais peu consommée¹

La consommation moyenne de viande bovine par habitant était estimée à environ 8 kg en 2013², plus que celle de viande ovine et caprine (4,5 kg) mais beaucoup moins que celle de volaille (15 kg)³.

RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DE VIANDE AU MAROC



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après MAPM, FISA et Trademap

La volaille représente ainsi la moitié de la consommation totale de viande (30 kg par habitant et par an), contre 26% pour la viande bovine. La production et la consommation de viande de porc sont marginales au Maroc, un pays très majoritairement musulman.

¹ Pour la rédaction de ce chapitre, nous nous sommes appuyées sur des entretiens avec des experts marocains, des publications du HCP et l'article suivant : Sraïri M.T. 2013. La consommation des produits carnés au Maroc : évolutions récentes et effets sur les élevages et leur durabilité. Horizons Maghrébins, 69, 89-106.

² La consommation de viande bovine par habitant au Maroc est plus forte qu'en Tunisie (5,4 kg éc), en Algérie (6,1 kg éc) et en Egypte (7,1 kg éc), mais moins élevée qu'en Turquie (11,4 kg éc).

³ Consommations par bilan, calculées sur la base des chiffres d'abattages de ruminants communiqués par la Direction du développement des filières de production (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime), des chiffres de production de viande de volaille publiés par la FISA et des chiffres d'importations de viande publiés par Trademap. Les exportations de viande par le Maroc sont négligeables.

Absence de statistiques officielles récentes sur la consommation de viande au Maroc

Le Haut-Commissariat au Plan (HCP) réalise une Enquête nationale sur la consommation et les dépenses des ménages par décennie.

Cependant, la dernière a été réalisée en 2000/01, et la prochaine était prévue en 2014. Aucun résultat n'était encore disponible à la mi-2014. L'Enquête nationale sur les niveaux de vie des ménages, dont la dernière a été réalisée par le HCP en 2006/07, donne quelques indications sur les dépenses des ménages pour les viandes, mais sans rentrer dans les détails.

En l'absence de statistiques récentes, les estimations de la consommation de viande fournies dans ce rapport sont calculées par bilan à partir de données de production parfois imprécises et de données d'importations. Il convient donc de manier ces estimations de consommation avec précaution.

La consommation de viande bovine a peu augmenté jusqu'aux années 2000

A part un pic au début des années 1980, la consommation de viande bovine par habitant avait peu évolué des années 1960 jusqu'à la fin des années 2000, demeurant aux alentours de 6 kg/an. La consommation de viandes ovine et caprine s'érode quant à elle depuis les années 1990. La croissance de la consommation de viande sur cette période a bénéficié presque entièrement à la viande de volaille⁴. Ce n'est que ces dernières années (à partir de 2011) que la consommation de viande bovine par habitant semble décoller : elle a atteint 8 kg en 2013.

Les viandes, premier poste de dépenses alimentaires des ménages

Bien qu'en recul graduel, l'alimentation reste de loin le premier poste de dépenses pour les ménages marocains. En 2007, date de la dernière enquête réalisée par le gouvernement, l'alimentation en représentait en moyenne 41%⁵. Au sein des dépenses alimentaires, les produits carnés sont devenus le premier poste de dépenses depuis les années 1990, supplantant les céréales⁶. En 2007, les dépenses de viandes représentaient ainsi 25% des dépenses alimentaires et 10% des dépenses totales, en légère hausse par rapport à 2001.

La part consacrée aux viandes rouges dans les dépenses totales en viande a baissé de 48% en 2001 à 41% en 2007, alors que la part consacrée aux viandes blanches, moins chères, a grimpé de 23% à 29% dans le même temps. Menacée par la progression de la volaille, la consommation de viande bovine bénéficie toutefois de la baisse de popularité de la viande ovine, pénalisée par son prix et son image très traditionnelle.

La volaille, une concurrente de plus en plus présente

La viande de volaille concurrence fortement les viandes rouges, en raison de l'offre abondante et de son prix plus attractif. En outre, le passage à l'horaire continu de l'administration puis du secteur privé en 2005 a modifié les pratiques alimentaires. Les salariés déjeunent de plus en plus à l'extérieur de leur domicile. La restauration hors foyer, où les plats à base de viande de volaille sont fréquents, s'est ainsi développée. Le prix de la viande de volaille fluctue considérablement en fonction du prix des matières premières importées, des cycles de production et des pics de chaleur ou de froid. Les épisodes de hausse des cours rendent momentanément la viande rouge plus concurrentielle.

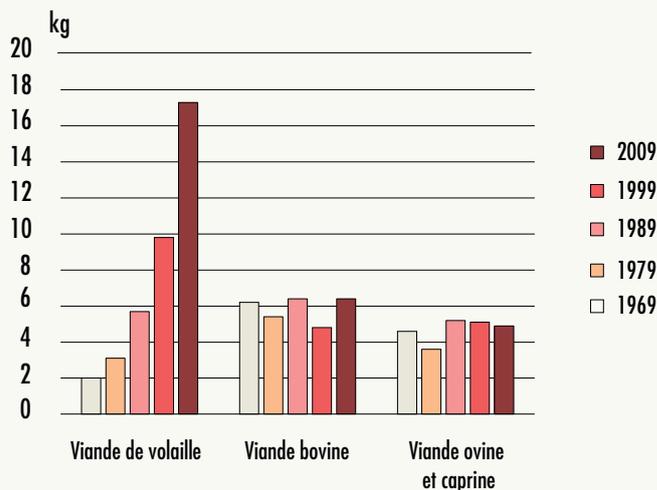
La viande ovine, en perte de vitesse

La viande ovine, traditionnellement très consommée au Maroc, souffre d'une baisse de la demande depuis les années 90. La diminution du nombre de repas pris en famille, des rumeurs sur son taux de cholestérol, son image très traditionaliste et son goût plus prononcé nuisent à sa consommation en particulier chez les jeunes. Le prix élevé de la viande ovine est un autre facteur freinant les achats. La consommation de viande ovine se concentre désormais au moment des fêtes familiales et lors de la fête de l'Aïd.

Une consommation de viande bovine encore traditionnelle, mais qui évolue

La consommation de viande bovine au Maroc reste encore traditionnelle. Elle se fait généralement sous forme bouillie ou braisée en tajine, un plat familial préparé une fois

CONSOMMATION ANNUELLE DE VIANDE PAR HABITANT



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après FAOSTAT



Tajine

par semaine lors du souk hebdomadaire, ou bien sous forme hachée (le plus souvent assaisonnée en kefta, sous forme de boulette ou de brochette). Les abats sont mieux valorisés qu'en France, en particulier en milieu rural.

Les formes de consommation de la viande bovine évoluent dans les grandes villes, avec le développement de découpes «européennes» dans les boucheries modernes et dans les restaurants. L'accélération du rythme de vie et l'augmentation du revenu moyen favorisent ces évolutions.

⁴ Les chiffres de consommation de viande publiés par la FAO ne s'accordent pas toujours avec ceux que nous avons calculés par bilan.

⁵ Haut-Commissariat au Plan (HCP), 2009. Evolution des niveaux de vie, des inégalités et de la pauvreté au Maroc. Rabat.

⁶ Haut-Commissariat au Plan (HCP), Enquête nationale sur la consommation et la dépense des ménages 2000/2001. Rabat.

2 LA CONSOMMATION EN VIANDE BOVINE EST LIMITÉE PAR L'OFFRE

Les freins à la consommation de viande bovine

Deux raisons expliquent le niveau relativement faible de la consommation de viande bovine par habitant au Maroc. D'une part, la demande est conditionnée à l'offre domestique limitée, le marché intérieur étant extrêmement protégé. D'autre part, les prix au détail sont élevés pour une population au pouvoir d'achat encore modeste.

La production de viandes rouges longtemps délaissée⁷

La filière viande rouge marocaine s'est développée après les filières avicoles et laitières.

Après l'indépendance en 1956, le Maroc s'est trouvé face à une population de plus en plus nombreuse et de plus en plus citadine, consommant des quantités croissantes de protéines animales. L'Etat marocain a alors privilégié le développement de deux filières de production de protéines animales accessibles à la majeure partie de la population : la filière avicole à partir des années 1960

(basée sur des investissements privés), puis la filière laitière à partir des années 1970 (Plan Laitier de 1975).

La production de viande de volaille a explosé, passant de 26 000 tonnes en 1961 à 615 000 tonnes en 2012. Le secteur avicole s'est développé autour des grandes villes portuaires de la côte Ouest du pays, proche à la fois des bateaux amenant les aliments du bétail et des centres de consommation. La viande de volaille trouve des débouchés importants dans la RHD, en étant de plus en plus intégrée à des produits préparés tels que les pizzas, les sandwiches, la charcuterie etc.

La production de lait a quant à elle été multipliée par six entre 1970 (450 000 tonnes) et 2012 (2,5 millions de tonnes). Le secteur laitier a été développé surtout dans les zones irriguées de la côte Ouest, où les rendements des fourrages étaient importants, notamment via l'importation de génisses laitières performantes. Des aides ont permis le développement d'un système de collecte et la construction d'usines de transformation. La protection douanière des produits laitiers a favorisé l'éclosion de la filière.

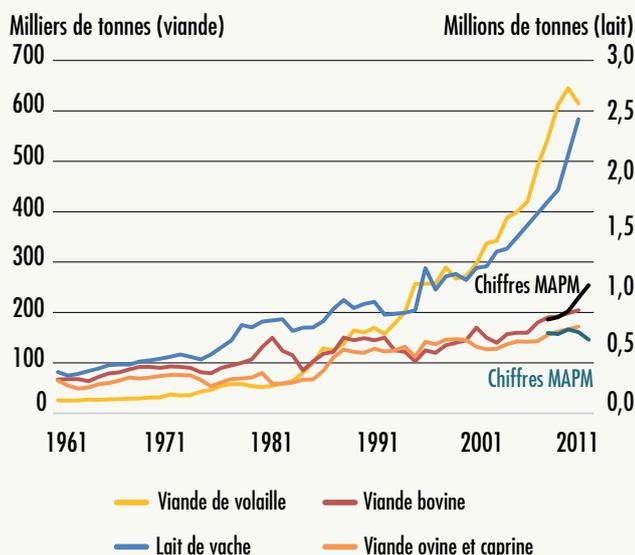
L'élevage de bovins pour la viande est resté longtemps traditionnel et extensif. Cependant, le développement de la filière laitière a fourni de plus en plus de jeunes veaux. La production de viande bovine a ainsi régulièrement progressé, passant de 104 000 tonnes en 1970⁸ à 254 000 tonnes en 2013. L'attention plus soutenue du gouvernement pour le secteur de la viande rouge date du lancement du Plan Maroc Vert en 2008⁹.

Une protection élevée aux frontières

La quasi-totalité de la viande bovine consommée par les Marocains est produite sur place. Les importations de bovins vivants représentent seulement 3% de l'approvisionnement et les importations de viande bovine, 4%¹⁰.

