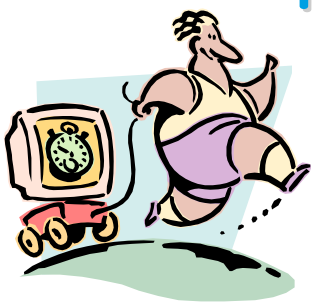
PROGRAMME



Lundi 21 janvier

6 H 40	Départ
8 H 00	Arrivée à Casablanca
9 H 00	Visite de la Brasserie Castel, et présentation du Groupe Castel au Maroc
	Déjeuner à Mohamedia
15 H 00	Romani : visite des vignobles de Monsieur Moullablad

TRANSFERT à l'hôtel ZAKI à Meknès (même hôtel pour toute la durée du séjour)

Dîner à Meknès

Mardi 22 janvier

8 H 00	Départ de l'hôtel
8 H 30	Présentation du Maroc viticole, du contexte actuel et du marché des vins marocains, chez Mr Zniber, Président des Celliers de Meknès Visite du domaine arboricole Ait Harzallah
	Déjeuner chez Monsieur Zniber
14 H 30	Boufkrane : visite de la Cave et du chantier des Celliers de Meknès
16 H 30	Saba Youne : visite du Domaine El Baraka de Castel
	Repas marocain à l'hôtel Zaki

Mercredi 23 janvier

8 H 00	Départ de l'hôtel
8 H 30	Meknès : visite de l'unité de conditionnement des Celliers
10 H 00	Visite du Domaine de Sahari de William Pitters
	Déjeuner chez William Pitters
14 H 00	Visite de la cave Aït Souala de la SODEA
16 H 00	Meknès : visite guidée de la ville royale et.... visite chez le Walli
	Dîner dans la Médina

Jeudi 24 janvier

7 H 30	Départ de l'hôtel
9 H 00	Rabat : visite de l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II
	Déjeuner sur la route
14 H 00	Casablanca : visite de la mosquée Hassan II
17 H 00	Retour à l'aéroport
19 H 00	Départ

Quand Midi-Pyrénées s'en va en...quête
de découvertes ensoleillées...

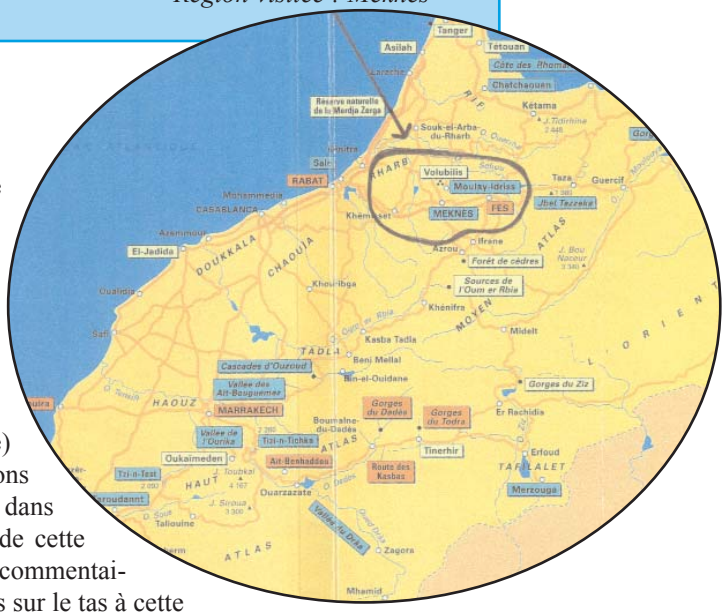
Le Maroc viticole

Quelques chiffres...

Surface totale de vignes :	50 000 ha dont 21 % en raisins de cuve et 75 % en raisins de table
Production de raisins :	2 617 000 Qtx dont 16% de raisins de cuve
Production de vin (surtout de table) :	298 000 dont 78 % de rouge, 18% de gris et rosé, 4% de blanc
Consommation intérieure :	164 000 hl (1.36 L/hab)
Exportation :	68 000 hl
Importation :	8 000 hl
Principales régions vinicoles :	Meknès (49%), Khemisset (15%), El Hajeb (10%)

Source : OIV 1998

Région visitée : Meknès



Petit retour en arrière

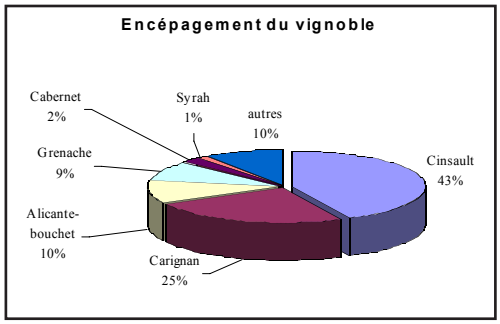
Le Maroc a toujours été marqué d'une tradition viticole. Le protectorat français a développé la culture de la vigne dans le but surtout de produire du vin et de l'exporter vers la métropole. Des cépages du sud de la France (Cinsault, Grenache, Carignan…) et des porte-greffe ont été introduits. Les vins obtenus étaient très alcoolisés et utilisés pour donner de la couleur, du degré, par coupage, aux vins du sud de la France. C'est pourquoi on les appelait des " **vins médecins** ". C'est l'**époque de la prospérité** : la surface en vigne (raisins de cuve) dépassait les 55 000 ha et la production s'élevait à 3.5 millions d'hectolitres. De vastes domaines se créent et se développent dans la région de Meknès, Rabat, Tiflet et Khemisset. Le symbole de cette période faste est sans aucun doute la cave d'Aït Souala (voir commentaires de la visite technique). Beaucoup d'ouvriers se sont formés sur le tas à cette époque, ce qui a fait d'eux d'excellents spécialistes en travaux viticoles. Aujourd'hui encore, des ouvriers continuent d'affluer vers le sud de la France, où ils sont appréciés comme main-d'œuvre d'appoint qualifiée et pas chère.

