

Le Câprier

Importance économique et conduite technique

Introduction

Le câprier est une plante vivace arbustive très répandue dans les pays du bassin méditerranéen. Il est cultivé pour ses boutons floraux appelés câpres. Au Maroc, les trois principales régions où le câprier est cultivé de façon traditionnelle sont: Taounate, Safi et Taroudant. Mais, il existe dans plusieurs autres régions l'état spontané. En Espagne et en Italie sa culture a été modernisée depuis les années soixante dix. Le Maroc est actuellement le premier producteur et exportateur de câpres dans le bassin méditerranéen et dans le monde.

Caractéristiques botaniques

Le câprier appartient à la famille des Capparidacées et au genre *Capparis* qui contient plus de 350 espèces utilisées pour différentes fins (Alimentation, médecine, ornementation, cosmétique).

C'est un arbuste qui mesure, à l'âge adulte, 50 à 80 cm en hauteur et 1 à 1,5 m en largeur. Il présente un tronc court avec plusieurs rameaux caractérisés par un aspect ascendant, une couleur verte ou rougeâtre selon les variétés et la présence d'épines stipulaires. Les feuilles ont généralement des formes ovales à arrondies avec une grande variabilité entre individus portant sur la longueur du pétiole ainsi que sur la largeur et la forme du limbe.

Le développement des rameaux est caractérisée par deux phases, une première phase de croissance végétative pendant laquelle il n'y a pas d'initiation florale et une seconde phase qui commence une fois que le rameau forme dix noeuds et pendant laquelle on assiste à l'initiation des boutons floraux. Seule la partie terminale des rameaux initie les bourgeons floraux. Tant qu'il ne sont pas ouverts, ces bourgeons floraux, appelés également câpres, constituent la partie de la plante la plus recherchée pour la consommation humaine.

Tableau 1: Caractéristiques morphologiques du câprier (*C. spinosa*)

Paramètres	Moy.	Min.	Max.
Nombre de rameaux plante ⁻¹	26.0	1.0	47.0
Longueur des rameaux (cm)	94.9	62.1	111.7
Nombre de fruits plante ⁻¹	35.0	8.0	80.0
Surface foliaire (cm ²)	6.3	0.4	16.6
Biomasse (g. plante ⁻¹)			
Partie aérienne	211.0	135.0	285.0
Partie souterraine	398.0	177.0	598.0
Longueur racine principale (cm)	62.0	43.0	8.0
Nombre racines secondaires	116.0	17.0	230.0
Surface occupée par racines latérales (m ²)	3.4	0.7	5.3

Les fleurs sont de couleur rosâtre, à quatre sépales, 4 pétales et plusieurs étamines groupées en touffes. Le fruit est une baie déhiscente, de 2 à 4 cm de long, de forme ovoïde et d'une couleur verte au début du grossissement et rougeâtre à maturité. Le nombre de graines par fruit est en moyenne de 130 avec un minimum de 15 graines pour les petits fruits et 400 graines pour les gros fruits. Les racines sont peu ramifiées et très profondes.

Les deux espèces les plus cultivées en Méditerranée sont la *C. spinosa* et la *C. ovata*. Ces deux espèces contiennent les variétés suivantes: *Spinosa*, *Inermes*, *Parviflora*, *Aegyptia*, *Aravensis*, *Pubescence* pour *C. spinosa* et *Ovata*, *Sicula*, *Herbacea*, *Palaestina*, *Mycrophylla*, *Kurdica* pour *C. ovata*.

La différence entre les deux variétés porte sur la forme et les dimensions des feuilles, la couleur des troncs et la forme des boutons floraux.

Exigences écologiques

Le câprier est une plante xérophYTE qui présente des caractéristiques morphologiques et physiologiques lui permettant de tolérer les conditions climatiques des zones arides et semi-arides. Au Maroc il est rencontré dans plusieurs régions allant des régions côtières jusqu'aux zones continentales à plus de 1000 m d'altitude. Ses exigences en température sont assez larges, on le rencontre même dans les zones où les basses températures atteignent des niveaux très bas (Tableau 2).

Tableau 2: Caractéristiques climatiques des zones de câprier au Maroc

Région	Tmax	Tmin	Pluviosité (mm/an) et type de climat
Fès	30	6	550 Semi-aride à hiver tempéré
Marrakech	35	10	270 Aride à hiver doux
Safi	22	12	350 Semi-aride à hiver chaud
Tiznit	33	7	189 Aride à hiver chaud

Quant à la pluviosité, les zones du câprier reçoivent en moyenne 200 à 550 mm. Il faut noter que vers le sud, il est surtout limité à la zone côtière sur les embouchures des oueds qui donnent directement sur la mer (cas de l'oued Aglou). Dans ces sites, qui sont généralement très ventés, le câprier tolère parfaitement les vents marins chargés de sels, ce qui signifie que le câprier doit manifester également une certaine tolérance à la salinité, un tel aspect n'a encore jamais fait l'objet d'étude.

