

## Structure de la commercialisation des produits de la mer au Maroc

Abouhala A., Boukabous R.

Marketing of aquaculture products

Zaragoza : CIHEAM

Cahiers Options Méditerranéennes; n. 17

1996

pages 103-108

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=96605676>

To cite this article / Pour citer cet article

Abouhala A., Boukabous R. **Structure de la commercialisation des produits de la mer au Maroc.** *Marketing of aquaculture products* . Zaragoza : CIHEAM, 1996. p. 103-108 (Cahiers Options Méditerranéennes; n. 17)



<http://www.ciheam.org/>  
<http://om.ciheam.org/>

## Structure de la commercialisation des produits de la mer au Maroc

A. ABOUHALA  
R. BOUKABOUS  
MAROST  
NADOR  
MAROC

**RESUME** - Le Maroc est le premier pays producteur et exportateur des produits de la mer en Afrique et dans le monde arabe. Les produits de la mer représente 15% des exportations totales et 50% des produits agro-alimentaires. Avec un potentiel estimé à 1,5 millions de tonnes, La pêche au Maroc a enregistré en 1994, un volume de 750 686 tonnes pour une valeur de 550 millions US \$. Les exportations s'élèvent à 560 000 tonnes pour un montant de 120 millions US \$. Les principales destinations sont l'UE ( la France, l'Espagne, le Portugal et l'Italie) et le Japon. Les produits d'aquaculture ne représentent que 0,18% en quantité pour 1,95% en valeur. La consommation locale en produit de la mer est faible, évolue lentement ( 4 kg/hab/an en 1980 contre 7,5 kg/hab/an en 1994) et ne représentant que 25% du total capturé. Les autres destinations du poisson sont: Poisson frais pour l'export (18,8%), conserves (13,4%), congélation (0,4%), salaison (0,2%) et sous-produits (41,9%). 95% du loup et de la dorade d'aquaculture sont exportés. Les anguilles sont totalement destinées à l'export. Le marché principal est l'Europe (Italie, France, Espagne, Hollande...). Les huîtres, les palourdes et le poisson d'eau douce sont surtout consommés localement. En général, l'industrie de poisson au Maroc est orientée vers l'export. Le marché local reste limité aux villes côtières et généralement aux poissons à faible valeur commerciale. Les structures limitées de distribution ne favorisent pas une amélioration de la consommation de poisson dans les autres régions.

**Mots-clés** : Pêcheries, production, commercialisation, consommation, Maroc.

**SUMMARY** - "Sea-product marketing structure in Morocco". Morocco is the first producing and exporting country of sea products in Africa and the arabic world. The sea products represent 15% of total exportations and 50% of agricultural food products. With a potential of 1,5 million tons, Moroccan catches reached 750 686 tons in 1994 which represent US \$ 550 millions in value. 560 000 tonnes (US \$ 120 millions) have been exported. The main destinations are the EU countries (France, Spain, Portugal and Italy) and Japan. The aquaculture products represent only 0,18% in quantity and 1,95% in value. The local consumption of sea products remains low and shows slow development (4 kg/pers/year in 1980 against 7,5 kg/pers/year en 1994). This represents only 25% of the total catches of which 60% is of low value fishes. The other destinations are: Fresh fish for export (18,8%), canned fish (13,4%), frozen fish (0,4%),

*salted fish (0,2%) and by-products (41,9%). 95% of sea-bass and sea-bream from aquaculture are exported. Eels are totally exported. The main market is Europe (Italy, France, Spain, Netherlands...). Oysters, clams and freshwater fish are locally consumed. In general, the trade in Morocco is directed to export. The local market is limited to coastal areas and low value species. The limited trade channels do not allow rapid development of fish consumption inside the other regions.*

**Key words:** Fisheries, production, trade, consumption, Morocco.

## INTRODUCTION

Le Maroc est doté d'une côte de 3 500 km sur les deux façades méditerranéenne et atlantique. Cette dernière, bénéficiant dans les régions sud des upwelling, constitue une zone riche en poisson varié, de qualité. Cette richesse biologique se compose de ressources pélagiques et de ressources demersales.