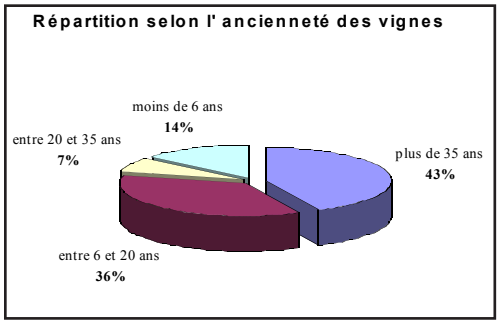
La Chute en enfer

Au lendemain du protectorat français (1956), le vignoble marocain tombe en décrépitude

Au lendemain de l'indépendance, en 1956, l'Etat marocain se retrouve avec de vastes vignobles et des caves fort bien équipées. Contrairement à l'Algérie, aucune décision officielle contre la boisson n'a entraîné l'abandon et l'arrachage des vignes. Mais en 1967, le traité de Rome sonne le glas de la viticulture marocaine en interdisant le coupage des vins et dotant la CEE d'une politique agricole protectionniste. **Le Maroc perd son Eldorado** et le marché potentiel se restreint au marché local. Face à la surproduction, les vignerons indépendants arrachent, les caves n'investissent plus, les unités ferment… le vignoble tombe en décrépitude. En 1972, l'Etat crée **la SODEA**, une société d'Etat qui, entre autres, devient responsable de la gestion du patrimoine vitivinicole (soit la vingtaine de caves encore en service) et de son développement. Mais en 1979, le gouvernement donne le coup de grâce en augmentant fortement la taxe de consommation intérieure : le marché local s'effondre, et de 500 000 hl, il tombe à 250 0000 hl.

De 1970 à 1999, le vignoble connaît une baisse de sa superficie de 78%, passant de 48 000 ha (raisins de cuve) à 10 500 ha. L'encépagement n'est plus adapté au marché, le vignoble est devenu trop vieux ce qui entraîne des baisses de rendements importants.





Selon la SODEA (Lettre de la SODEA du 31 janvier 1998), cette situation catastrophique peut s'expliquer certes par les grandes mutations foncières liées à l'Indépendance, le contexte commercial, mais aussi par une fiscalité prohibitive, une réglementation trop stricte et une recherche appliquée quasi absente. Sans oublier la sécheresse… Entre les décennies 1955-1965 et 1983-1993, la pluviométrie a diminué de 25 % !

On peut aussi se demander si la gestion de la SODEA a bien été adaptée au développement viticole du pays : les investissements de base sont quasiment inexistants (groupes froids indispensables pour les vendanges, installation de systèmes d'irrigation, renouvellement des vignes…). Certains acteurs de la filière, lui reprochent son manque de dynamisme, de volonté et son incapacité à remplir sa mission. A sa création, elle avait le monopole de la production vinicole, aujourd'hui endettée la SODEA ne possède plus qu'une dizaine de caves représentant quand même 50 % de la production nationale. N'est-ce pas aussi pour cela que l'Etat, à partir des années 90, change son fusil d'épaule ?

Vignes remplantées par William Pitters face à des vignes de la Sodea en arrière plan

● Une opportunité de croissance : les sociétés de partenariat

Au début des années 1990, le roi Hassan II prend conscience de l'état du vignoble national et de l'échec de la SODEA à maintenir et préserver la filière. Grâce aux relations étroites qu'entretenait le Roi Hassan II et le maire de Bordeaux, de grands **groupes du secteur vinicole viennent investir au Maroc** dans la viticulture d'exportation. De là, arrivèrent les groupes William Pitters, Clauzel et Castel.

La SODEA qui possède la majeure partie du vignoble doit alors mettre à leur disposition les terres nécessaires à leur installation. Un cadre juridique de partenariat est mis en place et des sociétés anonymes sont créées appartenant à **40% à la SODEA et au Crédit agricole marocain et à 60% à des investisseurs**. **Les terres ne peuvent pas être achetées par des étrangers**. Elles leur sont donc louées de manière avantageuse pour 30 ans, mais **sous certaines conditions** : exporter la production, rénover et replanter. Ces sociétés de partenariat semblent être une réelle opportunité de croissance pour la viticulture marocaine : le vignoble est peu à peu replanté, irrigué, les caves rénovées, modernisées, l'exportation repart… Mais aujourd'hui le marché local présente aussi des opportunités grâce au développement du tourisme (enfin, du moins avant le 11 septembre 2001 !) et à l'émergence d'une classe moyenne. Et ces sociétés essaient d'y accéder alors que la plupart sont tenues par des conventions de partenariat stipulant, une production destinée à 100% à l'exportation. Mais il y a toujours une solution…

Les entreprises vinicoles d' aujourd'hui :

- La Sodea (Aït Souala, Sodevi et Vinicoop)
- Les Celliers de Meknès
- Thalvin-Ebertec
- Castel
- William Pitters
- Merlot-Clauzel

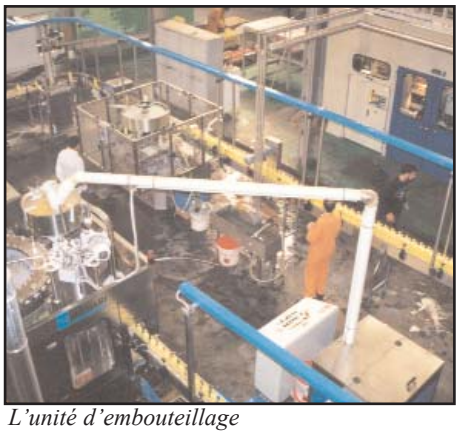
Dans ce contexte, la SODEA et le Crédit Agricole semblent faire preuve d'une certaine mauvaise volonté en ne jouant pas le jeu de partenariat (mise à disposition de terre, financement). Ce qui d'une part augmente le coût de la création, et d'autre part freine le lancement des entreprises. Aujourd'hui la SODEA a perdu du terrain face aux opérateurs privés et devrait à l'avenir s'orienter vers des missions d'intérêt général (sélection, pépinière) et abandonner son activité de production. L'Etat se désengage et la viticulture marocaine se reconstruit.

Brasserie Castel

Cette brasserie avait fonctionné 10 ans en Allemagne avant d'y être achetée par le groupe Castel, puis entièrement démontée et remontée sur la technopole de l'aéroport de Casablanca. Ceci fût fait en 6 mois (juin 99 à février 2000).