Dans la région de Safi, le câprier se développe normalement sur des collines exposées aux vents pendant plusieurs mois de l'année. Sur ces mêmes plantations, des dégâts considérables dus aux vents sont observés sur le grenadier et l'olivier (dénuement des rameaux, inclinaison, etc...).

Pour ce qui est des exigences édaphiques, le câprier semble préférer les sols légers, bien drainants avec un pH neutre à alcalin. A Safi et dans les régions avoisinantes on le retrouve sur des sols légers sablonneux limoneux à pH alcalin (6 à 9) (Tab 3). Dans la région de Fès, on le rencontre sur des sols Hamri argileux et peu drainants. L'analyse de certains échantillons de sol prélevés sur des sites naturels et sur des exploitations traditionnelles a montré que les sols des caprairies sont pauvres en éléments minéraux et moyennement riches en matière organique (Tab 4). Ce sont également des sols très riches en calcaire et à pH alcalin. Il est fréquent de rencontrer des capriers sur des roches composées presque exclusivement de calcaire (plus de 90% du calcaire total).

Tableau 3: Caractéristiques physiques des sols du câprier (région de safi)

Composantes	Site 1	Site 2
Gravier (> 2mm) [%]	23,8	-
Limons [%]		
Grossier (20 à 50 µ)	27,0	12,9
Fin (2 à 20 µ)	12,3	6,6
Sable [%]		
Grossier (200 µ à 2 mm)	11,0	46,3
Fin (50 à 200 µ)	44,6	32,9
Argile (0-2 µ) [%]	5,0	1,3

Tableau 4: Caractéristiques chimiques des sols du câprier

Composantes	Site 1	Site 2
Matière organique (%)	0,31	2,85
Calcaire total (%)	> 90%	26,77
Calcaire actif (%)	2,48	10,17
pH eau	9,1	8,00
CE (extrait 1/5 t = 25°C) mmhos/cm	0,33	0,17
<i>Bases échangeables (% MS)</i>		
Azote total (N)	0,035	0,210
Phosphore (P ₂ O ₅)	0,015	0,175
Potassium (K ₂ O)	0,054	0,020
Sodium (Na ₂ O)	0,186	0,038
Calcium (CaO)	1,365	2,798
Magnésium (MgO)	0,203	0,120
<i>Oligo-éléments assimilables (ppm)</i>		
Fer	4,2	3,0
Manganèse	2,5	7,0
Cuivre	2,3	0,0
Zinc	0,4	0,6

Pour ce qui est de la lumière, le câprier est une plante héliophile qui fleurie abondamment si elle est bien exposée au soleil. L'exposition des plants au versant sud est une pratique qui est très respectée par les paysans des zones montagneuses au sud de Marrakech.

Le câprier joue un rôle écologique très important. Il occupe des sols sur lesquels peu d'espèces végétales peuvent survivre, en plus il tolère des températures extrêmes allant de -4 à plus de 40°C. Il n'est pas exigeant en eau et tolère parfaitement les vents violents. La plante du câprier restitue annuellement au sol quelque 211 g de matière organique, ce qui permet d'améliorer aussi bien la fertilité que la structure des sols. En conclusion, il s'agit d'une plante bien adaptée et très utile pour les régions arides et semi-arides.

Conduite de la culture

Historique

La culture du câprier est une pratique très ancienne dans les pays du bassin méditerranéen. Les italiens ont été les premiers à parler de la culture du câprier et ce, dès le 13^{ème} siècle. Les français l'ont connue vers le 17^{ème} siècle. Quant aux Espagnols, c'est en 1875 qu'ils avaient commencé la production et l'exportation des câpres vers la France et certains autres pays de l'Amérique Latine. Au Maroc, la collecte des câpres et leurs exportations sur le marché français a commencé vers 1920. D'après le Professeur Barbera (1991), la première mise en valeur de la culture au Maroc a été lancée par l'Italien Francesco Bongiovani. Les plus anciennes plantations traditionnelles du câprier se trouvent dans la région de Taounate, Safi et Taroudant.

La modernisation de la culture a commencé vers les années soixante en Italie et en Espagne. En 1983, un vaste programme de recherche et de développement financé par la CEE a été lancé en Italie à "*Istituto di Cultivazioni Arbore*". Des variétés inermes, hautes et productives ont été sélectionnées et font l'objet actuellement de plusieurs études agronomiques. En 1970, l'Espagne était le principal producteur européen des câpres. Actuellement, c'est le Maroc qui est le premier producteur et exportateur des câpres dans le monde.