Le secteur de la pêche au Maroc constitue un secteur d'activité d'une grande importance socio-économique pour le pays. Il représente actuellement environ 15% des exportations totales des produits marocains et presque 50% des exportations des produits alimentaires. En dehors des industries annexes, 400 000 familles vivent directement du secteur de la pêche au Maroc.

L'aquaculture est un secteur basé jusqu'en 1985 sur quelques élevages en eau douce et une activité ostréicole traditionnelle. L'aquaculture marine est une activité nouvelle en plein développement. La lagune de Nador, un modèle de la gestion lagunaire, produit actuellement à elle seule 1 200 tonnes de poissons (dorade, loup, anguilles et coquillages).

Si les pêcheries et l'aquaculture ont connu ces dernières années un développement soutenu, la consommation locale reste par contre nettement inférieure à la moyenne mondiale même si elle a doublé entre 1980 (4 kg/hab/an) et 1994 (8 kg/hab/an).

## STRUCTURE DE LA PRODUCTION DE POISSONS AU MAROC

### Les pêches

Le potentiel marocain en ressources halieutiques est estimé à 1.5 millions de tonnes annuellement extraites sans perturbation des équilibres biologiques. La production de la pêche enregistrée en 1994 (poissons débarqués dans les ports marocains) est de 750 686 tonnes pour une valeur globale de 578 millions US\$.

Géographiquement, La Méditerranée ne constitue que 5.2% du tonnage des

débarquements des produits de la pêche au Maroc (rien que 1.1% en valeur). C'est donc sur les captures en Atlantique que repose toute l'industrie des pêches au Maroc.

En volume, la pêche côtière offre la plus grande part des approvisionnements du Maroc en poisson avec 81%, suivi de la pêche hauturière avec 18% et enfin les autres produits (aquaculture, algues,...) avec 1%.

En valeur, c'est la pêche hauturière qui tient la première place avec 66% du montant total des débarquements. La pêche côtière suit avec 30%. Les autres produits représentent 4%.

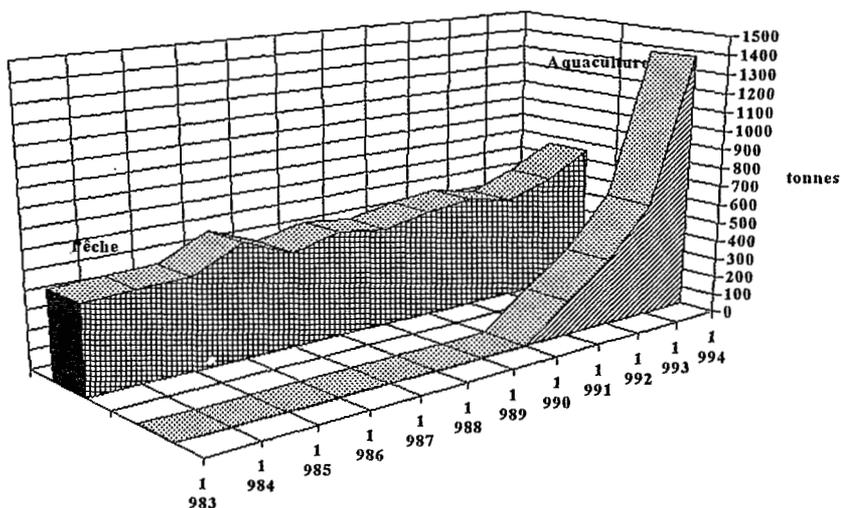


Fig. 1. Evolution des productions de la pêche (milliers tonnes) et de l'aquaculture (tonnes).