Cette autosuffisance est volontaire, le Maroc ayant mis en place des barrières douanières importantes pour protéger sa filière viande bovine. Les droits de douane sont de 200% pour les bovins finis (hors reproducteurs)

EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE VIANDE ET DE LAIT AU MAROC (1961-2012)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après FAOSTAT et MAPM

⁷ Le développement de l'élevage au Maroc : succès relatifs et dépendance alimentaire, Mohamed Taher Sraïri, Courrier de l'environnement de l'INRA n° 80, mai 2011. Et entretiens avec des experts locaux.

⁸ Production et commercialisation des animaux et produits d'origine animale au Maroc : les productions bovines et ovines, Aït-El-Mekki A., Driouchi A., El Kasmi H. in Allaya M. (ed.). Les agricultures maghrébines à l'aube de l'an 2000, Montpellier : CIHEAM, Options Méditerranéennes : Série B. Etudes et Recherches ; n. 14 1995, pages 193- 218 (d'après Ministère de l'Agriculture et de la mise en valeur agricole (MAMVA), 1994).

⁹ Un « Plan Viande » avait déjà été lancé par le Ministère de l'agriculture en 1981 : il visait à accroître la production de viande rouge et était centré sur l'amélioration génétique des cheptels ovin et bovin.

¹⁰ Moyenne sur 2011-2013, sur la base d'estimations.

comme pour presque tous les types de viande bovine. Il existe quelques exceptions pour des viandes et des circuits bien particuliers. Par exemple, les steaks hachés congelés importés par les grandes chaînes de restauration rapide sont soumis à un droit de douane de seulement 10% et sont exemptés de TVA¹¹. Par ailleurs, chaque année le gouvernement marocain lance un unique appel d'offre pour environ 8 000 tonnes de carcasses de bovins congelées, exonérées de droits de douane et de TVA, pour approvisionner l'armée.

Les importations de génisses laitières et de brouards ne sont pas soumises aux mêmes contraintes que les importations de bovins finis. Les importations de génisses laitières de race pure sont soumises à un droit de douane de seulement 2,5% et sont subventionnées à hauteur de 4 000 dirhams/tête (environ 460 €). Les droits de douane et la TVA sur les importations de brouards et de veaux ont été fortement réduits en 2010 afin de compléter l'approvisionnement des engraisseurs avec des animaux mieux conformés. La Loi de Finances a renouvelé cette mesure chaque année depuis. Mais les achats sont limités en raison du poids trop élevé des brouards européens, les seuls autorisés, et de leurs prix trop hauts si on en croit la filière locale.

En dehors des règles générales pour les importations de viande et de bovins vivants, l'accord de libre-échange entre le Maroc et les Etats-Unis (mis en œuvre depuis janvier 2006) et l'accord agricole entre le Maroc et l'Union européenne (mis en œuvre depuis octobre 2012) ont mis en place quelques contingents tarifaires limités pour des viandes destinées à des marchés de niche.

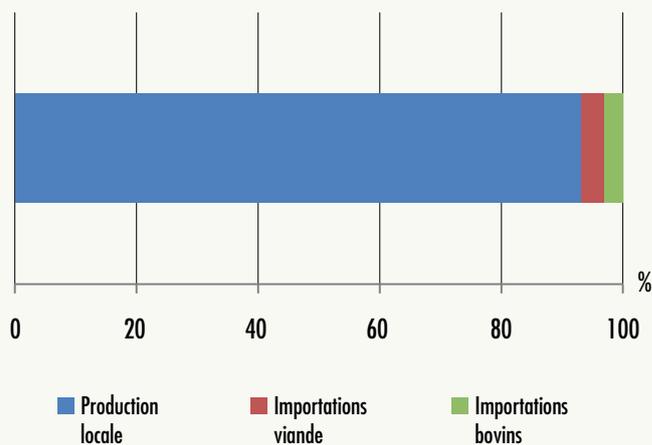
Des prix à la consommation élevés

La viande bovine est une viande chère pour la plupart des ménages marocains. Le prix au détail de la viande à tajine (la plus vendue) fluctue entre 60 et 70 dirhams/kg (5,20 à 6,00 €/kg)¹², alors que le salaire minimum interprofessionnel garanti (SMIG) est de seulement 12,85 dirhams/heure dans le secteur privé (1,12 €/heure)¹³. Les morceaux d'aloiaux peuvent être vendus jusqu'à 10 €/kg dans les boucheries urbaines modernes.

• Bœuf •		• Veau •	
Epaule	42,00	Jarret	3,00
Filet	48,00	Epaule	42,00
Faux filet	38,00	Côte	42,00
Rumsteck	38,00	Foie	42,00
Tranche	38,00	Cervelle	42,00
V. Hachée Régime	38,00	• Agneau •	
V. Hachée Épices	38,00	Gigot	42,00
Saucisse	38,00	Epaule	42,00
Merguez	38,00	Collier	42,00
• Volaille •		Côtelette	42,00
Poulet entier	42,00	Foie	42,00
Filet poulet	42,00	Cervelle	42,00
Coquelet	42,00		
Filet dinde	42,00		

Les prix de la viande dans une boucherie de Casablanca (octobre 2013)

RÉPARTITION DE L'APPROVISIONNEMENT EN VIANDE BOVINE AU MAROC (MOYENNE 2011-2013)



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après MPAM, Trademap et Eurostat

L'un des objectifs du Plan Maroc Vert est d'augmenter la consommation de viande rouge de la population en développant la production nationale et en réduisant les coûts de production et les prix, tout en continuant à protéger les frontières.

¹¹ Viande hachée présentée sous forme de galettes de 45 gr à 150 gr, en sachets en polyéthylène, d'une teneur en matière grasse de 17,5% à 21%.

¹² « La consommation des produits carnés au Maroc : évolutions récentes et effets sur les élevages et leur durabilité » de Mohamed Taher Sraïri, 2013.

¹³ Le SMIG du secteur privé a été revalorisé de 5% en juillet 2014 et devrait être à nouveau revalorisé en juillet 2015, pour atteindre 13,46 dirhams/heure. La durée légale de travail est de 44 heures/semaine. Le salaire minimum du secteur public devrait également augmenter

3

LA FILIÈRE VIANDE BOVINE MAROCAINE, EN PLEINE MUTATION

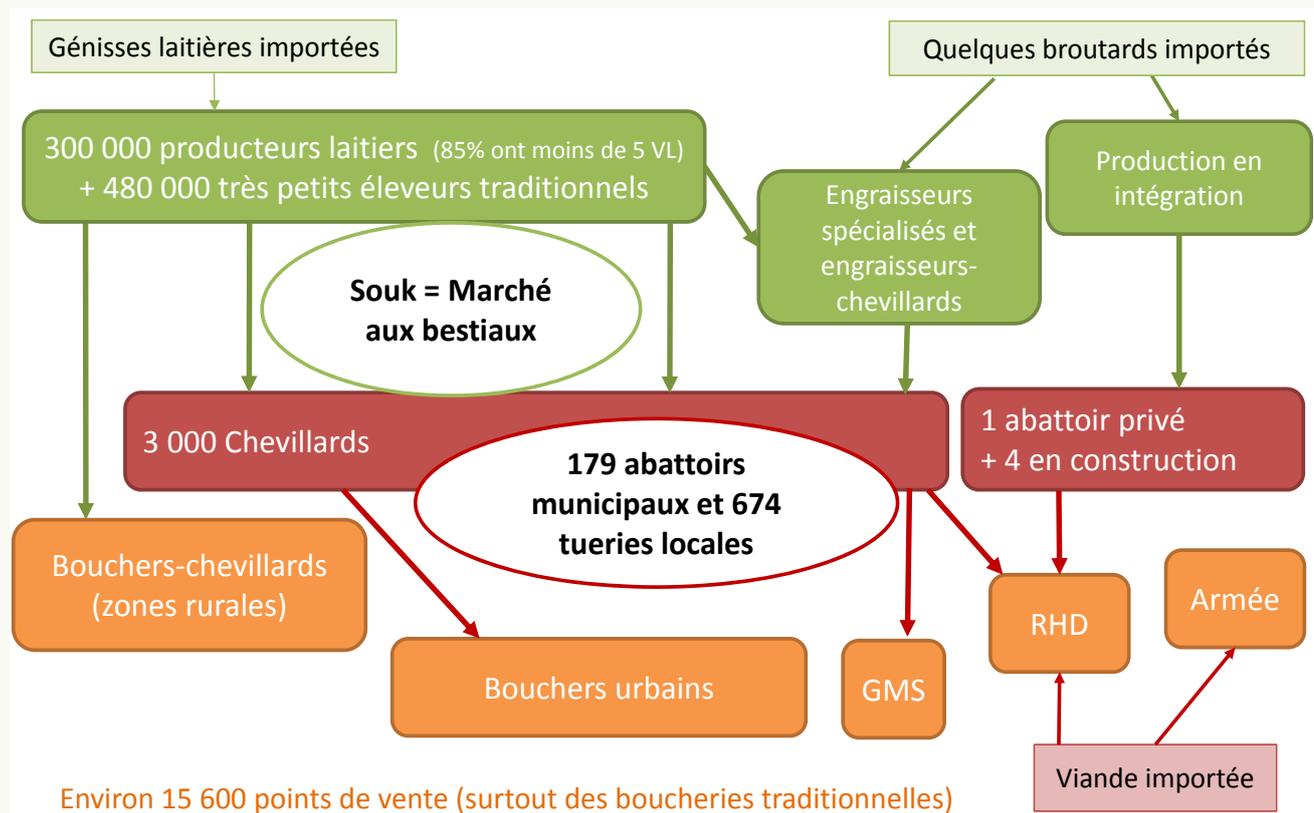
La filière viande bovine marocaine, peu ouverte aux importations, est alimentée principalement par les veaux issus du cheptel laitier. La prime aux veaux croisés instaurée en 2009 a permis d'augmenter le produit viande des exploitations tout en approvisionnant chevillards et bouchers. Mais la filière doit encore parfaire sa mutation en modernisant son secteur de l'abattage et en généralisant la chaîne du froid.



Des circuits de commercialisation des bovins et de la viande encore traditionnels

La grande majorité des bovins sont mis en marché au souk (marché aux bestiaux), où les chevillards viennent acheter les animaux qu'ils feront abattre pour les revendre en carcasse. Les boucheries traditionnelles sont encore largement prédominantes dans la commercialisation de la viande.

L'ORGANISATION DE LA FILIÈRE VIANDE BOVINE MAROCAINE



L'essentiel de la viande bovine produite au Maroc provient de veaux d'origine laitière. Les très petits éleveurs non laitiers pèsent peu. Ils possèdent un ou deux bovins comme « capital sur pied » dont la productivité est faible.

Pour compléter les disponibilités en veaux marocains, quelques brouards sont également importés, en général par des engraisseurs spécialisés ou par des entreprises intégrées.