La culture traditionnelle du câprier est très simple, elle ne nécessite que peu d'interventions. Les trois principales opérations qui nécessitent un investissement et un minimum de connaissances techniques sont la propagation-plantation, la taille et la récolte. Ces deux dernières opérations ne posent pratiquement pas de problèmes pour les agriculteurs traditionnels, seule la propagation est encore mal maîtrisée.

Propagation

Il existe trois modes de multiplication du câprier: le semis, le bouturage et la culture *in vitro*. Les procédés techniques ainsi que les avantages et les inconvénients de chacun de ces trois modes sont développés dans ce qui suit.

Semis: C'est le mode de multiplication le plus utilisé aussi bien au Maroc que dans les autres pays méditerranéens. Il peut être direct ou indirect.

L'opération commence par la récolte des fruits qui a lieu à partir du mois de Juin et s'étale jusqu'au mois d'Août. Les fruits déhiscents sont récoltés et séchés pendant quelques jours, puis les graines récoltées et mises en sachet jusqu'à leur utilisation. Un fruit mur peut contenir en moyenne 130 graines. Le poids de 1000 graines est d'environ 6 grammes (1 g=150 à 160 graines). Les graines du câprier peuvent être utilisées immédiatement après leurs récoltes, elles n'ont pas de problème de dormance mais leurs enveloppes sont durs et nécessitent des pré-traitements au préalable. Le pouvoir germinatif des graines reste constant pendant deux ans, au delà de cette période il chute progressivement.

Compte tenu des difficultés liées à la germination, le semis direct est pratiquement abandonné même dans les exploitations traditionnelles. C'est le semis indirect qui est le plus pratiqué. Au Maroc, les paysans ne font subir aucun traitement pour les graines avant le semis. Ils sèment directement dans des sachets remplis de sol ramassé sur la parcelle, ce qui fait que la germination est très lente et le pourcentage de germination obtenu est très faible et ne dépasse pas les 50% dans le meilleur des cas.

En Espagne, le semis indirect est effectué en pépinière dans des carrés de semis en février-mars. La densité utilisée est de 2 g/m² (200-600 graines). Le pourcentage de reprise obtenu dans ces conditions est généralement de 40 à 50%. La couverture des carrés des semis permet d'augmenter le pourcentage de germination à 60-70%. Au printemps, on procède à un éclaircissage pour éliminer les plants chétifs. La transplantation est exécutée en automne de l'année suivante, seuls les plants ayant une hauteur de 10-15 cm sont transplantés, les autres sont laissés pour l'année suivante. A part les irrigations en temps chauds, aucun soin particulier n'est donné à la pépinière.

En Italie, les graines sont scarifiées à l'aide de traitement à l'acide sulfurique concentré pendant 10 à 30 min. Ce traitement permet un pourcentage de germination de 40%, le trempage à l'acide gibbéréllique à des concentrations de 50 à 100 ppm pendant 1 heure permet d'augmenter le pourcentage à 80%. L'autre technique pratiquée en Espagne consiste à stratifier les graines dans du sable à la température ambiante pendant 20 à 25 jours ce qui permet un pourcentage de germination de 30 à 40%. Une étude effectuée à la station de recherche forestière à Shimla en Inde a montré que la dormance tégumentaire des graines peut être levée aussi par une scarification manuelle des graines, le pourcentage de germination obtenu est de 100%, mais c'est une opération qui est difficilement réalisable sur le plan pratique.

Avantages

Ils peuvent être résumés aux points suivants:

1. Les graines sont plus faciles à manipuler, à transporter et à conserver que les boutures ou les vitroplants,
2. Le coût de production est relativement moins élevé,

3. Théoriquement une grande quantité de graines, donc d'unités de propagation, peuvent être récoltées par plants: un plant adulte peut produire en moyenne 45000 graines contre une cinquantaine de boutures (40 à 50 cm de long).

4. Le semis est une opération qui ne nécessite pas un niveau de technicité élevé comme c'est le cas du bouturage ou de la culture *in vitro*.

Inconvénients

1. Le problème majeur rencontré avec le semis est la grande hétérogénéité des plants. Le câprier est une plante à pollinisation croisée, par conséquent les graines issues de cette pollinisation donnent naissance à des plantes très hétérogènes. Cette variabilité porte sur la forme et la couleur des feuilles et des tiges, la date d'entrée en floraison, la forme et la couleur des fleurs et enfin la forme et la qualité des câpres.