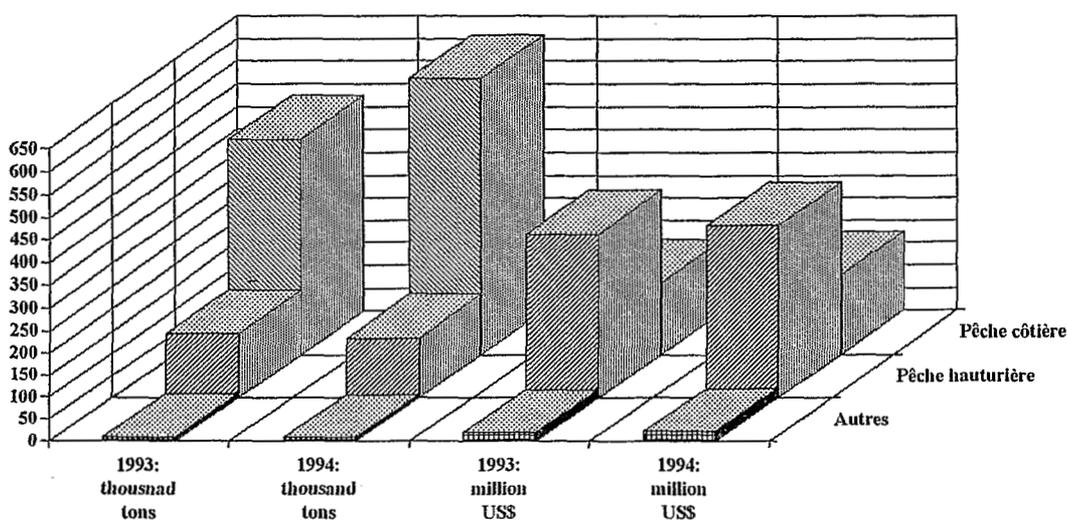


Fig. 2. Evolution de la production en volume et en valeur par catégorie de pêche.

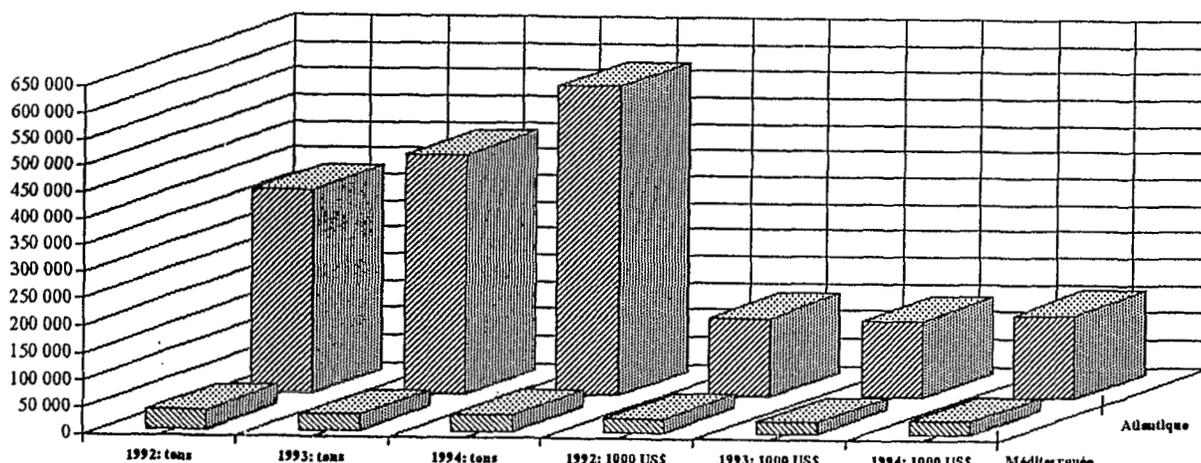


Fig. 3. Production de la pêche côtière par région.