- 3 types de produits élaborés :
  - eau de table (safa et Abir)
  - soda et jus de fruits (Orangina, Tops, Tropic)
  - bière (Castelbeer, 33 export, La gazelle)

- 3 unités :
  - la siroperie pour la fabrication des concentrés de jus de fruits
  - la brasserie
  - l'unité d'embouteillage et de conditionnement



L'unité d'embouteillage

Cette visite a été pour nous l'occasion d'en savoir un peu plus sur la fabrication de la bière, dont le principe général peut être résumé de la façon suivante :

Schéma d'élaboration de la bière

1- L'orge est mis à tremper pour qu'il absorbe l'eau nécesssaire à sa germination

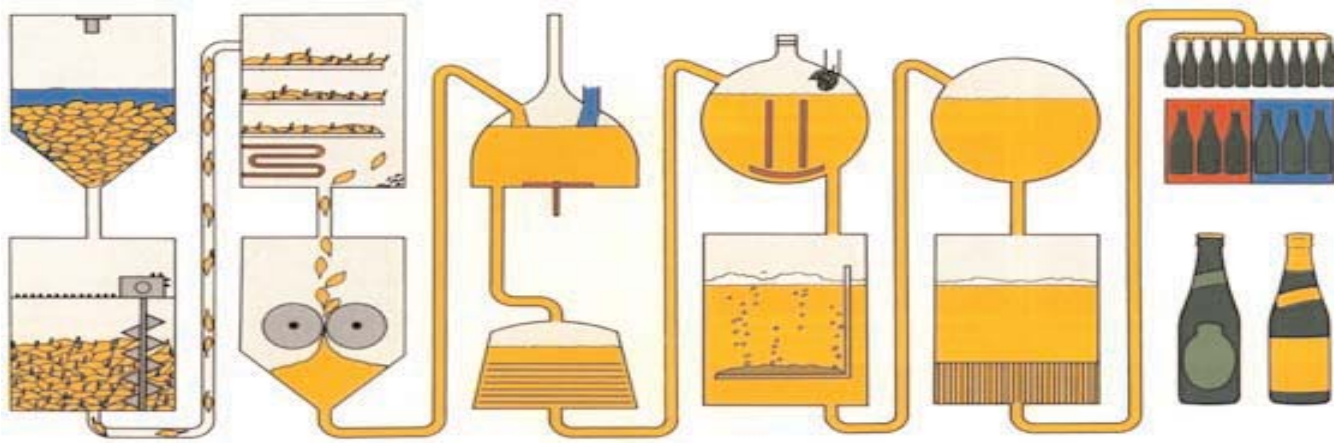
3- Quand la germination de l'orge est suffisante, elle est arrêtée par le touraillage. Le malt est séché. Plus la température est élevée, plus la couleur du malt sera développée

5- opération de brassage où le malt est mélangé à 2 ou 3 fois son volume d'eau chaude (mélange appelé le maïsche). Les enzymes hydrolysent les protéines et l'amidon

7- Le moût est chauffé (100 °C) pour le stabiliser et le stéréliser. Ajoût de houblon et autres épices pour aromatiser la bière

9- Débarrassée de ses levures, refoidie, la bière jeune passe en cave de garde où elle subit une seconde fermentation plus lente (3 - 4 semaines)

11- Mise en bouteilles



2- L'orge trempé est placé dans des germoirs à une température de 12 à 15 ° pendant 5 à 7 jours. L'orge germé s'appelle le malt vert

4- Le malt séché est broyé dans un concasseur

6- Le maïsche est filtré et on obtient le moût

8- Le moût est clarifié, ensemencé pour que parte la première fermentation. Elle dure environ 8 jours.

10- Filtration

12- Etiquettage

Et chez Castel, comment ça se passe ?

- 3000 kg par brasse
- 200 hl de moût de malt par passe
- 3 passes par semaine, soit 600 hl

- Les cuves de fermentation (1200 à 1300 hl) sont pilotées par informatique (contrôle de température et de pression)
- Les levures travaillent à 10°C pendant 1 semaine

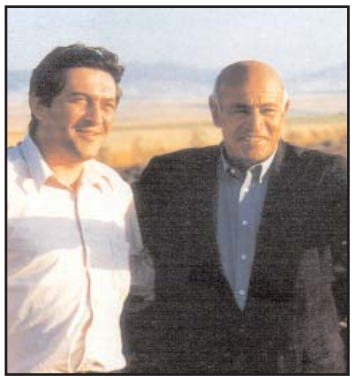
La bière est refroidie, conservée pendant 1 mois à 0°C...

...puis filtrée sur kieselghur (filtre de 180 m²), et mise en canettes

Fabrication des bouteilles en plastique

Le marché de la boisson en bouteilles de verre n'étant plus très porteur, Castel a été tenu de développer la bouteille plastique et de les fabriquer sur place à partir de préformes passées au four.

Le Domaine Moullablad



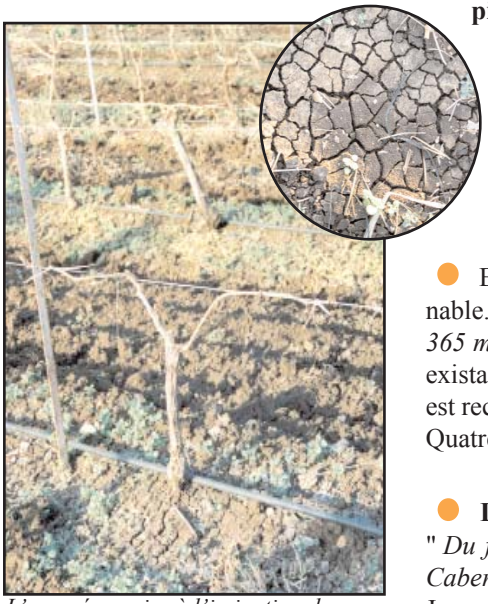
L'oenologue de Thalvin, Jacques Poulain et Mr Moullablad

Le domaine appartient a une grande **famille de notable de la région de Romani** près de Rabat : les Moullablad. Céréaliers d'origine, ils décident en 1992 de planter de la vigne pour produire du raisin de table et de cuve : aujourd'hui la surface de leur **vignoble s'étend sur 150 ha.** Le raisin de cuve est revendu à la société **Thalvin** avec laquelle le domaine a un **accord de partenariat sur 15 ans**. Le prix du raisin est fixé par le court du marché - il était alors de 3 Dh (0.30 euros) - mais l'accord entre les 2 partenaires stipule un prix du raisin de 5.5 Dh.

La société Thalvin

Thalvin a été créée il y a 80 ans par des belges. Elle assure la vinification alors que la distribution des vins pour le marché local se fait par l'intermédiaire d'une société associée, Ebertec. Cette dernière élabore et distribue également le Martini Rossi, le Ricard... Depuis quelques mois Thalvin-Ebertec a été rachetée par Brahim Zniber (président, entre autres, des Celliers de Meknès).

La plantation du vignoble s'est faite sur un sol constitué de granulats argileux riches en matière organique et argilo-calcaire en profondeur. La première plantation est réalisée en 1992, la seconde en 1997 et la troisième en 2000. Toutes sont faites à **une densité de 3333 pieds/ha (3m x 1 m)**. **Dix cépages** sont utilisés : le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Tempranillo, la Syrah, le Cinsault et le Grenache pour les rouges, le Sauvignon, le Chardonnay, le Chenin et le Viognier pour les blancs. D'après Jacques Poulain, l'œnologue de Thalvin " *Le Merlot n'est pas adapté à ce climat, il fait trop chaud ce qui donne des arômes cuits. En rouge les cépages les mieux adaptés sont la Syrah et le Cabernet Sauvignon. L'Alicante est aussi très intéressant. En règle générale, on peut manquer d'acidité mais jamais de degré (14°)* ".