2. La disponibilité des graines n'est pas toujours assurée. Vu que la récolte des boutons floraux (câpres) est échelonnée depuis l'entrée en floraison en Mai-Juin jusqu'à Novembre, très souvent on laisse très peu de boutons floraux qui vont pouvoir fleurir et éventuellement produire des fruits.

3. Le pourcentage de germination, comme mentionné précédemment, est faible. Dans le cas du semis direct il est à peine de 5% et dans le cas de l'indirect il est de 50 à 70% seulement si des pré-traitements sont pratiqués. Dans une étude sur le pouvoir germinatif d'un lot de graines récoltés dans la région de Safi on a relevé une différence non seulement entre écotype et entre plants mais aussi entre fruits d'une même plante et entre graines d'un même fruit.

Bouturage: C'est une technique qui devient de plus en plus utilisée par les paysans espagnols et italiens. Au Maroc, elle reste encore mal connue et par conséquent non pratiquée.

Théoriquement, on peut utiliser des boutures ligneuses, semi-ligneuses ou herbacées, mais avec une espèce comme le câprier qui est très difficile à enraciner, seules les boutures complètement ligneuses donnent des résultats satisfaisants. Comme pour les graines, il existe une grande variabilité entre espèces, entre clones et entre rameaux d'un même plant pour ce qui est de l'aptitude à l'enracinement.

L'opération du bouturage peut être pratiquée en Octobre-Novembre, juste après la récolte et l'effeuillage des arbustes. Seules les boutures basales d'une longueur de 20 à 30 cm sont collectées, elles sont ensuite mises en stratification pendant toute la période hivernale soit dans du sable humidifié soit dans des chambres froides pour garder la température constante autour de 3 à 4°C. En général, les boutures forment suffisamment de racines adventives après 4 à 5 mois et la plantation a lieu vers le mois de Mars.

Une autre pratique assez courante en Espagne consiste à choisir une dizaine de rameaux sur l'arbuste parmi les plus vigoureux, les défeuiller complètement et les laisser sur la plante jusqu'en Décembre, ensuite on y prélève des boutures de 40 à 50 cm de long et on les place dans un carré d'élevage au début de la saison hivernale. Les boutures sont préalablement pralinées et entaillées à la base afin de stimuler la formation des cals. Le pourcentage d'enracinement obtenu par ce procédé est de 50 à 70%.

Greffage: C'est une technique qui reste actuellement d'une application restreinte mais elle peut revêtir une grande importance pour le câprier. Le greffage offre la possibilité de profiter des porte greffes qui présentent des qualités intéressantes et de changer les variétés en fonction des besoins du marché.

Les premiers essais de greffage, effectués en Espagne, ont été concluants. Ils ont montré que le greffage est possible soit directement sur des plants adultes ou sur des semis de l'année. La technique utilisée est le greffage en fente de tête, elle est effectuée en Avril en utilisant des greffons ayant un diamètre similaire à celui du rameau porte-greffe et portant au moins deux bourgeons. Si les précautions nécessaires (ligature, protection etc...) sont prises les bourgeons du greffon reprennent en l'espace de 20 à 30 jours.

Culture *in vitro*: La production de plants par culture *in vitro* a été réussie au Laboratoire de culture *in vitro* du Complexe Horticole d'Agadir. L'opération est effectuée en quatre étapes: Initiation, multiplication, enracinement et acclimatation. A partir d'un bourgeon terminal, il est possible de

produire en moyenne 25 pousses en l'espace de 4 semaines, ces pousses nécessitent 4 semaines supplémentaires pour développer des racines et 4 autres semaines d'élevage sous serre afin de développer une structure vigoureuse.

Les avantages de la culture *in vitro* sont les suivants:

1. C'est une technique qui est plus rapide que les autres techniques de multiplication. En l'espace d'une année on peut produire plus d'un million de plants à partir d'un seul arbuste.
2. La culture *in vitro* est également un puissant outil de sélection et de clonage.
3. Le recours à la culture des méristèmes permet la production de plants indemnes de virus.
4. La culture de tissus peut être pratiquée à n'importe quelle période de l'année.

Inconvénient:

1. Le coût de production des vitroplants est relativement plus élevé que les semis ou les boutures.
2. La technique nécessite un niveau de technicité élevé.
3. Si la technique n'est pas bien maîtrisée il y a le risque de variations somaclonales.