En 1994, La pêche côtière a produit 608 939 tonnes (174 millions de US\$) de poissons dont 547 570 ( 80 millions US\$) tonnes de poissons pélagiques. La sardine à elle seule représente 62% du tonnage de poissons débarqués au Maroc. Par contre en valeur, elle ne représente que 8.8 % de la valeur totale des débarquements. Ceci traduit bien la spécificité et les limites de l'industrie des pêches marocaines.

### L'aquaculture

Les élevages en eau douce ont commencé dans les années 20 par la création de la Station d'Hydrobiologie d'Azrou dont la mission était entre autres d'assurer l'ensemencement des lacs et cours d'eau par des juvéniles d'un certain nombre de poissons tels que la truite, la carpe...

Actuellement, il existe plusieurs fermes d'élevage de poisson d'eau douce (carpe, truite) dont la production est estimée à 500 tonnes. La carpe est utilisée principalement pour la lutte contre l'eutrophisation des barrages et des canaux de distribution d'eau. La truite est commercialisée localement à l'état frais ou fumé.

L'aquaculture marine était limitée à une ostréiculture dont la production tournait autour d'une centaine de tonnes et dont la commercialisation est destinée au marché local ( marché central de Casablanca, restaurants, supermarchés...).

L'aquaculture moderne n'est apparue qu'en 1986 par la création d'une ferme intégrée implantée sur la lagune de Nador, côte méditerranéenne au nord-est du pays. Dès le départ, le choix a été porté sur la diversification des produits mis en élevage: dorade, loup, huîtres, palourdes, crevettes et anguilles. Une autre ferme exploitant des bassins en terre a été lancée en 1991 pour la production de crevette et de dorade aux abords de Saïdia

La production en poissons marins, réalisée en 1994 est de 1 200 tonnes destinées à 90% vers l'exportation.

## LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

### Destinations de la production

La pêche côtière (sardininière particulièrement) joue un rôle important dans le secteur des produits de la mer au Maroc. D'où une certaine spécificité de l'industrie des pêches caractérisée par une prédominance de la conserve de sardine et d'anchois, et des sous-produits. En effet, en 1994, ces deux postes à eux seuls représentaient plus de 68% de la destination de la production de pêche côtière: 51.8% pour les sous produits et 16.5% pour la conserve. La consommation locale en poisson frais représente 31.2%; la congélation ne représente que 0.5%. L'activité des produits de mer au Maroc contribue significativement dans le PIB et dégage une balance commerciale excédentaire.

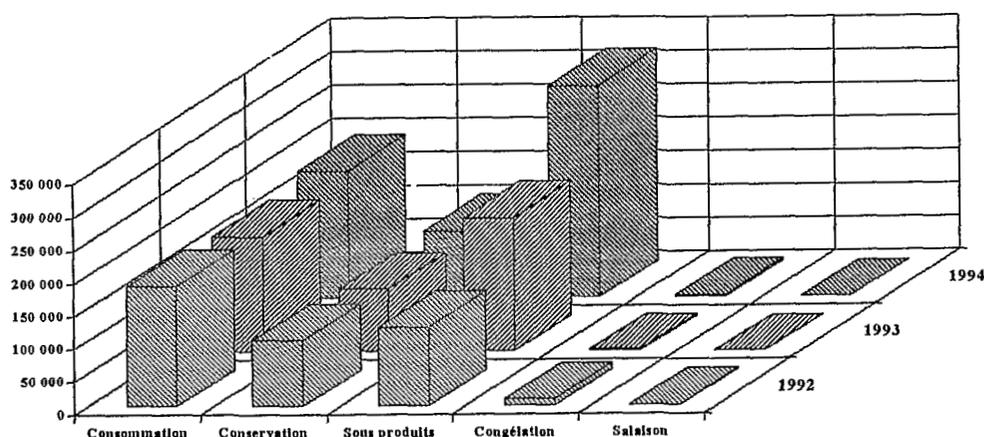


Fig. 4. Destination du poisson de la pêche côtière.