L'eau nécessaire à l'irrigation des vignes est canalisée dans 29 puits.

Bien sûr planter de la vigne au Maroc sans **irrigation** , nous l'avons vu, est inimaginable. " *Depuis 7 ans, nous avons de gros problèmes de sécheresse, en 2000 il n'a plus que 365 mm* ", constate l'œnologue. Ici, le système d'irrigation (**goutte à goutte - débit 2 L/h**) existait déjà du fait de l'ex-activité céréalière de l'exploitation. L'eau (provenant de l'Atlas) est recueillie par des canaux souterrains dans 29 puits situés entre 14 et 45 m de profondeur. Quatre **stations de fertigation** sont aussi réutilisées pour la vigne.

Les vendanges se font en 1 mois, de fin juillet (Chardonnay, Sauvignon) à fin août. " *Du fait de la chaleur, nous avons des problèmes d'arrêt de maturation, surtout avec le Cabernet Sauvignon. Dans ce cas, il ne nous reste qu'à attendre et irriguer ! !* ", souligne Jacques Poulain. Une distance de 80 km sépare le domaine du chai de vinification de Thalvin à Ouled Thaleb (quelques kilomètres de Casablanca). La vendange mise en cagettes de 25 à 30 kg est donc transportée par camion à plateaux. Elle est protégée contre l'oxydation avec du SO_2 et de l'acide ascorbique.

Le rendement de ces vignes varient de **60 à 70 hl/ha**. Mais si nous prenons le cas de gobelets non irrigués (vigne en bourre), le rendement n'irait pas au-delà de 20 à 25 hl/ha et au pire 2 ou 3 hl/ha quand le **Chergui** fait des siennes. Ce vent chaud (50 à 60 °C) peut souffler jusqu'à 60 km/h et, là, il n'y a plus rien sur les souches !

Les **traitements phytosanitaires** concernent surtout l'oïdium et les araignées rouges. Environ 7 à 9 passages sont effectués par an avec des produits de contact et foliaire. " *Nous faisons également un traitement pour la mise en dormance de la vigne. Il faut en moyenne 9 jours de froid pour avoir une phase de repos végétatif. Or ici nous n'arrivons pas à avoir ce repos. Le Dormex est efficace* ", précise Jacques Poulain.

La réglementation au niveau de la viticulture est inexistante. En œnologie elle est identique à la réglementation française… d'il y a 15 ans. Il est interdit de chaptaliser, en revanche il n'y a aucune limite pour corriger le manque d'acidité !

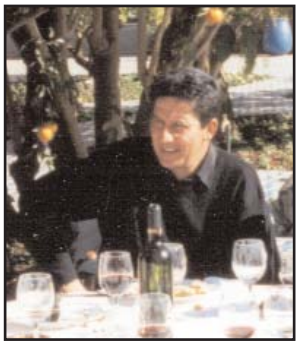
Ici tout est manuel....

Vu la réserve de main d'œuvre que possède le Maroc et le coût très faible de celle-ci (9 dh/jour soit 1 euro toutes charges comprises), les vendanges sont manuelles (100 personnes et surtout des femmes car plus soigneuses...). C'est d'ailleurs ainsi pour tous les autres travaux : le désherbage se fait à la steppe (le coût du désherbant serait supérieur à celui de la main d'œuvre).
" *Ici, il est encore impossible de mécaniser la vigne, nous aurions tout le monde sur le dos et nous casserions leur mode de fonctionnement social. Ce n'est pas envisageable!* ", explique le français. Ce qui n'empêche pas que le vignoble soit palissé, " *pour qu'il puisse être un jour mécanisé… mais c'est une vue à long terme* " et que dans un an ou deux, le domaine projette de recourir au désherbage chimique.

Le Domaine d'Ait Hartzallah

Situé à 20 km des contreforts de l'Atlas et à 22 km de Meknès, dans la plaine de Saïs (sols argilo-calcaires, parfois très argileux), ce domaine à **vocation essentiellement arboricole** appartient à la non moins renomée **famille Zniber** et ce depuis 1956. Il s'étend sur **740 ha** dont 280 ha sont plantés d'arbres fruitiers, 160 ha de pistachiers et d'amendiers, et 300 ha de grandes cultures (production de semences certifiées). Un élevage de 20 vaches laitières permet de satisfaire la consommation du domaine et la fourniture de fumier. Trois cent permanents y travaillent mais cet effectif monte à 500 personnes en période de pointe.

Toutes les plantations du domaine sont irriguées



*"Afin d'optimiser l'utilisation de l'eau qui se fait de plus en plus rare, le système d'irrigation a subi plusieurs **évolutions**"*, commente le directeur technique du domaine

Evolution du système d'irrigation

Irrigation par immersion

30 % d'économie d'eau

Irrigation par aspersion

10 % d'économie d'eau

Irrigation au goutte à goutte

50 % d'économie d'eau

+ Installation de tensiomètres dans toutes les parcelles

+ broyage des bois de taille pour former un matelas (colmatage des fissures du sol)

" *Dans cette région, nous ne craignons pas le gel car il est très rare du fait de l'altitude (800 m). Nous avons surtout des **risques de grêle** (environ 5 fois par an entre juin et septembre). Nous sommes équipés de cinq canons anti-grêle, mais ce système n'est pas très efficace* ", confie le directeur technique. Comme nous l'avons vu au Domaine de Monsieur Moullablad, le manque de froid ne permet pas d'avoir la phase de **dormance**. Mais l'avis sur l'efficacité du traitement au Dormex est ici différente : " *Nous n'avons pas eu de résultats très intéressants avec ce traitement car il y a un phénomène de rattrapage, que ce soit sur les arbres fruitiers ou sur la vigne. Or ce traitement coûte 2500 Dh/ha, coût qui ne se justifie pas au regard de notre constat. Nous ne faisons donc aucun traitement* ", justifie le responsable.