Plantation

Elle peut être effectuée à partir du mois de Février. Vu la fragilité du système racinaire du câprier il est nécessaire de bien travailler le sol avant la plantation. Les trous de plantation doivent être de 30 à 50 cm de profondeur. Il est également recommandé à ce que les trous de plantations soient placés 15 à 20 cm plus bas que le niveau du sol afin d'assurer une meilleure protection aux jeunes plants. En Italie, on applique comme fumure de fond, 4 qx de superphosphate, 1-1,5 qx de chlorure de potasse et 1 q de sulfate d'ammoniaque à l'hectare. La densité de plantation varie de 1600 à 2500 plants à l'hectare en fonction de la région et de la vigueur de la variété utilisée. On rencontre des plantations avec des espacements de 2x2, 3x3 ou même 4-5x4-5. La protection des jeunes plants pendant les premiers mois est indispensable. Au Maroc les paysans ont souvent recours aux pierres ou aux cladodes du figuier de barbarie. Notons enfin, que le câprier est très souvent associé à d'autres cultures fruitières telles que l'olivier, la vigne, l'amandier et les agrumes.

Travail du sol

Les labours superficiels (15 à 20 cm) sont nécessaires à partir de la deuxième année de plantation. On peut les pratiquer 4 à 5 fois par an en fonction des moyens. Le désherbage est pratiqué surtout au jeune âge. Il peut être manuel ou chimique comme c'est le cas des exploitations industrielles au Sud de l'Espagne.

Fertilisation

Peu d'études ont traité de la fertilisation du câprier. Les quelques études faites en Espagne, estiment que les quantités (Kg/ha) d'engrais à apporter en fonction de l'âge de la plantation sont comme suit.

Age de la Plantation	Sulfate d'ammonium	Sulfate de potasse	Super- phosphate
2	50	-	-
3	150	25	25
4	200	-	-
5	200	50	50
6	250	-	-
7	250	50	50

Irrigation et besoins en eau

Dans la majorité des régions productrices des câpres aucune irrigation n'est pratiquée pour le câprier sauf pendant la première année. En Espagne on apporte 40 à 50 litres d'eau par plant par semaine ce qui permet de tripler la production des câpres. L'irrigation au goutte à goutte a été récemment introduite dans certaines exploitations. Les besoins en eau du câprier sous les conditions marocaines restent inconnues.

Taille

C'est la plus importante opération dans les exploitations familiales traditionnelles. La quantité de câpres produite par une plante dépend du nombre de rameaux formés, par conséquent il est recommandé de pratiquer la taille au début de chaque saison hivernale pour favoriser le départ de nouveaux rameaux. Elle est pratiquée après la récolte et consiste à réduire la taille des rameaux à des éperons d'une longueur de 0,5 à 1 cm. On peut également procéder à une taille en vert sur les jeunes plants pour former les plants futures. certains paysans pratiquent également un écimage au printemps pour favoriser les départs des rameaux axillaires.

Récolte

Le câprier entre en production à partir de Mai-Juin, les clones les plus tardifs continuent leur production jusqu'au mois de Novembre. Le rendement par plant dépend des conditions climatiques, de la variété, de la région et de l'âge des plants. D'une façon générale, le rendement lors de la première année est de l'ordre de 0,6 Kg/plant, en deuxième année il est de 1,3 Kg/plant et à partir de la quatrième année il peut atteindre 4 à 5 Kg/plant. Le câprier a une longévité de 30 à 40 ans. Les rendements à l'hectare au Sud de l'Espagne varient de 15 à 30 qx.

La récolte est traditionnellement effectuée toutes les semaines, ce qui fait un nombre total de récoltes variant de 12 à 18 par plant. Il s'agit d'une opération onéreuse qui représente à elle seule 40 à 60% du coût total. Un ouvrier peut cueillir 2 Kg de câpres en une heure de travail.

Après la récolte, les câpres sont classés en différents calibres dont les normes et la dénomination internationales sont fixées comme suit:

Classe de Diamètre	Dénomination internationale	Poids moyen du produit frais (g)	Nombre de câpres par kilo	Prix moyen (Dh/kg en 1989)
<7	Non-pareil	0,18	5.500	62,76
7-8	Surfine	0,25	4.000	57,53
8-9	Capucine	0,31	3.250	49,68
9-10	Capote	0,38	2.600	44,45
10-11	Capote	0,45	2.200	37,60
11-12	Fine	0,52	1.900	31,38
12-13	Fine	0,60	1.600	28,76
13-14	Grosse			20,92
>14	Hors calibre			15,69