### Structures des marchés

**Le poisson frais:** La consommation des Marocains en produits de la mer reste faible et est loin de celle observée pour les viandes rouges. Plusieurs campagnes de vulgarisation et d'incitation à la consommation des produits de la mer ont été tentées au Maroc, mais les résultats sont restés minces du fait du manque des infrastructures adéquates et des circuits appropriés de distribution et des erreurs ayant accompagné les tentatives de distribution des poissons congelés. Plus de 60% du poisson présenté sur le marché local est représenté par la catégorie pélagique à faible valeur commerciale (sardine, saurel, maquereau, anchois). La consommation en reste assez stable ces dernières années: 183 022 tonnes en 1992, 175 764 tonnes en 1993 et 189 700 tonnes en 1994.

Les exportations du Maroc en poisson frais y compris les mollusques et crustacés ont porté sur un volume d'environ 100 000 tonnes alors que les importations ne dépassent pas les 1 000 tonnes. Le marché européen constitue le débouché principal des exportations (Espagne, France, Portugal, Grèce...). Pour les céphalopodes, le Maroc représente plus de 50% des importations du marché japonais.

**Les produits congelés:** L'industrie de congélation n'a pas pu aboutir aux résultats escomptés malgré les différentes tentatives de vulgarisation. Le Marocain n'a pas encore l'habitude des produits congelés, associées à une défaillance d'infrastructure et de logistique ont sérieusement empêché le développement de ce mode de commercialisation.

**Les conserves de poissons:** Cette industrie a connu un grand développement lié en premier lieu à la richesse des eaux marocaines en poissons se prêtant bien à ce mode de transformation (sardine, maquereau, anchois...). Cependant les problèmes d'approvisionnement enregistrés ces dernières années constituent un grand handicap pour l'avenir de cette industrie. La production de poisson mis en conserve a atteint un volume de 100 692 tonnes en 1994 dont 50% est destiné au marché européen.

**Le séchage, le salage et le fumage:** Ce mode de conditionnement concerne essentiellement la salaison de l'anchois qui se pratique actuellement à l'échelle industrielle. Le fumage est une activité très limitée et concerne peu de poissons, truite et palomette notamment. Un certain tonnage de saumon est importé des pays de l'Europe du Nord pour être fumé sur place. La production annuelle de ce type d'industrie tourne autour de 3 500 tonnes et est exporté presque totalement. Le marché principal pour ces exportations reste les pays de l'UE et de l'Amérique du nord.

**Les sous produits:** Vu le type de pêche prépondérant au Maroc, il n'est pas étonnant de constater que les sous produits constituent plus de 50% de la destination du poisson pêché. 30 unités sont implantées au Maroc et ont produit 315 240 tonnes en 1994. Les sous produits sont constitués de 75% de farine de poisson et de 35% d'huile de poisson. La demande locale en ces produits est très importante vu le développement des industries de provenderie existante au Maroc. Sur un total de 201 558 tonnes produites en 1993, l'industrie locale a consommé 200 000 tonnes.

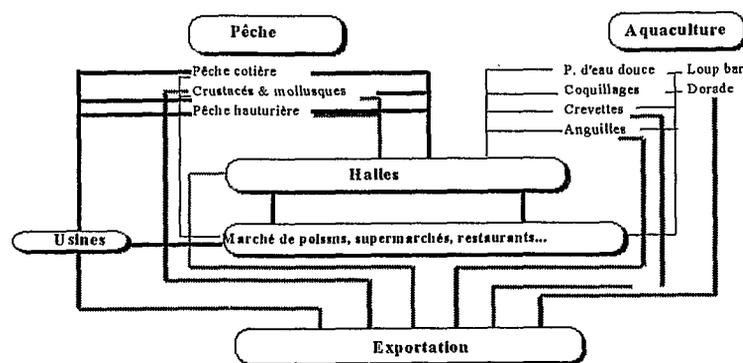


Fig. 5. Circuits de commercialisation du poisson.