Les jeunes bovins finis sont, pour la plupart, amenés au souk hebdomadaire (marché aux bestiaux), où ils sont vendus à des chevillards ou à des intermédiaires. Il n'est pas rare que les intermédiaires les revendent ensuite dans un autre souk, en fonction des opportunités de prix.

Certains éleveurs de plus grande taille vendent leurs animaux finis à des négociants qui passent sur l'exploitation, et parfois même directement à des chevillards.

Le circuit de commercialisation des bovins diffère ensuite selon qu'on se trouve en zone rurale ou en zone urbaine. En ville, chevillard et boucher sont deux métiers distincts : le chevillard achète l'animal vivant, le fait abattre à l'abattoir et vend la carcasse en quartiers à des bouchers. Dans les campagnes, les bouchers-chevillards achètent en vif, font abattre dans une tuerie et vendent au détail.



Marché à bestiaux (souk)

Prix de la viande et chaîne de valeur dans la filière

Les taurillons finis sont mieux valorisés que les jeunes femelles, elles-mêmes bien mieux valorisées que les vaches de réforme.

Fin 2013, le chevillard achetait le bovin autour de 31 DH/kg vif pour un taurillon (2,77 €/kg), 25 DH/kg pour une génisse (2,23 €/kg) et 20 DH/kg pour une vache de réforme (1,79 €/kg). Néanmoins, ces chiffres sont à relativiser compte tenu du fait que les animaux sont vendus à la tête sans être pesés. Certains prix à la tête, au regard du poids possible de l'animal, pourraient atteindre voire dépasser les 40 DH/kg vif pour un mâle.

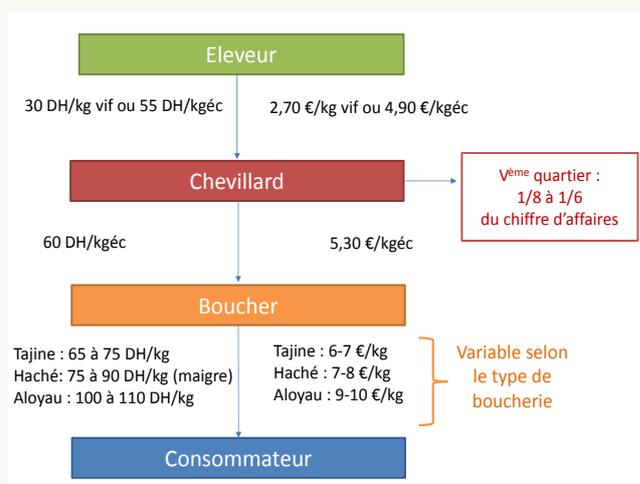
La différence de prix entre catégories s'explique par une valorisation moindre des carcasses de femelles à la sortie de l'abattoir : les carcasses de mâles sont vendues autour de 61 DH/kg carcasse (5,45 €/kg), celles de génisses autour de 51 DH/kg (4,55 €/kg) et celles de vaches de réforme autour de 40 DH/kg (3,57 €/kg).

L'écart de prix entre jeunes bovins mâles et femelles proviendrait principalement d'une quantité moindre de viande dans le collier chez les femelles. Au détail, aucune distinction n'est faite entre viande de taurillon et viande de jeune bovin femelle. En revanche, la viande de vache de réforme est moins prisée car plus rouge. Elle s'écoule essentiellement en restauration collective et dans les souks, à des tarifs bien inférieurs à celle des jeunes bovins. Au souk, la viande de vache se vend ainsi un tiers moins chère que celle de taurillon, elle-même 20% moins chère que si elle était vendue en boucherie de ville ou de centre-bourg.

La viande de tajine est vendue autour de 70 DH/kg (6,25 €/kg) au consommateur final, la viande hachée entre 75 et 90 DH/kg (7 à 8 €/kg) en fonction du type de boucherie et de la teneur en gras, et l'loyau entre 100 et 110 DH/kg (9 à 10 €/kg).

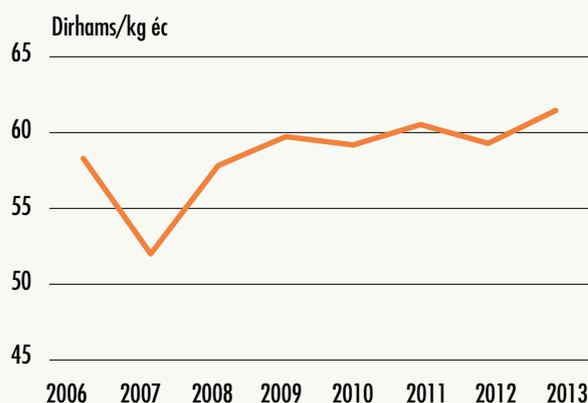
Les prix de gros sont peu saisonniers. Ils dépendent toutefois du climat. L'arrivée des pluies incite les éleveurs à garder leurs animaux, ce qui fait monter les cours. Inversement, un épisode de sécheresse se traduit par un afflux d'animaux sur le marché et une baisse des prix. Les tendances des prix au détail suivent généralement celles des prix de gros en sortie d'abattoir, avec une marge d'environ 10 dirhams/kg pour la viande à tajine.

LA CHAÎNE DE VALEUR DANS LA FILIÈRE VIANDE BOVINE MAROCAINE EN 2013-2014



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après enquêtes

PRIX DE GROS MOYEN ANNUEL DE LA VIANDE BOVINE AU NIVEAU DE L'ABATTOIR DE CASABLANCA*



* Moyenne non pondérée des prix moyens mensuels.

Source : GEB Institut de l'Élevage d'après MAPM

3 LA FILIÈRE VIANDE BOVINE MAROCAINE, EN PLEINE MUTATION

UN NOUVEL ÉLAN POUR LA PRODUCTION DE VIANDES ROUGES GRÂCE AU PLAN MAROC VERT

Les grandes lignes du Plan Maroc Vert

Le Plan Maroc Vert (PMV) est un programme de l'Etat marocain visant à développer les secteurs agricole et agro-industriel du pays. Il a été lancé en 2008, après l'explosion des prix des céréales – dont le Maroc est un grand importateur. Le PMV vise à moderniser l'agriculture en développant la mécanisation des cultures et en encourageant une conversion vers les secteurs à forte valeur ajoutée. Il cherche par ailleurs à mieux accompagner l'agriculture familiale des zones défavorisées.

La stratégie du PMV est basée sur 2 piliers :

- Le Pilier I « intensif » : développement d'une agriculture à haute productivité ou à haute valeur ajoutée dans les zones favorables ;
- Le Pilier II « solidaire » : accompagnement de la petite agriculture, à travers l'amélioration des revenus des agriculteurs les plus précaires dans les zones défavorables.

Dix filières prioritaires font l'objet de « contrats programmes » (CP) signés entre les interprofessions et l'Etat : les filières avicole, viandes rouges, laitière, sucrière, céréalière, agrumes, oléicole, maraîchage et semences. Les contrats-programmes définissent les objectifs du PMV en termes de production, d'emploi et de valeur ajoutée, le montant des investissements nécessaires, les axes de développement et le nombre de projets.

Deux Contrats-Programmes pour accroître la production de viandes rouges

Deux Contrats-Programmes (CP) ont été signés entre l'Etat et l'interprofession viandes rouges, en 2009 et en 2014, sur des budgets de 535 millions € pour le premier et de près de 450 millions € sur 6 ans pour le second.

Ces CP ont mis en route des mesures visant à intensifier rapidement la production de viandes rouges : en particulier des primes pour les veaux nés d'une insémination viande et l'encouragement de grands projets intégrés. Il est également prévu de moderniser les circuits de transformation et de commercialisation de la filière viande rouge, via l'aménagement de marchés à bestiaux, la mise aux normes des abattoirs, la modernisation des boucheries et la création d'unités de découpe. La formation et l'organisation des acteurs de la filière sont des projets à plus long terme, avec notamment la construction d'un centre de formation dédié aux viandes rouges, la mise en place d'un système de collecte des prix à différents niveaux dans la filière et des projets de recherche et développement et d'amélioration génétique. La réglementation sanitaire est en train

d'être modifiée et un projet d'identification du cheptel a démarré. Enfin, la promotion de la consommation et de la qualité des viandes rouges est également au programme.

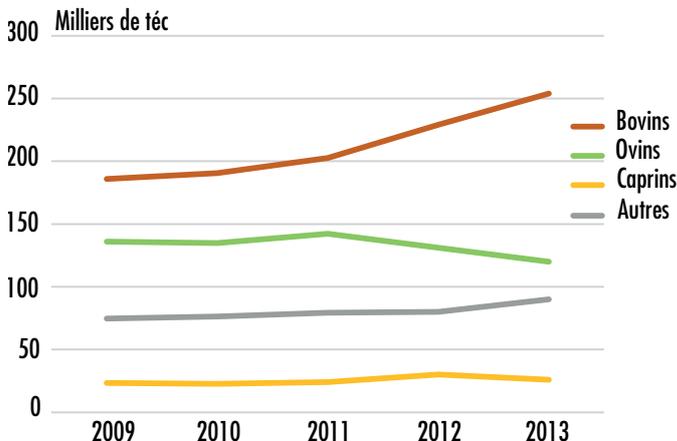


Alors que la production de viande bovine a décollé rapidement grâce à une mesure phare (la prime au veau croisé), les autres mesures de développement et modernisation de la filière prennent plus de temps à se mettre en place. En effet, le Maroc a d'abord dû se doter de nouvelles réglementations avant de se lancer dans leur mise en œuvre.

Tous les types de viandes rouges sont concernés par l'objectif de croissance. Cependant, les tendances de production observées entre 2009 et 2013 indiquent que les efforts du 1^{er} CP ont bénéficié surtout à la production de viande bovine. La production de viande de petits ruminants a même diminué sur cette période. Ainsi, la viande bovine représentait 52% de la production totale de viandes rouges en 2013 contre 44% en 2009.

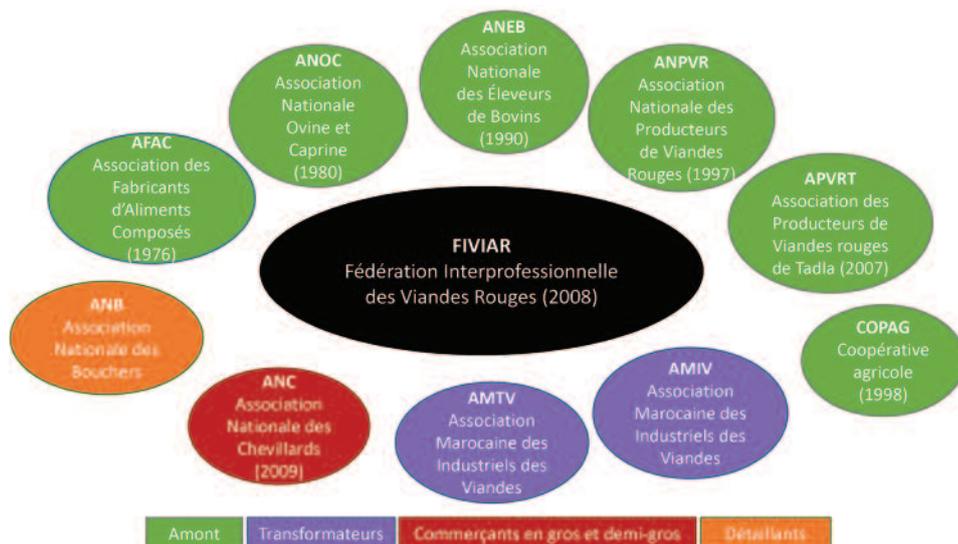
¹ Les 1^{er} et 2nd CPs sont en partie financés par l'Etat (respectivement à hauteur de 14% et 29%), le reste provenant des associations professionnelles bénéficiaires.