Conservation

Les câpres contiennent en moyenne 3% d'un glucoside appelé glucocapparine, qui leurs donnent le goût amer. Il est par conséquent nécessaire de les traiter soit aux sels soit à l'acide pour se débarrasser de ce glucoside. Le traitement et la conservation peuvent être faits soit par l'agriculteur lui même soit au niveau de la conserverie. C'est une opération qui consiste à submerger les câpres fraîchement récoltés dans une solution de sels (15-20% du poids des câpres). Ce traitement dure une semaine après quoi on peut renouveler la solution une ou deux fois avant de les conserver jusqu'à leur vente. Les paysans

italiens pratiquent un triage des câpres après le traitement au sels. Les câpres peuvent être conservés pendant plusieurs mois ce qui offre l'avantage d'échelonner l'écoulement sur le marché en plusieurs étapes. Notons au passage que les eaux résiduaires des traitements se trouvent chargées en sels et en d'autres produits qui peuvent être néfastes pour l'environnement. A cet effet, les coopératives agricoles dans le Sud de l'Espagne utilisent des épurateurs à effet de serre qui permettent de séparer l'eau des résidus solides.

Importance économique

Le câprier a une importance économique considérable. La collecte et la vente des câpres est l'une des principales activités des populations rurales dans les régions de Fès (Taounate et Karia), Safi et Marrakech. Les câpres sont vendus actuellement à des prix allant de 12 à 14 Dh le Kilo (le prix maximum peut atteindre 25 à 30 Dh dans certaines régions).

Rendement et rentabilité

Au Maroc, le rendement moyen d'un jeune plant est de 1 à 2 kg ce qui fait que pour une densité moyenne de 1.000 plants à l'hectare un rendement de 1.000 à 2.000 kg et donc un revenu brut de 13.000 à 26.000 Dh/ha. A partir de la 4^{ème} année, le rendement atteint 4 kg/arbre ce qui fait un rendement brut de 56.000 Dh/an. Il y a lieu de noter que la récolte constitue à elle seule plus de 50% du coût de production.

Commerce international

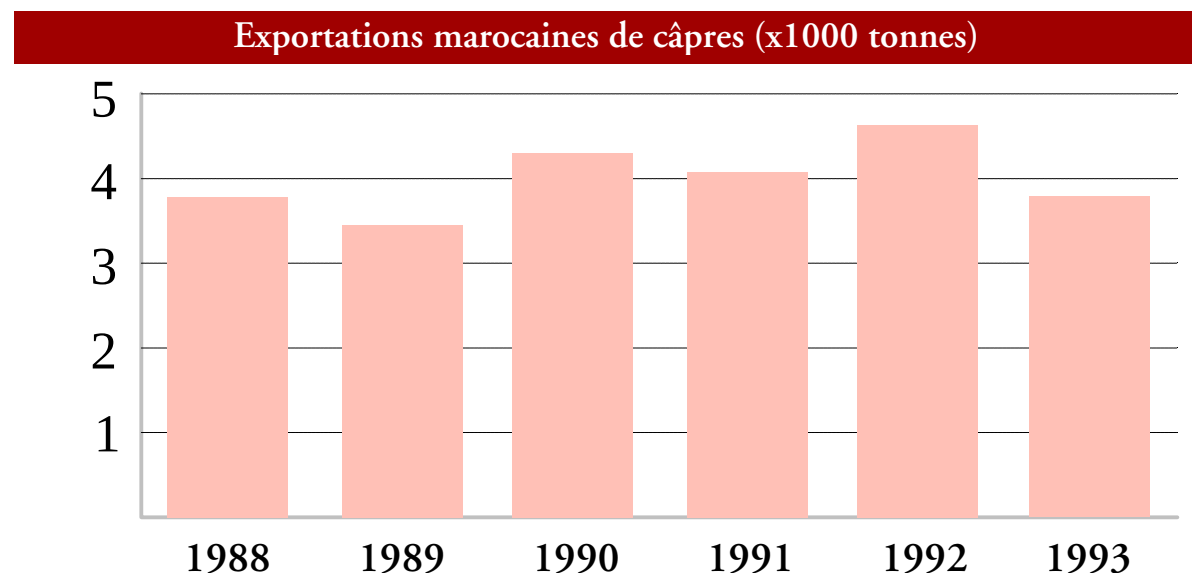
La production nationale des câpres a été estimée en 1988 à 5000 tonnes. La majorité de cette production vient de la région de Fès (70%), le reste provient des régions de Safi (20%) et de Marrakech (10%).

Les câpres marocains font l'objet d'un commerce international important. La quasi totalité de la production nationale est exportée sur les marchés européens et américains, une faible quantité est consommée localement. La moyenne des exportations pendant les cinq dernières années est de 4002 tonnes.

Conclusion

La culture du câprier joue un rôle socio-économique capital dans plusieurs régions du Maroc. Elle offre l'avantage d'être peu exigeante en eau et en investissement et d'être tolérante aux conditions d'aridité (températures extrêmes, vent, faible fertilité). En plus, la production a des débouchés extraordinaires d'exportation. Le Maroc, se trouve très compétitif par rapport aux autres pays européens producteurs de câpres, par conséquent il convient de promouvoir cette culture dans d'autres régions du Maroc, telle que la région de Tensift ■.