Cette exploitation a aussi une **vocation expérimentale** (4 ha de verger expérimental) et constitue un site de référence pour les étudiants et les chercheurs. Ainsi de **nouvelles variétés précoces** de raisins, de pêches, de pommes (L'Haana et la Dorset variétés israéliennes)… sont étudiées afin de gagner du temps sur la mise en marché et concurrencer d'autres pays producteurs comme l'Espagne. Dans le même but, un essai de pêchers sous serre a été mis en place permettant de gagner 10 à 15 jours (maturité vers le 25 mai). Des expérimentations sur raisins de table sont également menées et notamment sur la **comparaison des mode de conduite en V, en lyre et en pergola**. " *La lyre permet d'augmenter le rendement (20 T/ha) et le potentiel qualitatif du fait qu'elle améliore l'interception et la distribution du rayonnement solaire. Mais le travail d'entretien est beaucoup plus important. Pour ce mode de conduite, la gestion de l'eau est primordiale du fait de l'importance de l'évapotranspiration qu'il génère* ", explique le directeur.

Des raisins de tables conduits en lyre

Nouvelles variétés de poires

Quatre cent ruches sont utilisées pour la pollénisation.

Le verger est enherbé entre les rangs et le **désherbage est chimique**. " *A ce niveau notre plus gros problème est le chiendent. Même avec un désherbage chimique, nous n'arrivons pas à nous en débarrasser. Peut-être faut-il qu nous essayons avec les hormones ?* ", s'interroge le directeur.

Qui est Brahim Zniber ?

Un homme de la terre et un chef d'entreprise

- Ingénieur viti-vinicole, formé à Montpellier, c'est avant tout un vigneron
- En 1956, il rachète le domaine d'Ait Hartzallah
- En 1964, il devient négociant en vins
- Années après années, il investit dans l'immobilier, l'assurance, le maraîchage, le loisir et le tourisme... constituant ainsi son empire la Diana Holding : 23 sociétés aux mains de la famille Zniber (19 enfants)

Mais aussi...

- président de l'association des producteurs de vin
- président des négociants en vin
- président des producteurs de fruits
- administrateur dans 2 banques, vice président de 2 mutuelles d'assurance

Les Celliers de Meknès

Brahim Zniber fonde en 1964 la société SAMAVIN, dont le nom évolua parallèlement au développement de ses activités. SAMAVIN devient Meknès-Viticole, puis Meknès-Vins (1975) et finalement les Celliers de Meknès en 1991. Dans les années soixante dix, la société avait pour activité le négoce et faisait uniquement du vrac. Aujourd'hui, les Celliers de Meknès ont une activité allant de la production de raisin à la commercialisation de vin en bouteilles : **c'est la première entreprise vitivinicole du Maroc.**

Le vignoble des Celliers de Meknès s'étend sur 1200 ha et sur 2 aires d'appellation **Beni m'tir et Guerrouane**. Il est exploité par les Domaines Viticoles de Saïs, autre société du groupe de Monsieur Zniber. Il y a 13 ans, l'équipe des Domaines Viticoles de Saïs entame un **travail de sélection** dans le but de replanter les vignes achetées à la SODEA. Ce travail s'est fait en collaboration avec l'INRA de Montpellier. Une **collection de 12 cépages** (600 pieds par cépage) voit ainsi le jour : Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Grenache, Alicante, Syrah, Merlot, Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon, Ugni Blanc, Clairette.

Parallèlement à ce travail de sélection, une **activité de pépinière** est mise en place en 1991. Ce qui a permis aux Celliers de Meknès d'avoir les plants greffés-soudés nécessaires à leur programme de replantation et adaptés à leur sol, leurs objectifs de production. En 1991 commence la mise à neuf et l'extension du vignoble à raison d'un programme de plantation de 100 ha/an. **L'objectif est d'arriver à une surface de 2000 ha**.

Les Celliers de Meknès comprend **2 caves** : la Cave de Boufekrane d'une capacité de 60 000 hl (aire appellation d'origine Beni m'tir) et de Ain Lorma d'une capacité de 120 000 hl (aire appellation d'origine de Guerrouane). Il y a, par ailleurs, **une unité de conditionnement** permettant de stocker 20 000 hl. Cette infrastructure permet de produire **26 millions de cols** dont 1 million est destiné à l'exportation.

La cave de Canitrot et son chantier...
Le travail de M'sieur Roland

A Boufakrane, la cave d'origine d'une capacité de 60 000 hl ne suffit plus à l'activité des Celliers de Meknès, qui manipule à ce jour 120 000 hl (ils achètent par ailleurs du raisin). En novembre dernier débute la construction d'un nouveau bâtiment contigu à l'ancienne cave, bâtiment conçu par Roland Tournier.

Les 2500 m² en souterrain regrouperont :
- le stockage des tirés-bouchés (2.5 millions de cols)
- un chai à barriques (2500 fûts)

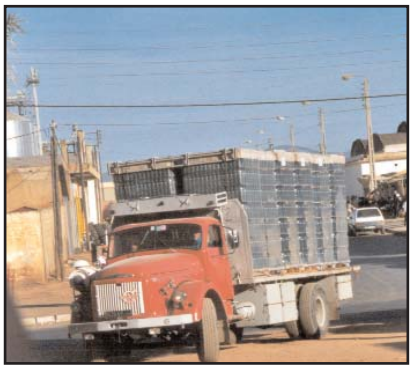
Quant aux 3000 m² en surface, ils abriteront :
- l'atelier de vinification en blanc, rouge et rosé
- un site d'accueil : le Ryad & le local prestige à fûts

Tout ceci pour la modique somme de 45 millions de Dhirams (4.5 millions d'euros)! Le chantier devrait être terminé en août pour les prochaines vendanges.

L'unité de conditionnement

- un laboratoire d'analyses
- trois chaînes d'embouteillages : 2 de 10 000 cols/h et 1 de 6 000 cols/h
- rinceuse pour bouteilles neuves
- étiqueteuse 2 postes
- encaisseuse-encolleuse automatique avec marquage en temps réel

230 000 bouteilles transitent dans ce chai, qui a une capacité de stockage de 20 000 hl. C'est ici que se font tous les traitements du vin, la stabilisation à froid et la mise en bouteilles. " *Nous avons mis en place un logiciel (LOGIVIN) pour suivre les vins sur 30 paramètres analytiques. Les vins sont analysés environ tous les quinze jours. En outre tous les mouvements de vins sont comptabilisés. En fait c'est une* ***démarche HACCP*** *qui démarre de la réception à la distribution. Nous avons une traçabilité de tous nos produits. La prochaine étape sera de mettre en place cette démarche à partir de la vigne* ", commente Oussama Assaoui, le directeur technique.



La matière première (étiquettes, bouteilles, bouchons) viennent pour partie de l'étranger comme de l'Espagne et de fabrication locale. Le Maroc possède 143 000 ha de chêne liège, qui donnent la possibilité de se fournir localement en bouchon.