PRODUCTION DE VIANDES ROUGES



Source : Institut de l'Élevage d'après MAPM

LA STRUCTURATION RÉCENTE DE LA FILIÈRE VIANDE ROUGE MAROCAINE

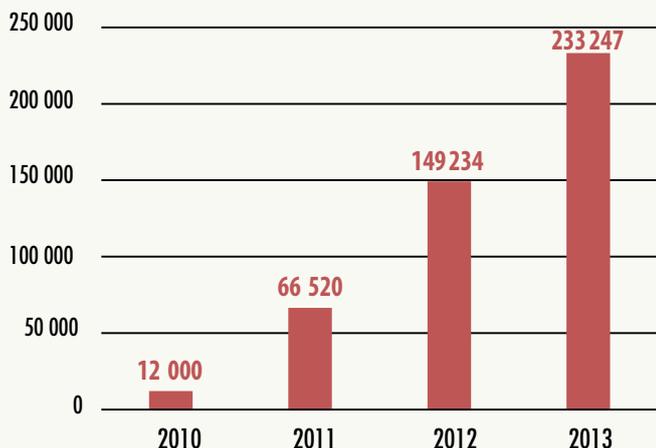


Source : Stratégie de développement de la filière bovine au Maroc : Place des importations, Présentation du Dr Abderrahman BENLEKHAL au Sommet de l'Élevage, 4-5 octobre 2011

Un élevage essentiellement laitier qui se lance dans le croisement terminal



NOMBRE TOTAL D'INSÉMINATIONS ARTIFICIELLES POUR CROISEMENT TERMINAL



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après ANPVR et ANEB

La production de viande bovine marocaine est essentiellement issue d'animaux laitiers. Le Maroc compte environ 300 000 éleveurs laitiers, dont 85% détiennent moins de 5 vaches. Une grande partie d'entre eux engraisent leurs veaux mâles en jeunes bovins. Les autres vendent les veaux sevrés à des engraisseurs.

La mise en place de la prime pour le croisement terminal dans le cadre du Plan Maroc Vert a touché un grand nombre de petits éleveurs. Cette prime de 4 000 DH (environ 360 €) dans le premier contrat-programme (2009-2014), mais réduite à 2 000 DH (environ 180 €) dans le second contrat-programme, est perçue pour chaque veau né d'une insémination en race à viande sur une vache élevée localement¹. Quand l'insémination est réalisée sur une vache laitière, elle doit concerner une vache multipare vouée à la réforme ou ayant des problèmes de lactation. Etant donné le montant élevé de la prime, ces précautions ne semblent pas avoir été toujours respectées. Le secteur laitier s'inquiète ainsi des conséquences de ce succès sur le schéma de sélection génétique laitier. En outre, on observe marginalement des éleveurs qui conservent dans leur troupeau laitier des femelles issues de croisements viande car ils les pensent plus robustes.

Le succès de cette mesure a toutefois permis d'augmenter considérablement la production de viande bovine. Une étude réalisée en partenariat entre l'Association Nationale des Producteurs de Viande Rouge (ANPVR²) et l'Institut de l'Élevage a montré que le croisement terminal apportait dans les élevages marocains un gain de poids de 8% par rapport à un veau laitier, avec un niveau de charges alimentaires assez comparable.

75 000 veaux croisés seraient nés dans le cadre de cette mesure en 2013. Selon un expert marocain, 62 000 à 66 000 primes avaient été distribuées en 2013 pour des veaux nés en 2012 et 2011, mais ce chiffre sous-estime probablement la réalité car certains éleveurs vendent leurs veaux avant de recevoir la prime. Il est possible d'estimer le nombre de veaux nés du croisement terminal à partir du nombre d'inséminations artificielles viande réalisées par l'ANPVR et l'Association Nationale des Éleveurs de Bovins (ANEB³). En faisant l'hypothèse qu'un veau naît pour 3 IA réalisées⁴, le nombre de veaux croisés nés dans le cadre de cette mesure pourrait avoir atteint au moins 75 000 en 2013, en hausse de moitié par rapport à 2012, et presque 20 fois plus qu'en 2010 (4 000).

¹ La prime était versée pour les veaux ayant atteint 2 à 6 mois jusqu'en 2014. L'âge a été relevé à 9 mois dans le 2nd contrat-programme.

² L'ANPVR a été créée en 1997 et regroupe plus de 4 000 éleveurs répartis dans 43 associations régionales.

³ Les chiffres annuels de la COPAG sur les croisements viande n'étaient pas disponibles. Au total la COPAG a réalisé 3 000 croisements terminaux entre 2010 et 2013 (la COPAG est la coopérative agricole du Taroudant - voir p. 20).

⁴ Les statistiques détaillées fournies par l'ANEB indiquent un taux de 26% pour le nombre de veaux croisés nés par rapport au nombre d'inséminations artificielles réalisées (moyenne 2011-2013). Selon l'ANPVR le taux approche un tiers.

3 LA FILIÈRE VIANDE BOVINE MAROCAINE, EN PLEINE MUTATION

UN EXEMPLE D'EXPLOITATION LAITIÈRE FAMILIALE DANS LA RÉGION DU DOUKKALA



Mr Abdelkrim Daou travaille sur l'exploitation avec ses 2 fils. Ils ont 17 vaches laitières de races Holstein, Brune suisse et Fleckvieh sur 25,5 ha (dont 21 ha en location). Cette exploitation est plus grande que la plupart des fermes voisines. Toute la surface est irriguée par aspersion, ce qui représente un coût annuel de 3 000 DH/ha¹. Ils produisent de la betterave, de la luzerne (qui est fanée), du trèfle d'Alexandrie (affouragé en vert), du maïs ensilage et des céréales (essentiellement pour la paille).

Les vaches laitières ne sortent pas. Le fourrage produit sur l'exploitation leur est amené, ainsi que l'aliment composé (6kg/VL/jour) acheté au prix de 3,63 DH/kg.

La production de lait atteint 400 à 500 litres par jour. Le lait est stocké dans un bac frigorifique et collecté par la Centrale Laitière. Il est payé 3,70 DH/litre. Les autres éleveurs de la zone (plus petits) livrent leur lait à une coopérative de collecte rassemblant 130 adhérents.

Le croisement viande par insémination est pratiqué sur toutes les femelles. Avant le sevrage, les veaux sont nourris au seau. Ils sont sevrés à 4 mois puis nourris au foin et au concentré. (Le système de conduite ne diffère pas des autres exploitations).

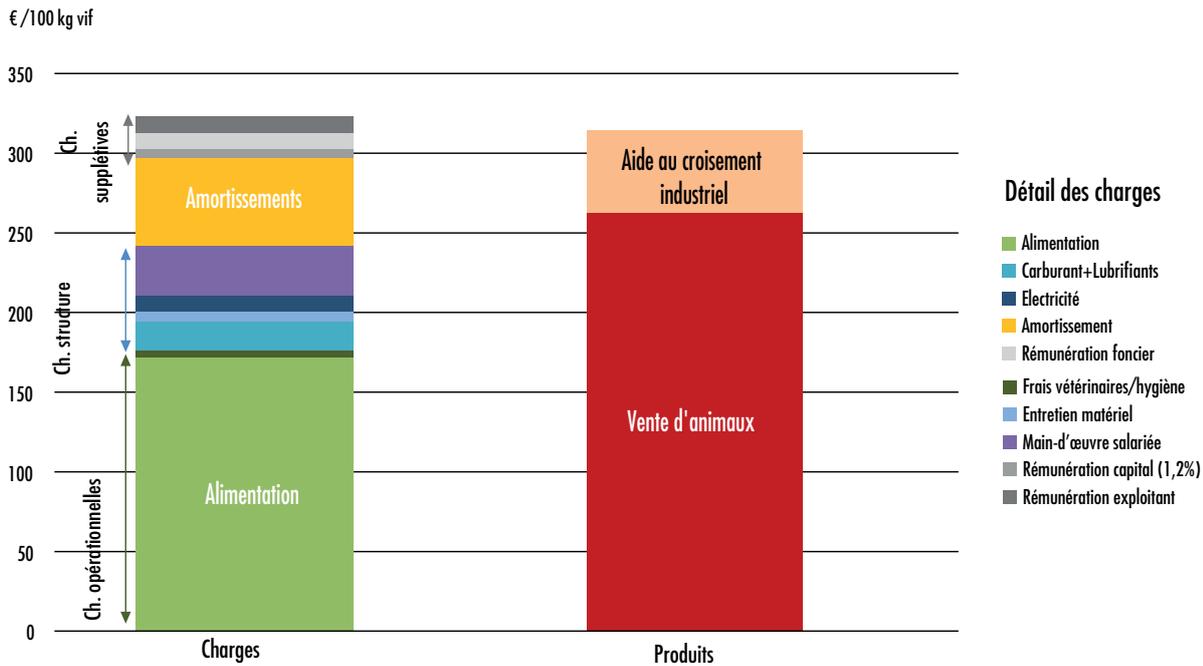
Les veaux sont vendus à un peu moins d'un an par manque de place, sur les souks de la zone ou directement à des engraisseurs. Un veau croisé mâle se vend à 14 000-16 000 dirhams, un veau femelle à 12 000 dirhams. Un veau laitier est payé 5 000 dirhams de moins qu'un veau croisé viande.

Le troupeau laitier est renouvelé par achat de génisses importées auprès d'importateurs afin de bénéficier de la prime à l'import. En effet, les Daou pourraient toucher une prime pour un renouvellement local (5 000 dirhams) seulement s'il y avait un contrôle laitier dans la zone, ce qui n'est pas le cas. Si la prime à l'import s'arrête ils n'achèteront plus de génisses importées. En revanche, ils continueront à produire des veaux croisés viande en raison de leur prix de vente plus avantageux.