Par Dr. Labcen KENNY, Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Agadir



[Http://agriculture.ovh.org/](http://agriculture.ovh.org/) ou <http://bamouh.multimania.com/>

Situation des exportations des câpres au Maroc

Introduction

Le câprier est considéré comme l'un des produits conservés les plus importants au Maroc par sa qualité très connue à l'étranger ce qui a encouragé son exportation vers les marchés extérieurs surtout l'Europe, l'Amérique du Nord, du Sud et Centrale, les pays de l'Asie, d'Australie et d'Afrique.

Malgré que le volume des exportations de ce produit en comparaison avec les autres produits conservés est petit, il enregistre des recettes assez importantes du fait que l'offre est très limitée tandis que la demande est de plus en plus croissante de partout dans le monde.

Il est à rappeler que la câpre conservée n'est rien que le bouton floral fermé cueilli avant l'ouverture pendant la saison d'été. La production annuelle est estimée entre 6.000 à 8.000 tonnes et est localisée dans la région de Fès, Meknès et Marrakech.

Le câprier (*Capparis spinosa*) qui est de la famille des capparidacées, se développe naturellement dans les régions montagneuses, il s'adapte aux sols pauvres et résiste aux chaleurs et à l'ensoleillement.

On peut le planter après sa multiplication par bouturage des rameaux dans des pépinières. Parmi les opérations les plus importantes que doit subir le câprier est la taille pendant l'hiver afin de développer un nombre maximum de rameaux car les fleurs n'apparaissent que sur les pousses de l'année.

La récolte des câpres commence au moment de leur croissance avant leur ouverture pour pouvoir les tremper et les conserver par la suite.

Commercialisation des conserves des câpres

La production des câpres est orientée surtout vers l'exportation, la consommation locale est très modeste. Le volume des exportations des câpres est de 5.720 tonnes en 1993/94 soit une augmentation de 12% par rapport à la campagne précédente.

Malgré la faiblesse du volume des exportations des câpres, qui ne représente que 4,4% du volume total des exportations des conserves végétales, la valeur totale des revenus est de 148,8 MDh soit 11,5% de la valeur totale des exportations des conserves végétales.

Cette valeur monétaire est égale à celle des jus de fruits et elle est supérieure à celle des fruits qui représentent respectivement 14,4% et 13,8% du total des exportations agricoles. Ceci est expliqué par l'importance de ce produit du fait que son prix de vente est assez élevé.

Exportations marocaines de conserves végétales (1993/94)

Type de Conserve	Quantité		Valeur	
	Tonnes	%	x1000 Dh	%
Olives	71.850	56.0	592.860	46.0
Jus de fruits	18.700	14.4	162.030	12.5
Fruits	17.850	13.8	118.520	9.2
Légumes	14.770	11.4	271.130	21.0
Câpres	5.720	4.4	148.800	11.5
Total	128.800	100.0	1.293.340	100.0

Evolution des exportations des câpres

L'exportation des câpres a connu une augmentation assez remarquable ces cinq dernières années. Elle a atteint 5.700 tonnes en 1993/94 alors qu'elle ne dépassait pas 4.500 tonnes en 1989/90, soit une augmentation de 5% annuellement.

En même temps, la valeur des exportations a connu le même sort et a augmenté de 139,56 MDh en 1989/90 à 148,8 MDh en 1993/94.

Cette augmentation est expliquée d'une part par la demande incessamment croissante de ce produit par les pays importateurs et plus spécialement l'U.E et d'autres pays de l'Europe Occidentale, l'Amérique et l'Asie; d'autre part, par la spécificité du produit (câpres) qui est caractérisé par sa qualité supérieure. S'ajoute à ceci l'offre des câpres partout dans le monde qui est trop limité.

Principaux pays importateurs

Les exportations des câpres ont conquis plusieurs régions du monde (Europe, Amérique, Asie, Afrique et Australie).

Les marchés de l'Union Européenne occupent la première place avec 4.690 T en 1993/94, soit environ 82% des exportations et 80% de la valeur.

Les pays d'Amérique viennent en deuxième position avec 591 T soit 10,3% de la quantité totale suivi de l'Europe Occidentale (4,4%), l'Australie (1,3%) et l'Afrique (0,3%).