La distribution sur le marché local se fait au travers de 7 agences commerciales . Les Celliers de Meknès occupent **53% du marché national**, ce qui représente 80 à 90 % de leur chiffre d'affaire. " *Nous avons une* ***volonté aujoud'hui d'exporter car le marché national est très petit****. Mais en France, l'image des vins marocains est déplorable, c'est difficile. Nous devons communiquer et montrer qu'il existe aussi des vins de haute qualité. William Pitters et Castel sont déjà très présents avec des produits vendus entre 2.13 et 2.28 euros en GMS. Nous avons donc sorti un* ***vin haute gamme,*** *spécifiquement destiné à l'exportation et au CHR (Les Coteaux de l'Atlas, que nous avons eu l'honneur de déguster en avant première), dont le prix sera d'environ 160 Dh (16 euros). Nous nous introduisons petit à petit sur le marché britannique, japonnais et belge* ", commente Omar Aouad le directeur général.

Les Celliers de Meknès créent la **première AOG** -Guerrouane- (appellation d'origine garantie faisant appel à une notion du terroir plus large que celle de l'AOC, et à des règles de production moins strictes), et la **première AOC marocaine** -les coteaux de l'Atlas-. " *Parallèlement à notre stratégie de marques (Beauvallon, Ksar…), nous souhaitions avoir cette démarche, car de plus en plus le consommateur veut se raccrocher à un terroir, une authenticité même au Maroc où cette notion est récente* ", explique Omar Aouad

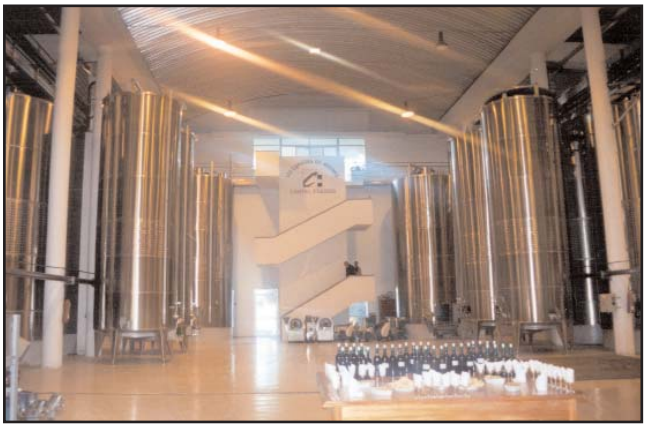
Le Domaine El Baraka (Castel)

- El Baraka signifie que sur ces terres, il y a quelque chose de bénéfique qui permet aux Hommes de vivre heureux sans rien posséder. C'est pas beau ça ! !

- Le Domaine, telle une forteresse blanche au milieu d'une parcelle de 600 ha, ne passe pas inaperçu dans le paysage de même que l'immense allée Pierre Castel, l'un des premiers français a être venu investir au Maroc.

- Le domaine comprend **860 ha dont 719 ha en production.** Mais Le groupe castel n'est que **locataire de la terre** qui appartient à la SODEA. Le bail dure 17 ans et 9 mois renouvelable une fois. Ainsi pour 860 ha, le groupe loue 1 836 000 Dh/an soit 183 600 euros (loyer révisé selon le prix de référence des vins après la neuvième année).

- **Les vignes sont irriguées au goutte à goutte**. L'eau est captée par 10 forages (120 à 125 m de profondeur) et stockée dans 18 puits (30 à 50 m de profondeur). Les principaux **porte-greffe** utilisés sont le 41 B, le SO4 et le 141 R. L'**encépagement** est constitué de Cabernet Sauvignon (40 %), Syrah (20%), Merlot (20 %), Cinsault, Grenache, Tempranillo (20 %) Les futures plantations seront faites à une densité de **5000 pied/ha** (2.5m x 0.8m). Le rendement moyen est de **45 hl/ha**.



- **Le chai ultra moderne date de 1999** est a été construit en 6 mois sous la surveillance de Roland Tournier, le concepteur (et oui c'est son oeuvre !). Il a une capacité de 110 000 hl mais il manque aujourd'hui une partie de 25 000 hl. 35 000 hl y sont vinifiés (rouge et rosé).

- Le quai de réception est constitué de 2 conquets peseurs de 200 hl. La vendange est éraflée puis passe dans des échangeurs à flux co-axiaux (50 T/h) à 4 niveaux de puissance pour passer d'une température de 40 °C à une température plus adéquate d'une vingtaine de degré. Par la suite, la vendange est dirigée dans le cuvier de fermentation tout en inox. Les jus sont éculés par gravitation dans des cuves tampon, le reste part vers les deux pressoirs (340 hl). Les vins sont expédiés en France en vrac où ils sont clarifiés, filtrés et mis en bouteilles.

Le Domaine de Sahari (William Pitters)

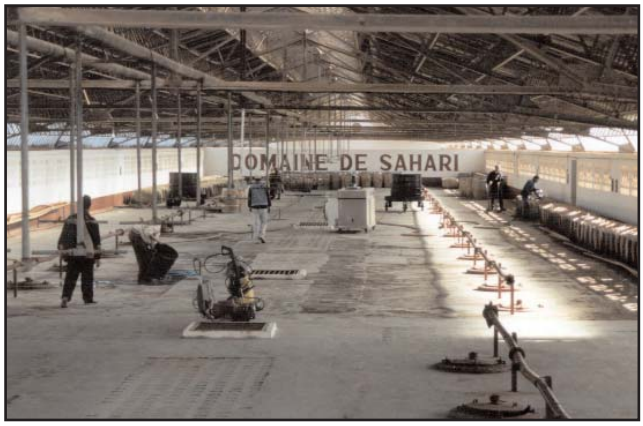
Le domaine de Sahari se trouve dans le **berceau de la région viticole de Meknès** : la zone d'Aït Souala. A l'époque du protectorat, les colons s'étaient concentrés dans cette sorte de cuvette sableuse protégeant la vigne du chergui.

● Le Domaine de Sahari s'étend sur **450 ha,** mais Williams Pitters, est aussi locataire d'un autre Domaine de 650 ha distant de 30 km. Le groupe détient 60 % des parts du domaine, le reste étant à la SODEA (propriétaire des terres) et au Crédit agricole. Quand William Pitters est venu investir, il y avait en tout et pour tout 450 ha de plantés le reste était de la terre nue ou plantée d'oliviers. Comme tous les autres investisseurs, le groupe a entamé un programme de plantation et aujourd'hui 800 ha sont en production. " *A mon avis, les cépage les mieux adaptés ici sont la Syrah, le Carignan et le Grenache. Je ne crois pas du tout au Cabernet Sauvignon ni au Merlot, nous en avons quand même ! Nous avons aussi du Cinsault* ", avoue Jean-Marc Raynal, l'oenologue. Le rendement moyen des parcelles est de **30 hl/ha** mais à court terme l'objectif est de monter à 50 hl/ha.