¹ Les chiffres cités ici datent d'octobre 2013. 1 DH = 0,09 €

CALCUL DE RENTABILITÉ D'UNE ENTREPRISE PROFESSIONNELLE NAISSEUR-ENGRASSEUR «INVESTISSEUR» DE 80 VACHES ALLAITANTES



Source : GEB - Institut de l'Élevage, d'après données de l'exploitant

Un calcul économique de rentabilité a été réalisé sur une exploitation naisseur-engraisseur de 80 vaches, engraisant tous ses animaux sur 40 ha irrigués. Cette exploitation, loin d'être représentative de la réalité marocaine, présente l'avantage d'enregistrer des données précises sur son fonctionnement, ses charges et ses produits. Le calcul montre d'une part le poids important des charges d'alimentation : 72% du coût de production avant amortissements et charges supplémentaires⁵ ou 53%

du coût de production total. Le calcul montre d'autre part que l'aide au croisement terminal représente une part non négligeable des produits (plus de 16%) et que la rentabilité de l'activité sans ces subventions est fragile, surtout dans les élevages qui ont investi.

⁵ Les charges supplémentaires correspondent à la rémunération du capital, du foncier et de l'exploitant.

Les chevillards, au cœur de la filière

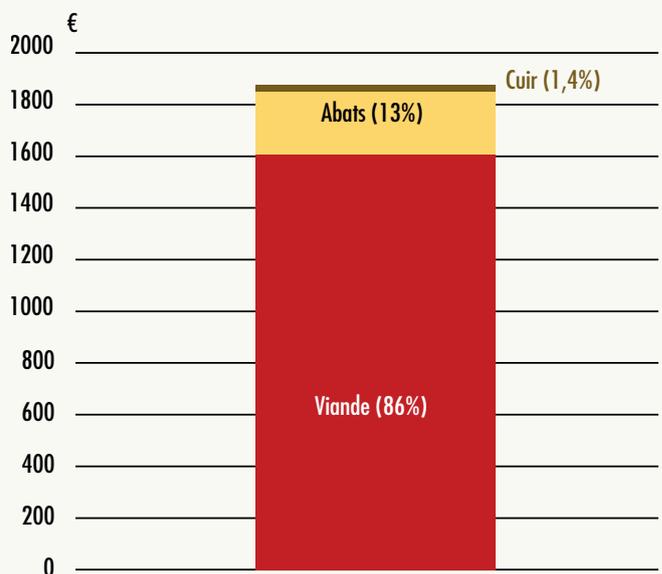
Les chevillards sont au cœur de la filière : ils achètent l'animal vivant, le font abattre à l'abattoir et avec leurs « aides-chevillards » dépècent, éviscèrent et découpent la carcasse qu'ils vendent en quartiers.

Ils sont environ 3 000 au Maroc, sans compter les chevillards-bouchers, à détenir la carte de chevillard (licence nécessaire pour exercer le métier). Ils font abattre 1 à 60 bovins par jour chacun, voire 100 pour les plus « gros » comme il en existe quelques-uns à Rabat ou Casablanca.

Pour la consommation traditionnelle (tajine, kefta...) qui valorise la viande de façon indifférenciée, le chevillard découpe la carcasse en 4 quartiers. Lorsqu'il fournit une boucherie moderne de centre-ville qui valorise les muscles nobles de la carcasse en servant une clientèle consommant « à l'européenne », le chevillard isole l'aloïau et découpe donc la carcasse en 6 morceaux. Certains gros chevillards fournissent la grande distribution ou la restauration hors domicile. La viande est alors livrée dans les ateliers de découpe des chaînes de GMS ou de RHD.

C'est de la vente de la viande et des abats que le chevillard tire la grande partie de la valorisation de l'animal (respectivement 86% et 13%). La valorisation des peaux est négligeable (environ 300 DH, soit 27€, pour un bovin de 300 kg de carcasse). Afin de préserver l'industrie locale du cuir qui occupe une place importante dans l'économie du pays, l'exportation de peaux brutes est en effet interdite depuis 2001. Les chevillards espèrent toujours la levée de cette interdiction.

VALORISATION D'UN BOVIN DE 300 KG CARCASSE PAR LES CHEVILLARDS MAROCAINS



Source : GEB - Institut de l'Élevage, d'après enquêtes

3 LA FILIÈRE VIANDE BOVINE MAROCAINE, EN PLEINE MUTATION

L'abattage se met lentement aux normes internationales

On dénombre 200 abattoirs municipaux au Maroc, et près de 800 tueries rurales. La plupart sont des abattoirs traditionnels, avec abattage au sol et préparation de la carcasse sur place. La modernisation n'en est qu'à ses débuts.

L'Association Nationale des Chevillards (ANC), appuyée par les autorités nationales, souhaite moderniser le secteur de l'abattage en généralisant la marche en avant. La mise aux normes de tous les abattoirs communaux et la fermeture des tueries rurales sont des étapes nécessaires à cette réforme. Mais l'ANC et le gouvernement font face à une forte réticence des communes (qui perdront une ressource financière importante⁶) et de certains chevillards.

L'exemple du nouvel abattoir municipal de Casablanca est parlant. Inauguré en 2002 dans la ville la plus peuplée du pays, il présente une chaîne d'abattage moderne. Mais sa capacité annuelle de 75 000 tonnes de viande bovine et ovine et de 4 200 tonnes pour les autres viandes est largement sous-utilisée. Encore beaucoup de chevillards font abattre dans les tueries de la périphérie et par ailleurs les abattages clandestins alimenteraient encore une part conséquente de la consommation casablancaise.



Couverture de la revue Food Magazine d'avril-mai 2011
Source : www.yumpu.com

En effet, l'abattoir de Casablanca, confié en délégation par la ville à une entreprise turque qui s'est retirée à l'été 2014 sans assurer de transition, peine à attirer les chevillards. De nombreuses critiques sont

formulées à son égard : gestion, vitesse limitée de la chaîne, et surtout des tarifs élevés : 3 DH/kg (0,27 €) de carcasse avant ressuyage, contre 0,75 DH (0,07 €) en périphérie.

Le 1^{er} contrat-programme (2009) prévoyait une mise à niveau de 12 grands abattoirs municipaux et la privatisation de leur gestion, l'encouragement au développement d'au moins 8 projets intégrant un abattoir, et l'obligation pour la restauration collective de s'approvisionner en viandes issues d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés. Cependant, en 2014 les avancées étaient encore minimes.

La volonté de réformer le secteur est réaffirmée dans le 2nd contrat-programme signé en avril 2014. Par ailleurs, afin d'encourager l'utilisation des outils agréés, la délivrance des certificats sanitaires permettant de faire transiter la viande d'une région à une autre ou bien de fournir la restauration collective sera durcie. Ainsi, à partir de fin septembre 2014, aucun certificat sanitaire ne sera délivré dans les abattoirs non-agréés s'il existe sur le même périmètre un abattoir agréé, qu'il soit public ou privé.

Un seul abattoir privé est aujourd'hui opérationnel. Il s'agit de Biobeef près de Meknès. Trois sont actuellement en construction (Univers Génisse à Beni Mellal, Copag dans le Sous et Engraissement Doukkala près d'El Jadida).

⁶ Une partie des revenus des communes dépend des taxes prélevées sur chaque bête abattue au sein des abattoirs municipaux.

L'émergence de la GMS

La GMS se développe au Maroc mais reste minoritaire dans la commercialisation de la viande bovine.

Dans un contexte où la viande est un produit peu sécurisé sur le plan sanitaire, la relation de confiance nouée entre consommateur et détaillant boucher est essentielle à l'acte d'achat. Toutefois, la GMS monte en puissance. Le nombre de supermarchés au Maroc est passé d'une quinzaine en l'an 2000 à plus de 250 fin 2012. La grande distribution marocaine, déjà bien implantée dans les grandes villes, se lance à présent à l'assaut des villes petites et moyennes.

Le chiffre d'affaires du secteur était estimé à 21 milliards de DH en 2012 (soit 1,9 milliard d'€). Le groupe Marjane Holding (hypermarchés Marjane et supermarchés Acima⁷), le leader marocain avec 59% de parts de marché, a ouvert 9 magasins en 2013. Label'vie (enseigne propriété du

groupe Carrefour, détenant 31% du marché) en a ouvert 7. Le troisième groupe de GMS marocain, Aswak Assalam fait figure d'outsider avec seulement 6% de part de marché. Enfin, BIM, discounter d'origine turque, est implanté au Maroc depuis 2008. Il a déjà ouvert plus de 100 magasins de format petit à moyen fin 2013 et ambitionne d'étendre son réseau à 400 magasins à l'horizon 2015.

⁷ Acima est une chaîne de supermarchés créée par l'Omnium Nord Africain (51%) au début des années 2000 en partenariat avec Auchan (49%). Auchan s'est retiré en 2007, puis la Société Nationale d'Investissement a repris le contrôle de Marjane Holding en 2010.

Bouchers des villes et bouchers des champs

La plus grande partie de la viande bovine consommée au Maroc est vendue par 15 000 bouchers. Seuls les bouchers servant la clientèle aisée des centres villes ont adopté la chaîne du froid.

En zone rurale, les bouchers sont aussi chevillards : ils achètent leurs bêtes au souk, les font abattre dans la tuerie adossée au souk et les découpent sur place. Ils vendent une partie de la viande le jour même dans leur boucherie du souk, soit pour de la restauration sur place (la viande est alors le plus souvent hachée), soit pour être cuisinée en tajine par les familles. Ensuite, ils ramènent les invendus dans leur boutique permanente du centre-bourg pour l'écouler pendant la semaine. Ces bouchers chevillards fréquentent en général 3 à 4 souks par semaine.

En zone urbaine, les bouchers s'approvisionnent auprès des chevillards. Même dans les boucheries modernes

de centre-ville, la plus grande partie de la viande est vendue comme viande à tajine ou comme viande hachée. Le haché peut être segmenté en fonction de sa teneur en gras, la viande « régime » (maigre) étant la mieux valorisée.

Une grande partie des boucheries, même en ville, ne possède pas de vitrine réfrigérée. Un des objectifs de l'Association Nationale des Bouchers est de faire évoluer l'ensemble de la profession vers la chaîne du froid et de remplacer les crochets en acier peint par des crochets en inox. L'Etat propose 30% de subventions pour l'investissement dans le matériel réfrigéré.

