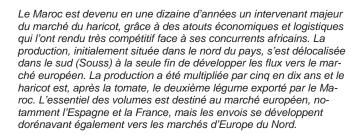


Fiche pays producteur

# Le haricot vert au Maroc

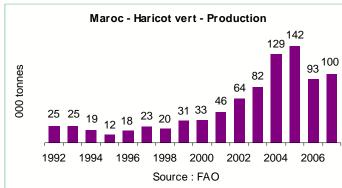
par Cécilia Céleyrette





#### Localisation

On distingue deux grands types de haricot au Maroc : le haricot Helda ou coco plat et le haricot vert ou filet. Ce dernier, qui s'adapte bien à la diversité des conditions climatiques du pays, est particulièrement présent pour l'export dans deux zones. Ainsi, près de 80 % de la production se situe dans la région du Souss-Massa et 11 % dans la zone de Rabat-Salé. Les producteurs effectuent en règle générale deux cycles, pour des rendements de 15 tonnes/ha. Les haricots verts filet extra fins sont produits dans la zone de Rabat (Skhirat), tandis que la région du Souss-Massa (Agadir) produit essentiellement du Bobby en raison de la chaleur et du temps de transport. L'essentiel de la production de haricot vert se fait en plein champ (2 080 ha, soit plus de 4 000 ha en deux cycles), et 260 ha sont cultivés sous serres. Le haricot Helda est lui quasi exclusivement produit dans la région du Souss-Massa (98 %) et à 80 % sous serres, pour une superficie totale de plus de 1 800 ha conduits en moyenne en un cycle et demi, avec des rendements de 25 à 30 t/ha. Des problèmes de ressource en eau et de disponibilité des terres dans la région du Souss-Massa freinent cependant son développement.



#### Production

La progression du haricot au Maroc a été très rapide, faisant désormais de cette origine le deuxième producteur mondial derrière le Kenya. La production a sensiblement augmenté ces dernières années, passant de 20 000 tonnes dans les années 1990 à plus de 100 000 tonnes dès la campagne 2003-04. Elle semble un peu marquer le pas aujourd'hui, en raison notamment de mauvaises conditions météorologiques qui ont réduit le potentiel. De plus, les producteurs se tournent éca-

De plus, les producteurs se tournent également vers d'autres types de production, comme le petit pois (2 600 ha) et le pois gourmand (60 ha), à haute valeur ajoutée.

#### Calendrier de production et variétés

Les principales variétés utilisées au Maroc sont soit des variétés naines, de plein champ ou sous tunnels nantais, soit des variétés à rames, adaptées aux serres. La culture du haricot vert est essentiellement conduite en plein champ en deux cycles permettant de couvrir pratiquement toute l'année, avec des

Venta pour le fin et le très fin. A noter que les producteurs utilisent les mêmes variétés pour le fin et le très fin, voire l'extra fin. Trois variétés dominent le segment du haricot Helda: Estefania, Oriente et Dona.

	Haricot vert — Maroc — Calendrier de production												
	S	0	N	D	J	F	M	Α	М	J	J	Α	
Haricot vert													
Haricot Helda													

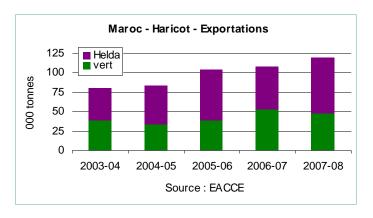


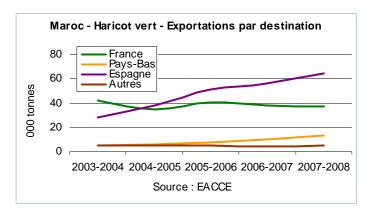
# Débouchés

La part de la production destinée à l'exportation est importante. Elle représente 80 % des volumes de haricot vert et 100 % de ceux du haricot coco. Les volumes revenant à l'industrie et au marché local sont donc réduits.

### **Exportations globales**

Les exportations de haricot vert ont fortement progressé à la fin des années 2000, atteignant rapidement 30 000 tonnes. Toutefois, après un engouement général de la part des importateurs, la distribution de ce produit fragile se concentre désormais plutôt dans les mains de spécialistes. Les importations oscillent donc dorénavant entre 50 000 et 60 000 tonnes, destinées quasi exclusivement au marché européen. La part du marché français est relativement stable, de 25 000 à 30 000 tonnes. L'Espagne est le deuxième client du Maroc, mais les tonnages de haricot vert fluctuent sensiblement. En revanche, on enregistre une progression continue des envois à destination des Pays-Bas (4 100 t en 2003-04 et 10 200 tonnes en 2007-08) au détriment des origines africaines et de l'Égypte. Les envois de haricot Helda ont quasiment doublé ces cinq dernières années, atteignant 72 000 tonnes en 2007-08, dont 80 % sont absorbées par le seul marché espagnol.





## Logistique

Ces produits étant très fragiles, ils doivent être acheminés le plus rapidement possible vers leur destination. Ils sont transportés soit par avion (extra fin), soit par camion frigorifique. Dans ce cas, la température conseillée est de 4°C et l'hygrométrie de 95 % car, à des températures plus basses ou plus élevées ou lors de fluctuations de température, le produit subit un brunissement, d'abord sur les extrémités puis partout sur la gousse. Il n'est d'ailleurs pas conseillé de transporter le haricot filet dans un même camion que la tomate ou d'autres produits qui n'ont pas les mêmes exigences de température et d'humidité relative. Lorsque les conditions de conservation sont très favorables, il ne perd en qualité qu'après quatre à cinq jours. Le transport par camion prend deux à trois jours via le port de Tanger jusqu'au marché de Perpignan.