En Union Européenne, l'Italie est le premier importateur des câpres. Les exportations vers ce marché, pour la campagne 1993/94, sont de 2.335 T soit une augmentation de 25% en comparaison avec la campagne précédente, ce qui représente la moitié des exportations vers les pays de l'UE. L'Espagne vient en deuxième position (941 T) suivi de la France (786 T), l'Allemagne (295 T), la Grande Bretagne (158 T) et la Belgique (105 T).

Les exportations des câpres vers le marché français durant la campagne 1993/94 ont connu une faible diminution de 6% par rapport à la campagne précédente. De ce fait elle a été classée en troisième position alors qu'elle a occupé la deuxième place durant la campagne précédente.

Exportation des câpres par marché				
Région	Quantité		Valeur	
	Tonnes	%	x1000 Dh	%
Union Européenne	4.690	82.0	118.950	80.0
Europe Occidentale	254	4.4	9.417	6.3
Amérique	591	10.3	14.466	9.7
Asie	106	1.8	3.786	2.5
Australie	76	1.3	2.128	1.4
Afrique	3	0.2	53	0.1
Total	5.720	100.0	148.800	100.0

Concernant les pays de l'Amérique, la République Dominicaine occupe la première place avec 260 tonnes (44%) suivie des USA avec 124 T (21%), du Venezuela avec 80 T, du Canada avec 54 T et de la Colombie avec 53 T; tandis que les exportations vers les autres pays tels que le Mexique, le Brésil et l'Argentine varient entre 7 et 10 T.

Les exportations des câpres vers l'Europe Occidentale ont atteint 254 T en 1993/94 avec des proportions de 75% pour la Suisse et 25% pour la Suède. Alors que les exportations de ce produit vers l'Asie sont destinées principalement au marché japonais. Mais pour l'Afrique les exportations restent très maigres et sont de l'ordre de 3 T généralement vers l'Afrique du Sud et le Sénégal.

Exportations des câpres vers les pays de l'Union Européenne

Région	Quantité (Tonnes)		Valeur (x1000 Dh)	
	1992-93	1993-94	1992-93	1993-94
Italie	2.335	1.870	50.776	54.967
Espagne	941	768	17.495	19.136
France	786	835	28.330	26.080
Allemagne	295	247	8.470	9.488
Grande Bretagne	158	140	3.164	3.585
Belgique	105	110	3.430	3.623
Hollande	38	35	1.263	1.226
Danemark	32	15	572	872
Total	4.690	4.020	113.500	18.950

Prix de vente

Les prix de vente des câpres varient en fonction de plusieurs facteurs à savoir la qualité et le type du produit, l'offre et la demande et la période de vente.

Les exportations des câpres sont constituées de plusieurs types à savoir le demi-conservé, emballé dans des tonneaux qui représente 90% et le type conservé dans des boîtes métalliques ou des bouteilles en verre avec 10%.

Les prix de vente varient entre 35 à 40 Dh/kg pour les câpres emballés dans les boîtes ou les bouteilles et 16 et 20 Dh/kg pour les câpres emballés dans les tonneaux avec une moyenne de 26 Dh/kg lors de la campagne 1993/94.

Régions et unités de production des câpres

La région de Fès-Meknès occupe la première place en exportant 3.690 T (1993/94) suivie de la région de Marrakech avec 1.464 T, de Tanger 364 T, de Casablanca 208 T, et enfin de Safi 24 T.

Importance des exportations de câpres par région

Région	1992-93	1993-94
	-----Tonnes-----	
Fès-Meknès	3.610	3.660
Marrakech	960	1.464
Tanger	381	334
Casablanca	133	208
Safi	16	24
Total	5.100	5.720

Les unités de production de câpres sont centralisées en particulier dans les régions de Fès, Marrakech et Casablanca. La plupart des sociétés de conserve de légumes et fruits peuvent réaliser la transformation des câpres, si les conditions d'approvisionnement en matière et de vente sont réunies.

Par Mohamed LAKRIMI, Direction de la Production Végétale, MAEE, Rabat

Unités de transformation des câpres

Région de Fès

MAROCAPRE - SAIMACO - SICOPA - SIOF -
SOCO INSA - SOFIAG - SONACO -
Sté BALLOUK BOUCHTA - Sté CETIC MAROC

Région de Marrakech

CONSERVERIE DE MARRAKECH - Ets EL FARSSI - MARRAKECH TOP AGRO
EXPORT - RIM - SICOMAR - SOCOPEX - SOMIA - Sté DAFALI - SUD EXPORT -
TOP FOOD MOROCCO

Région de Casablanca

CONSERVERIE BOUSKOURA - Ets AMABIL -
VCR - VMM

Région de Meknès

CONSERVERIE DU NORD - CONSERVERIE AICHA

Région de Kelâa Sraghna

Maroc NOUVEAU