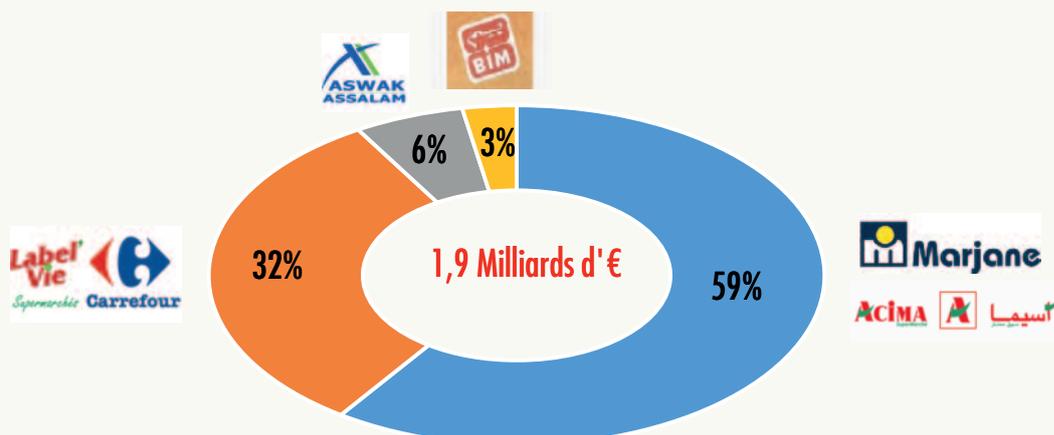


Boucherie rurale



Boucherie dans le centre de Casablanca

CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA GMS AU MAROC (ANNÉE 2012)



4

DES PROJETS INTÉGRÉS POUR INTENSIFIER LA PRODUCTION



Le Plan Maroc Vert prône le développement de projets intégrés pour accélérer le développement de la filière viandes rouges marocaine. Depuis 2008, sept projets ont été initiés, dont certains sont encore peu avancés. Ils représentent une capacité d'abattage d'environ 45 000 téc, soit 12% des tonnages de viandes bovine et ovine produits en 2013. Etant données les ressources limitées du Maroc, l'approvisionnement en eau et en alimentation risque de devenir une problématique chronique de ces gros ateliers d'engraissement.

Le développement des projets intégrés sous le Plan Maroc Vert

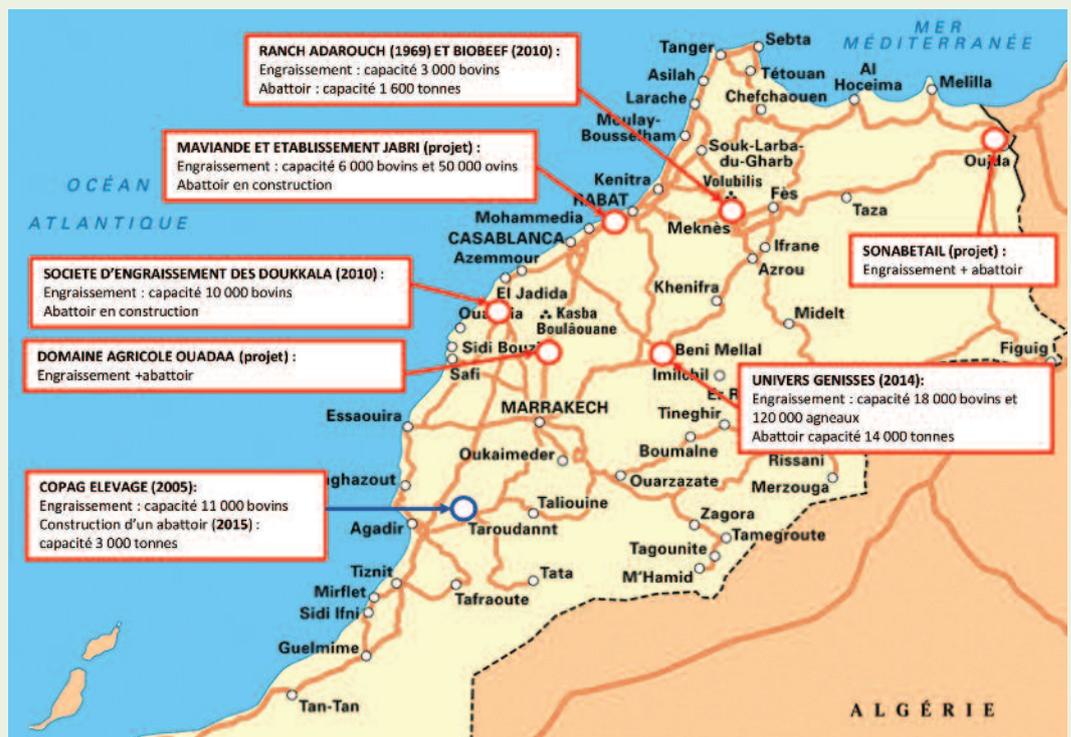
Sept grands projets, combinant chacun un atelier d'engraissement et un abattoir, ont été lancés dans le cadre du Plan Maroc Vert.

L'une des mesures phare du 1^{er} contrat-programme sur les viandes rouges consiste à inciter le développement de projets intégrés¹ comprenant des unités d'abattage. En outre, le modèle d'agrégation, qui est l'un des fondements du Plan Maroc Vert et est inspiré du fonctionnement de la COPAG (voir encadré p. 20), est encouragé au moyen de primes versées à l'agrégateur. Quelques projets intégrés en bovins viande ont été effectivement initiés entre 2009 et 2014.

Mi-2014, seul l'un d'entre eux était opérationnel (depuis 2011), et un autre projet devait commencer son activité à l'automne. Les autres projets sont encore en développement, certains loin d'être terminés.

¹ Dans ce rapport, on appelle «projet intégré» la combinaison d'un atelier d'engraissement et d'un abattoir, gérés par la même entreprise. Un projet intégré peut prétendre au statut d'«agrégateur» ou non (voir encadré p.20).

LES PROJETS INTÉGRÉS DANS LA FILIÈRE VIANDE BOVINE MAROCAINE



Ranch Adarouch – Abattoir BioBeef

Le “Ranch Adarouch - abattoir BioBeef” est une réalisation intégrée atypique. En effet, le ranch a été créé en 1969 et l’abattoir ne s’est greffé au projet qu’en 2010. En outre, ces deux sites sont séparés d’environ 70 km : le ranch est situé au sud de Mekhnès et l’abattoir dans la banlieue de cette ville.

Le Ranch Adarouch a été créé par le président de la société américaine King Ranch et l’Etat marocain. Il a depuis été privatisé même si les terres restent la propriété de l’Etat. Le ranch a deux activités : élevage naisseur extensif et engraissement en feedlot. La propriété exploite environ 10 000 ha composés surtout de pâturages et d’un peu de cultures fourragères. Au départ, des bovins de la race Santa Gertrudis ont été importés des Etats-Unis et croisés avec des races locales (croisement d’absorption). Le cheptel allaitant compte 3 000 têtes, et le feedlot a une capacité de 3 000 places. Les taurillons mis à l’engraissement à partir de 6-7 mois sont nourris de fourrage produit sur place et d’aliments secs achetés (maïs, tourteau de soja et CMV). L’approvisionnement en eau est le principal facteur limitant de ce système de production, avec des précipitations annuelles de seulement 400 à 450 mm sur l’année. Lors des périodes sèches, le ranch est approvisionné par des camions-citernes. Les taurillons engraisés sont envoyés à l’abattoir BioBeef, alors que les vaches de réforme sont vendues localement, sauf demande spéciale.



BioBeef est le premier abattoir privé du Maroc, construit par la société qui possède le ranch Adarouch. C’est le seul abattoir de viande rouge agréé par l’Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) du pays. Sa capacité d’abattage est de 5 000 bovins et 5 000 ovins par an, soit 1 600 têtes par an. Il possède également un atelier de découpe d’une capacité de 600 tonnes par an. Il traite en priorité les taurillons engraisés en provenance du Ranch Adarouch. Par ailleurs, il a commencé à développer la prestation de service pour les chevillards de la région depuis août 2013, après que trois tueries de la région aient été fermées. Enfin, des contrats d’agrégation sont envisagés avec les éleveurs de la région. Les bovins sont abattus et découpés à l’abattoir, vendus sous vide en muscles ou en piécé. La viande est livrée surtout à des restaurants, des hôtels et à la restauration collective, sur Rabat et Casablanca. La viande de génisse est livrée à des bouchers haut de gamme. Lors d’une visite en octobre 2013, l’abattoir ne travaillait pas encore à pleine capacité.



Projet Univers Génisses

Univers Génisses (UG), une société privée, développe le plus gros projet d’intégration de la filière viande bovine marocaine à ce jour.

Il est installé sur un site de 13 ha près de Beni Mellal dans la région de Tadla-Azilal, à l’est de Casablanca et de Marrakech. Le projet inclut une usine d’aliments, un atelier d’engraissement d’une capacité de 18 000 bovins et 12 000 agneaux par an, un abattoir d’une capacité annuelle de 14 000 tonnes, et un atelier de découpe. Le site devrait également engraisser et abattre 1 500 veaux de lait par an.

Les particularités du projet incluent un tunnel de surgélation et de stockage (la première unité de ce genre dans le pays), et une école de formation pour les techniciens et les bouchers.

L’abattoir sera approvisionné pour moitié par l’élevage du site et pour moitié par des élevages des alentours avec lesquels UG a signé des contrats d’agrégation. UG fournira un conseil technique, un suivi sanitaire et des aliments

(concentrés et CMV) aux éleveurs, qui s’engagent à lui livrer les bovins finis. L’achat des animaux finis se fera au kg, sur la base des prix de la viande à Casablanca.

M. Abderrahim Chatbi, le président d’UG, estime les besoins du site d’engraissement à 1 500 broutards de 200-300 kg par mois. Etant donné le besoin de lots homogènes, il souhaite privilégier les importations sur les achats locaux.

Les viandes produites par UG seront écoulées dans des circuits variés : GMS, restaurants, hôtels, collectivités, bouchers... voire même des commandes livrées à domicile. M. Chatbi voudrait mieux exploiter le 5^{ème} quartier en le livrant déjà préparé, et développer la charcuterie. Il est également confiant dans la possibilité d’exporter de la viande vers l’Union européenne si un accord sanitaire est obtenu un jour.

DES PROJETS INTÉGRÉS POUR INTENSIFIER LA PRODUCTION

LA COPAG, SOURCE D'INSPIRATION POUR LE PLAN MAROC VERT

Créée en 1987, la COPAG est une coopérative agricole située dans la région de Taroudant (Sud du Maroc). Son activité initiale concernait la production d'agrumes et de primeurs (dont une partie pour le marché export). Elle s'est ensuite diversifiée vers la production laitière, puis la viande (le lait et la viande étant destinés au marché marocain). Le modèle d'organisation de la COPAG a été une inspiration pour le système d'agrégation prôné par le PMV, même si au final les exploitants agricoles agrégés ont peu de chose à voir avec les adhérents à la COPAG.

L'unité d'élevage et d'engraissement a commencé son activité en 2005, sur un site de 24 ha proche de Taroudant. Elle accueillait à la fois des génisses laitières en « pension » jusqu'à leur première gestation et des taurillons à l'engraissement. Des problèmes sanitaires ont cependant forcé la coopérative à se concentrer sur l'engraissement des taurillons. La capacité totale du site est de 11 000 têtes, mais seulement 4 000 à 5 000 taurillons y sont présents. L'alimentation est en partie assurée par les membres de la COPAG (ensilage, foin luzerne, maïs...) et en partie achetée à l'extérieur (tourteaux²). Les éleveurs reçoivent le bénéfice de la vente de l'animal sur pied ou de la viande, net des coûts de production. La filière viande bovine de la COPAG est relativement autonome du point de vue aliment, eau, conseil technique et insémination. Cependant elle reste, comme le Ranch Adarouch, dépendante de ses ressources limitées en eau. Les précipitations sont en effet faibles dans la région de Taroudant. La COPAG pompe l'eau dans une nappe phréatique profonde, dont le niveau baisse et l'énergie requise pour pomper l'eau augmente...