● En 2000, la production s'élevait à **16 000 hl** dont 11 000 de rouge et 5 000 hl de rosé (saignée, pressurage direct ou égouttage). **98 % de ce volume part à l'exportation** comme le contrat de partenariat avec la l'Etat le stipule.

● **Les vignes sont irriguées** et afin d'optimiser l'utilisation de l'eau, un **travail spécifique sur l'évapotranspiration** a été entamé. " *Il semble, au vu des premiers résultats, qu'avec 80 % d'apport en eau on obtient le même rendement qu'avec une irrigation à 100%. Fort de ce constat, on a limité le nombre de goutteur par pieds à 1 pour les plantations récentes au lieu de 2 pour les anciennes* ", rend compte l'œnologue.

● **Les vendanges ont lieu vers le 15 août** et se font comme partout ailleurs **manuellement** en caisses. "*La vendange est triée pour éliminer les feuilles et les cailloux, car nous n'avons pas de problème sanitaire important sauf l'oïdium* ", souligne monsieur Raynal.



Les gris sont vinifiés dans des cuves de 280 hl qui servent aussi au stockage (30 000 hl en tout).

● Il n'y a qu'un chai pour les deux domaines mais il est projeté d'en construire un deuxième. Le cuvier de fermentation est constitué de **12 cuves de 400 hl**. La durée de cuvaison est en moyenne de 21 jours. La vinification en rouge se fait à environ 28 °C et celle des gris à 18 C°. Pour maîtriser les températures, le chai est équipé de **250 000 frigories alimentant des drapeaux**. L'encuvage se fait par des tuyaux fixes sur lesquels est fixé un tuyaux souple allant dans la cuve.

La particularité de cette cave construite, par les colons en 1947, réside dans la conception des **cuves de fermentation** typiques du mode de **vinification algérienne**. Les cuves en béton sont dotées d'un système qui piège le CO_2. La pression augmente dans la cuve et le jus déborde dans le bassin., ce qui permet une aération (la surface de contact est de 16 m²). Un système de soupape évite le débordement du bassin et le jus retombe sur le chapeau de marc. Le remontage se fait en fonction de la fermentation alcoolique, il y a une auto-régulation.

*" Le **Sidi Brahim** représente 60 % des débouchés à l'export. En globalité 200 000 cols sont produits, le reste part en vrac. Nous aimerions mieux pénétrer le marché local mais l'état nous contingente (1000 hl/an) et puis il y a le monopole Zniber... C'est pas facile* ", remarque Jean-Marc Raynal, l'oenologue du Domaine.

*Le chai d'élevage est climatisé et comprend **972 barriques**.*

Les douars

Le Domaine compte 50 permanents et plus de 300 saisonniers en période de vendanges ou pour les chantiers de taille, de désherbage. Ici aussi on nous explique que la mécanisation est impossible car ils sont obligés de donner du travail au gens. A côté de chaque exploitation agricole se trouve un douar, sorte de village qui est une source de main d'œuvre colossale mais difficile à gérer selon Jean-Marc Raynal : " *La gestion du personnel est incroyablement compliquée au niveau social. On demande 50 personnes pour un chantier vous en avez 100 qui débarquent. Ils font la grève pour un oui ou pour un non. Nous devons alors faire appel au Pacha puis au Caïd... Mais même les autorités locales perdent pieds. C'est l'enfer mais on n'a pas le choix !* ".

La Cave coopérative d'Aït Souala

" *La cave n'appartient pas à la SODEA ! j'achète le raisin, je paie les salariés. La SODEA n'est qu'un actionnaire* ", tient à souligner Monsieur Ibnaïche, le directeur…

Cette cave a été construite en **1931** à l'initiative de 6 colons, qui choisit un système coopératif. Démarche originale pour l'époque ! Regroupant 43 coopérateurs, elle était alors le **joyau de la viticulture marocaine avec ses 400 000 hl**. Aujourd'hui, elle n'est plus qu'un **vaste musée,** symbole d'un passé fastueux. La cave est utilisée à 40% de sa capacité et n'a de coopérative que le nom, puisqu'en réalité 2 actionnaires la font fonctionner. Le principal est la SODEA (95%), à qui s'est associé un marocain.

La visite de cette cave permet d'imaginer ce que furent les grandes années du Maroc viticole : 6 conquets de réception (10000 Qx/jour)… plus de 800 cuves allant de 300 à 600 hl … les logements du personnel… le générateur servant à fabriquer le courant nécessaire au fonctionnement de la cave… Impressionnant et triste.

Les raisins sont achetés à la SODEA. Le prix est fixé au poids et au degré (entre 4 et 5 Dh/kg soit 0.4 et 0.5 euros/kg). " *Mais à partir de l'an prochain , le prix sera aussi fixé en fonction du cépage* ", précise Monsieur Ibnaïche.

La production de la cave **est vendue en vrac à 80 % aux Celliers de Meknès** et à 20 % à la SACOMAR (société d'état au même titre que la SODEA, qui assure le commercialisation des vins). Le travail de vinification est de ce fait très orienté par le principal client : " *Les Celliers voulaient des vins plus tanniques, ils ont donc acheté leurs tanins que nous avons utilisé comme ils le souhaitaient. De toutes les manières, nous acheter du vin leur revient moins cher que d'en importer* ", remarque le directeur. " *Notre avenir dépend de la SODEA, de leur manière d'investir et de redistribuer leurs terres* ", conclue -t-il.

Du matériel bien vétuste...

L'Institut Agronomique & Vétérinaire Hassan II

Placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, du Développement rural et des Pêches Maritimes, l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II (l'IAV Hassan II) axe son activité sur trois missions :

● **Créé en 1966**, cet Institut a d'abord répondu a un besoin de **formation d'ingénieurs et de techniciens supérieurs** au travers de l'organisation de 6 écoles dans les domaines suivant :

- Agronomie
- Vétérinaire
- Topographie
- Industries agricoles et alimentaires
- Génie rural

Aujourd'hui, l'Institut accueille 2000 étudiants (dont 10% d'étrangers), abrite 32 départements scientifiques, regroupe 70 laboratoires qui se répartissent sur les campus de Rabat et d'Agadir (Sud du Maroc). Le corps professoral est constitué d'environ 300 enseignants. Des relations de partenariat en termes de recherche, d'échanges universitaires, ont été développés surtout avec la France du fait des liens historiques entre les deux pays. " *Mais l'importance des USA dans les relations de coopération de l'Institut n'est pas à négliger. Un tiers de nos enseignants sont formés aux USA* ", souligne le directeur de l'IAV Hassan II, monsieur Gnesus

● Parallèlement, l'Institut développe des **programmes de recherche** répondant à des besoins exprimés par les partenaires nationaux et internationaux. " *L'agriculture marocaine montre un certain retard en termes de technicité, de productivité et de préservation des ressources naturelles. Notre recherche doit aussi servir au développement durable de l'agriculture nationale* ", commente Monsieur Gnesus.

A quand les deux récoltes par an ?

Comme nous l'avions vu lors de la visite du domaine d'Ait Hartzallah, la préoccupation majeure des producteurs de fruits est de gagner en jours de précocité afin d'arriver plus tôt sur les marchés. Ainsi les producteurs du sud de Marrakech ont 7 à 15 jours d'avance par rapport au Nord du Maroc. Là-bas, la variété la plus précoce de raisin de table est récoltée dès le 26 mai ! La production de raisin de table sous serre est à l'étude et notament sur le Doukkali, qui est un cépage de table important au Maroc (13 000 ha soit 34% de la surface totale dédiée à cette production). A quand les deux récoltes par an ?

- Etude des pratiques culturales pour l'amélioration de la productivité et la qualité des raisins du cépage 'Ruby Seedless' (Syn. 'King's Ruby') (Thèse de Doctorat):
  - Effet des systèmes de palissage, l'éclaircissage des grappes et l'effeuillage
  - Effet du ciselage des grappes, la pratique de l'incision annulaire et les applications de l'éthephon et de la cyanamide d'hydrogène
  - Influence du porte-greffe sur le potentiel hydrique, et la production des raisins.
- L'étude comparative de la production et la qualité des raisins sous des conditions de sécheresse dans la région de Meknès : effets de onze porte-greffes sur l' état hydrique, la croissance végétative, la quantité et la qualité de la production des souches de quatre cépages à raisins de table (Projet financé par la Fondation Internationale pour la Science (FIS) - SUEDE, 1993-1996).
- Développement d'un calendrier des irrigations d'appoint pour les vignobles à raisins de table dans la région de Skhirate (Projet financé par la FIS, 1997-2000).
- Effet des porte-greffes sur l'activité photosynthétique de la vigne (Coopération Italienne).
- Détermination des bases d'irrigation de la vigne : Etude des flux de sève (Coopération française)- en cours.
- Modélisation des irrigations d'appoint de la vigne à raisins de table (Coopération espagnole)- en cours.
- Détermination des besoins en eau de la vigne en fonction des systèmes de conduite et effets de la technique 'partial rootzone drying- PRD' (Projet soumis pour la FIS).
- Etude du comportement des variétés de vignes à raisins de table sous abri plastique.
- Contribution à l'étude de la nutrition minérale de la vigne au Maroc (Thèse de Doctorat).
- Amélioration génétique des raisins de table et identification des variétés par biologie moléculaire (Coopération Espagnole).
- Assistance technique pour l'amélioration du vignoble dans la zone bour de l'ORMVA des Doukkala, (Projet national, en cours).
- Sélection clonale et sanitaire du cépage de vigne 'Doukkali' .

Programme de recherche en viticulture

● L'institut a finalement une **mission de développement**. Il entretien une étroite relation avec les services régionaux et les professionnels. Il se veut être l'interface entre des structures professionnelles nationales et étrangères. " *De pus en plus l'état se dessaisie de la filière agricole au profit des professionnels qui ne sont pas suffisamment organisés. La diffusion des résultats et le progrès technique est dès lors difficile* ", constate Monsieur Gnesus. Outre la publication de manuels et de supports de vulgarisation, la communication technique se fait au travers de formations organisées régulièrement à l'attention des cadres et techniciens du secteur.

Pour conclure...

Que retenir ? Tout d'abord la gentillesse des gens et la chaleur de leur accueil. La réception chez Monsieur Zniber en a été un exemple mémorable ! C'est aussi la découverte d'une culture très riche et bien différente de la notre, d'un mode de fonctionnement social dont l'incidence sur l'organisation du travail dans les exploitations agricoles est particulièrement importante.

C'est un Maroc viticole en reconstruction que nous avons également découvert. Au travers de la cave d'Aït Souala et du témoignage de nos interlocuteurs, nous avons compris que ce pays a connu une période faste à l'heure du protectorat français. Et qu'il a fallu attendre les années 90 pour que son potentiel viticole soit de nouveau remis en valeur grâce à la volonté de l'Etat et la venue d'investisseurs étrangers, surtout français.
L'activité vitivinicole est concentrée autour de quelques grandes entreprises, les petits producteurs sont inexistants. Les investissements de ces sociétés ont permis de renouveler une partie du vignoble, de créer des chais ultra modernes et de lancer la filière dans une démarche qualitative. L'introduction récente de la notion d'AOC en est une preuve significative. Mais les acteurs étrangers de la filière se trouvent confrontés à un problème : la pérénisation de leur présence. En effet ils ne sont que locataires des terres et en plus, il devient difficile pour eux de s'agrandir. La SODEA, à qui appartient le vignoble, semble mettre des freins à la location d'hectares et les demandes d'acquisition d'autres terres restent veines. Les investisseurs cherchent de ce fait d'autres partenaires marocains privés.
Quant aux vins eux mêmes, nous avons dégusté un éventail important de produits et constaté, qu'il y a un réel potentiel lorsque les cépages sont bien adaptés aux conditions climatiques du Maroc : le Grenache, la Syrah et le Carignan donnent des vins colorés, concentrés, fruités et équilibrés.
Si le potentiel est bien là, l'eau apparait comme une contrainte colossale à la culture de la vigne dans ce pays. La difficulté de sa gestion et l'optimisation de son utilisation a été un thème récurrent dans le discours de nos interlocuteurs. D'autant que, plus l'eau se fera rare, plus il faudra creuser profond et plus l'exploitation de l'eau sera onéreuse. Bref c'est une réelle préoccupation. C'est pourquoi la recherche oriente ses programmes sur des sujets concernant principalement l'irrigation, la résistance des variétés à la sécheresse...

La qualité de nos interlocuteurs, nous a permis d'avoir un autre regard sur le Maroc dont l'histoire et l'expérience bénéficient au renouveau de ce pays viticole. Merci à eux.

Nous espérons tous vous retrouver l'an prochain
pour de nouvelles découvertes !