La COPAG a ponctuellement importé des broutards français et irlandais pour les placer dans ce site d'engraissement, mais a arrêté faute de rentabilité. En effet, les broutards européens sont plus chers que les locaux et se vendraient moins facilement, les bouchers marocains étant habitués à travailler des petites carcasses. La COPAG envisage de reprendre les importations si les broutards européens redevenaient compétitifs.

La COPAG construit actuellement un abattoir et un atelier de découpe, qui devraient entrer en activité début 2015. La capacité de l'abattoir sera de 8 000 bovins et 12 000 ovins par an (soit environ 3 000 têtes). Contrairement à BioBeef, la COPAG vend beaucoup aux GMS³ et compte développer cette activité après la construction de l'abattoir et de l'atelier de découpe. La coopérative espère également étendre ses débouchés en commençant à vendre à des hôtels et restaurants. L'abattoir sera réservé dans un premier temps aux adhérents de la COPAG, puis devrait s'ouvrir aux chevallards locaux.



² Le La COPAG possède sa propre usine d'aliments du bétail.

³ Actuellement, la moitié des bovins finis est vendue sur pied à des chevallards et la moitié à des GMS.

LE CONCEPT D'AGRÉGATION PRÔNÉ PAR LE PLAN MAROC VERT

L'une des stratégies clé du PMV est d'encourager la formation de systèmes d'« agrégation ». Ce modèle consiste à regrouper des exploitants agricoles autour d'acteurs privés ou d'organisations professionnelles qui optimisent le processus de production et/ou valorisent et commercialisent le produit brut. Chaque exploitant est lié à l'agrégateur par un contrat : l'agrégé s'engage à livrer tout ou partie de sa production à l'agrégateur ; en retour l'agrégateur s'engage à fournir au minimum un encadrement technique et à transformer la production de l'agrégé.

L'agrégateur se garantit ainsi un approvisionnement important, régulier et sécurisé, alors que l'agrégé peut accéder à des financements plus facilement (soit directement de l'agrégateur sous forme monétaire ou d'intrants, soit par les banques) et dispose d'un débouché garanti pour ses produits.

Ce système permet à l'Etat de déléguer en partie l'encadrement technique agricole, tout en permettant l'entrée d'investisseurs disposant de peu ou pas de terres agricoles.

Les projets d'agrégation potentiels sont ciblés par région et par filière. Le projet doit être validé par le gouvernement. L'agrégateur signe une convention avec l'Agence pour le développement agricole (ADA⁴) et la Direction Régionale de l'Agriculture de la région concernée. Cette convention précise les objectifs en termes de nombre de producteurs à agréger, de superficie ou de cheptel et d'objectifs de production.

L'Etat participe à hauteur de 10% au financement des projets d'agrégations (avec un plafond par filière), et verse également une prime par unité de production (ha ou tête ou tonne). Pour la filière viandes rouges, le plafond est de 3,47 millions de dirhams (311 000 €) et la prime de 350 dirhams/tête contractualisée⁵ (31 €).

⁴ L'ADA, créée en 2009, est en charge de la mise en œuvre du Plan Maroc Vert.

⁵ Projet d'agrégation des viandes rouges autour d'un complexe intégrant un centre d'engraissement de taurillons, un abattoir et une salle de découpe.

UNE LENTE OUVERTURE AUX MARCHÉS EXTÉRIEURS

Le Maroc a ouvert son marché aux importations de broutards légers, mais continue à restreindre ses importations de viande bovine afin de protéger sa filière encore fragile. En pratique, les importations de broutards restent faibles en raison d'une offre non adaptée aux besoins locaux. Les besoins plus pressants de la filière viande bovine marocaine sont d'un autre ordre : suivi technique des élevages, formation aux métiers de la viande, et équipement des nouveaux abattoirs.



Le marché marocain s'ouvre aux broutards européens

Que ce soit via des accords bilatéraux ou surtout via sa Loi de Finances, le Maroc a récemment ouvert son marché aux importations de broutards.

Le Maroc multiplie les accords bilatéraux avec ses partenaires commerciaux. L'accord de libre-échange avec les Etats-Unis (mis en place en janvier 2006) et l'accord agricole avec l'Union européenne (mis en place en octobre 2012) ouvrent tous les deux le marché marocain aux importations de broutards¹ (voir tableau p. 24), même si en pratique les importations en provenance des Etats-Unis sont nulles.



Depuis 2010, un article de la Loi de Finances du Maroc, renouvelé chaque année, libéralise complètement les importations de broutards pour permettre notamment aux nouveaux grands projets d'engraissement mis en place sous le PMV de s'approvisionner plus facilement. Les conditions offertes sont plus favorables que celles mises en place par les accords bilatéraux : un droit de douane réduit à 2,5% (similaire aux conditions de l'accord avec l'UE mais comparé à 200% hors accord) et une TVA réduite à 10% (contre 20% en temps normal).

Les broutards importés doivent répondre à un cahier des charges spécifique. En particulier, les animaux doivent peser entre 150 kg et 350 kg, être âgés de 70 jours à 12 mois à l'embarquement dans le pays d'origine, et être de races à viande, mixtes ou croisées spécifiques². Mâles et femelles sont autorisés pour les races à viande et les croisés, et les mâles uniquement pour les races mixtes.

¹ Les importations de bovins finis sont taxées à 200% pour la plupart des origines.

² Angus, Aubrac, Blanc Bleu Belge, Blonde d'Aquitaine, Braford, Brahman, Brangus, Charolaise, Fleckvieh, Gasconne, Gelbvieh, Grise de Hongrie, Hereford, Limousine, Maine-Anjou, Marchigiana, Montbéliarde, Normande, Piémontaise, Salers, Santa Gertrudis, Simmental, Shorthorn, Welsh Black.

Mais les importations de broutards restent limitées par le prix et le poids des animaux

Malgré une ouverture large de son marché, le Maroc importe encore peu de bovins maigres. Sur les 10 000 broutards importés par le Maroc en 2013, seuls 1 600 provenaient de France.

Les importations de broutards ont débuté timidement en 2010 (203 têtes) avant de bondir à 10 000 têtes en 2011, sous l'effet de la réduction des droits de douane et de TVA. Cependant, les importations sont retombées à 5 450 têtes en 2012 (conséquence de la montée des prix des broutards européens) avant de remonter à 10 000 têtes en 2013.

Seuls certains pays de l'Union européenne ont un accord sanitaire avec le Maroc pour l'importation de broutards. La France, l'Espagne et l'Irlande se partagent donc le marché. Alors que la France représentait plus des deux tiers des envois en 2011, l'Espagne la supplante depuis 2012. En 2013, seuls 17% des broutards importés par le Maroc

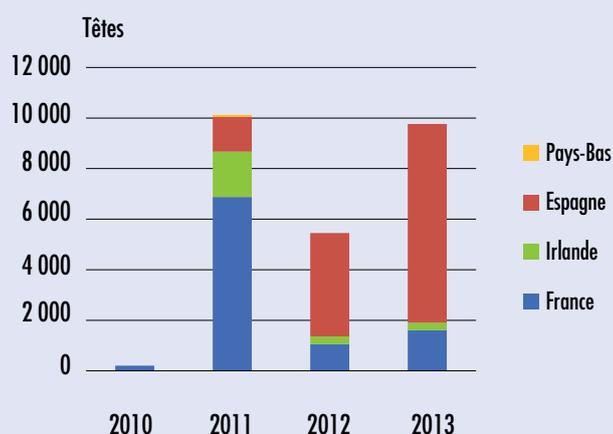
étaient d'origine française contre 80% d'origine ibérique. L'Irlande est en troisième position depuis 2012, avec des envois mineurs.

Selon les importateurs marocains interrogés, les broutards français sont bien conformés et les lots homogènes, mais les animaux sont trop lourds et trop chers pour le marché local. La demande marocaine s'oriente en effet vers des broutards légers (habitude des engraisseurs, prix/tête à l'achat, demande des bouchers pour des petites carcasses, volonté de produire des kg de viande sur place). La montée en puissance des broutards espagnols ces deux dernières années est ainsi liée à leur poids plus léger, à un prix au kg inférieur et à des coûts de transports moitié moins élevés que ceux venant de France. En 2013, les broutards français envoyés au Maroc pesaient en moyenne 270 kg contre 216 kg pour les broutards espagnols (catégorie 160-300 kg). Le prix par kg vif était de 2,98 € au départ de France contre seulement 2,46 € au départ d'Espagne³.

La demande marocaine devrait s'orienter à l'avenir vers des broutards robustes (résistants aux maladies et à la chaleur) et à faible indice de consommation, correspondant aux ressources fourragères locales. Pour l'instant, les producteurs sont encore en phase de test, avec une réflexion qui débute tout juste sur les composantes des coûts de production.

La signature d'accords sanitaires avec de grands fournisseurs mondiaux comme le Brésil, l'Uruguay et l'Australie n'est pas encore à l'ordre du jour, même si elle est espérée par certains porteurs de projets de la filière marocaine.

IMPORTATIONS DE BROUARDERS PAR LE MAROC



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Office des Changes

³ Source : Eurostat

Les importations de viande bovine sont réduites

Les importations marocaines de viande bovine sont fortement taxées, à l'exception de quelques niches. Les contingents à droit de douane réduit accordés à l'Union européenne et aux États-Unis restent limités.

Les concessions accordées à l'UE dans le cadre de l'Accord agricole de 2012 sont maigres pour la viande bovine : la réduction des droits de douanes concerne un contingent de moins de 2 000 tonnes pour la viande bovine standard et de 4 000 tonnes pour la viande bovine de haute qualité⁴, réservée aux hôtels et restaurants classés.

Les avantages accordés aux États-Unis sont plus importants, en particulier concernant la taille des contingents (augmentant progressivement pour la viande standard et la viande de haute qualité). Cependant, les contingents de viande bovine réservés aux États-Unis ne sont pas utilisés faute de certificat sanitaire (en discussion entre les autorités sanitaires des deux pays).

Les importations marocaines de viande bovine ont fluctué entre 5 000 têtes et 12 000 têtes depuis 2006, avec des amplitudes importantes. Elles sont composées principalement de demi-carcasses et de quartiers congelés provenant d'Amérique du Sud et d'Australie et destinés à approvisionner les cantines militaires. Ces gros achats passent par des appels d'offre et sont exonérés de droits de douane et de TVA.

⁴ Un cahier des charges définit la viande de haute qualité (viande de jeune bovin mâle, issu de races à viande, mixte ou croisée, avec une conformation et un engraissement spécifiques, etc.)

Des besoins importants en formation, appui technique et équipement

La priorité pour la filière viande bovine marocaine n'est pas d'élargir son accès aux importations de brouards, amplement suffisant à ses besoins actuels. En revanche, sa modernisation et son intensification en cours doivent être accompagnées et soutenues. Le secteur a en effet besoin de formations et d'appui technique afin de se développer sur des bases solides. La construction de nouveaux abattoirs et de salles de découpe nécessitera par ailleurs des équipements spécifiques.



Suivi technique en élevage

La professionnalisation de l'engraissement, à partir de veaux croisés ou de brouards importés, nécessite un appui technique sur toutes les composantes de l'atelier (santé, alimentation, suivi des performances techniques, suivi des coûts de production et de la performance économique, partage d'expériences...). A l'heure actuelle, il y a peu ou pas d'accompagnement technique en élevage. La filière marocaine est demandeuse d'assistance en la matière, tout en sachant que l'atomisation de la production dans de petits élevages et le manque de références sur les itinéraires techniques de conduite et sur les résultats économiques de l'engraissement rendent particulièrement difficiles ces démarches d'appui technique.

Organisation de la production et regroupement de l'offre

Mise à part la COPAG dans le Sud du pays, il n'existe pas de coopératives dans le secteur de la viande au Maroc. Ainsi, en dehors des projets intégrés, la production est atomisée et c'est « l'industrie de la cueillette » qui prévaut pour regrouper l'offre, avec parfois plusieurs intermédiaires. Les éleveurs et la filière dans son ensemble gagneraient à ce qu'une partie de la production soit organisée en amont au sein de groupements de

producteurs qui se chargeraient de fournir les chevillards en direct. Ces groupements pourraient s'inspirer du modèle français (organisation commerciale, suivi technique, caisse de péréquation....).

Métiers de la viande

Il y a un véritable manque de formation au niveau de l'aval de la filière viande bovine marocaine, en particulier au niveau de la découpe. Or, le développement des ateliers de découpe prévu par le PMV va nécessiter l'intervention d'instructeurs qualifiés. Cela pourrait être l'occasion de faire découvrir l'expertise et le savoir-faire français en la matière et de donner éventuellement le goût de la viande découpée « à la française ».

Équipement des nouveaux abattoirs

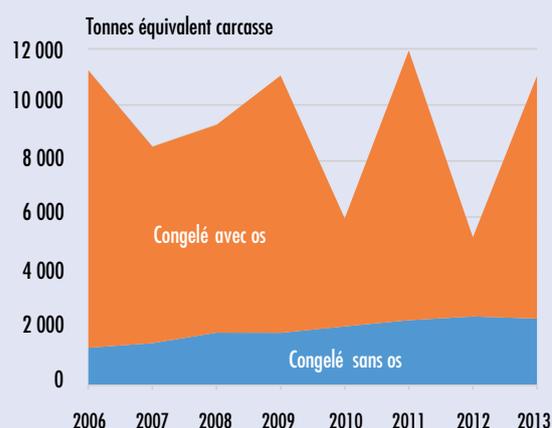
Le nouvel abattoir de Casablanca a été construit par une société espagnole et celui d'Univers Génisses devait être équipé par une société italienne. Par ailleurs, l'abattoir Biobeef de Mekhnès possède des équipements italiens et français. La réforme des abattoirs entreprise par le Maroc en est à son tout début. Cet immense chantier va créer des besoins importants en équipements modernes, qui ne pourront pas tous être satisfaits par l'industrie locale.

Les importations de viande sans os montent en puissance, passant de 1 300 téc en 2006 à 2 400 téc en 2013. Il s'agit essentiellement de steaks hachés congelés en provenance d'Espagne pour les restaurants McDonalds (ligne tarifaire spéciale, sans contingent).

Les importations de viande bovine fraîche ou réfrigérée sont quasi-nulles en raison des droits de douane élevés (200% hors accord spécifique).

Le marché de niche sur la viande de haute qualité, pour laquelle l'UE dispose d'un contingent de 4 000 tonnes à droits réduits depuis octobre 2012, n'a pour l'instant pas été exploité.

IMPORTATIONS DE VIANDE BOVINE PAR LE MAROC



Source : GEB - Institut de l'Élevage d'après Office des Changes

**ACCORDS BILATÉRAUX ENTRE LE MAROC, LES ÉTATS-UNIS ET L'UNION EUROPÉENNE
RÉSUMÉ DES CONDITIONS POUR LES IMPORTATIONS MAROCAINES DE BROUARDIS ET DE VIANDE BOVINE**

		RÉGIME NORMAL (EN 2014)	ÉTATS-UNIS  DEPUIS JANVIER 2006	UNION EUROPÉENNE  DEPUIS OCTOBRE 2012
IMPORTATIONS DE BOVINS VIVANTS	Brouardis	DD 2,5%, TVA 10% (Loi de Finances)	Les droits de douane sont progressivement éliminés sur 15 ans	Les droits de douane sur les brouardis répondant au cahier des charges sont immédiatement réduits à 2,5% pour un contingent de 40 000 têtes par an.
IMPORTATIONS DE VIANDE BOVINE	Viande bovine standard	DD 200%, TVA 20%	Un contingent de 2 000 tonnes (qui augmente progressivement ⁵) voit ses droits de douane diminuer par tranche de 10% par an pendant 10 ans (275% initialement).	Un contingent de 1 000 à 1 500 tonnes ^{6,7} voit ses droits de douane diminuer par tranche de 10% par an pendant 10 ans (254% initialement ⁷).
	Viande bovine de haute qualité (destinée aux hôtels et restaurants classés)	DD 200%, TVA 20%	Un contingent de 4 000 tonnes (qui augmente progressivement ⁹) voit ses droits de douane diminuer de 84% la première année puis par tranche de 25% pendant 4 ans (275% initialement).	Un contingent de 4 000 tonnes voit ses droits de douane diminuer par tranche de 20% par an pendant 5 ans (254% initialement ⁸).
	Galettes de viande hachée pour restauration rapide¹⁰	DD 10%, exonération de TVA	DD 10%, exonération de TVA	Les droits de douane diminuent par tranche de 20% par an pendant 5 ans (initialement 17,5% ¹¹). Ces importations sont exonérées de TVA (de même que sous le régime normal).
	Autres viandes (hors abats)	DD 200%, TVA 20%	DD 200%, TVA 20%	DD 200%, TVA 20%

⁵ Atteignant 2 208 tonnes la 10^{ème} année et puis augmentant de 2% par la suite.

⁶ Hors viande désossée fraîche ou réfrigérée de gros bovins.

⁷ Le contingent initial est de 1 000 tonnes, auxquelles s'ajoutent 100 tonnes par an entre 2013 et 2017, pour atteindre 1 500 tonnes.

⁸ Le droit de douane pour chacune de ces deux catégories de viande bovine a depuis diminué à 200% (hors contingent).

⁹ Atteignant 7 492 tonnes la 17^{ème} année.

¹⁰ Viande hachée présentée sous forme de galettes de 45 gr à 150 gr, en sachets en polyéthylène, d'une teneur en matière grasse de 17,5% à 21%.

¹¹ Le droit de douane pour cette catégorie de viande bovine a depuis diminué à 10% (hors contingent).

REMERCIEMENTS

Nous sommes particulièrement reconnaissantes à Driss El Bada et Zakaria Lamdouar qui nous ont accompagnées pendant notre voyage.

Par ailleurs nous tenons à remercier les personnes suivantes qui nous ont facilité les contacts, nous ont cordialement accueillies et ont accepté de répondre à nos questions :

ANB (Association nationale des bouchers) :

- Ahmed CHIHEB Taha, 1^{er} Vice-président de l'ANB et président de l'association des bouchers de la région du Grand Casablanca

ANC (Association nationale des chevillards) :

- Zakaria LAMDOUAR, Président de l'ANC de Rabat, Trésorier de l'ANPVR, Engraisseur-Chevillard
- Abdelali RAMOU, Chevillard, Président de l'ANC au niveau national, Président de l'ANC de Casablanca

ANEB (Association nationale des éleveurs de bovins) :

- Seddik ZNIBER, Président
- Nourredine BELKADI, Directeur

ANPVR (Association nationale des producteurs de viande rouge) :

- M'hammed KARIMINE, Président
- Driss EL BADA, Consultant auprès de l'ANPVR
- Abdel Kader LEBBIR, Président de l'association régionale de l'ANPVR de Doukkala

Biobeef :

- Hamid KEKOUCHE, Directeur de l'abattoir

COPAG (Coopérative agricole de Taroudant) :

- Zaïd ANNASSER, Directeur Production Animale de la COPAG

DDFP (Direction de Développement des Filières de Production), MAPM (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime)

- Dr. Abderrahman BENLEKHAL, Chef de la division des filières animales jusqu'en décembre 2013
- Said TAZI, Chef de la division des filières animales à partir de janvier 2014
- Amal DANNA, Chef de service régulation des marchés, Division des filières animales

Eleveurs de la région de Doukkala :

- Nouredine HALIMI
- Oussama RABAH
- Abdelkrim DAOU

FIVIAR (Fédération interprofessionnelle des viandes rouges) :

- Dr Hamou OUHELLI, Président de la FIVIAR et Directeur général du ranch Adarouch
- Mme Khadija CHEJAI, Directrice
- Dr Ahlam MAROSSI, Responsable Communication

Institut Agronomique et vétérinaire Hassan II :

- Professeur Mohamed Taher SRAIRI, Chef du Département des Productions et Biotechnologies Animales

MARTINEAU Bénédicte, Etudiante à École nationale des services vétérinaires - Stagiaire à l'Ambassade de France au Maroc

ORMVAD (Office régional de mise en valeur agricole des Doukkala) :

- Mostapha HAGGOUCHE, Chef du service des filières des productions animales

Ranch Adarouch :

- George ZOUANIA, Directeur du ranch

Univers Génisses :

- Abderrahim CHATBI, Président

DOSSIER MAROC

LA FILIÈRE
VIANDE
BOVINE

N°449
Septembre 2014

Économie de l'élevage



SÉLECTION DE PARUTIONS RÉCENTES
DES DOSSIERS ÉCONOMIE DE L'ÉLEVAGE
(GEB)

Dossier spécial PAC. Une PAC complexe...
et transitoire. N° 448 - Juillet-Août 2014

**Dossier marchés mondiaux
des produits laitiers 2013.**

Perspectives 2014. N° 447 - Juin 2014

**Dossier marché mondial
viande bovine 2013.**

Perspectives 2014. N° 446 - Mai 2014

Dossier annuel Ovins 2013

Perspectives 2014. N° 445 - Avril 2014

Dossier annuel Caprins 2013

Perspectives 2014. N° 444 - Mars 2014

Dossier annuel Bovins lait 2013

Perspectives 2014. N° 443 - Février 2014

Dossier annuel Bovins viande 2013

Perspectives 2014. N° 442 - Janvier 2014

**L'élevage d'herbivores au Recensement
agricole 2010**

Cheptels, Exploitations, Productions.

N° 440-441 - Novembre/Décembre 2013

