

Les plantes aromatiques et médicinales (PAM) au Maroc

Les plantes aromatiques et médicinales (PAM) au Maroc La filière des plantes aromatiques et médicinales (PAM) au Maroc regorge de potentiel grâce à la diversité de ses espèces. Plus de 4.200 espèces ont été identifiées dont 800 endémiques et 400 classées comme produits à usage médicinal et/ou aromatique. Les recettes moyennes annuelles des ventes de plantes aromatiques et médicinales sont de 5,3 M de dirhams pour une quantité annuelle de 33.000 tonnes. Il est important de préciser que les PAM procurent des revenus alternatifs aux communautés locales. De plus, selon le HCEFLCD (2016), elles génèrent en moyenne quelque 500.000 journées de travail/an. Focus sur cette filière en pleine expansion. La production de plantes aromatiques et médicinales au Maroc La production de PAM met en exploitation aussi bien les plantes spontanées que les plantes cultivées, fraiches ou séchées. La production est globalement assurée par les PAM spontanées, alors que la part des PAM cultivées demeure très faible (2%). La cueillette des plantes spontanées représente plus de 98 % de la production nationale. Cette catégorie englobe une large gamme de plantes dont les plus importantes sont le thym, le romarin, le caroubier, la menthe pouliot, l'origan, l'arganier et les feuilles de laurier. Parmi les principales PAM cultivées au Maroc, on peut citer: Le géranium, la lavande, la rose, le jasmin, la verveine, la menthe et le safran. La culture des plantes aromatiques et médicinales est répandue dans plusieurs régions du pays et concerne environ une trentaine d'espèces. Les exportations des PAM au Maroc Actuellement, le Maroc est classé

12ème exportateur mondial des PAM. Les principales destinations des exportations marocaines en plantes aromatiques et médicinales sont le marché de l'UE. Mais, l'ouverture sur d'autres destinations tels que le Japon, le Canada, la Suisse, l'Espagne et/ou l'Allemagne, etc … a permis d'augmenter les volumes. Plus de 50% de ces exportations concernant le secteur alimentaire (caroubier, épices, arômes …), alors que 35% sont destinées à la parfumerie et la cosmétique, tandis que 5% sont exploitées pour leurs propriétés médicinales. Depuis 2005, les exportations marocaines des PAM connaissent une importante augmentation. Ainsi, la valeur des exportations de PAM est passée de 67 MDH en 2002, à 233 MDH en 2014. Les importations des PAM au Maroc Selon le HCEFLCD, les principaux produits importés concernent les condiments, à part le cumin, dont l'importation ne peut être remplacée par des productions locales. Il s'agit du poivre qui vient en tête avec 43% des quantités globales importées, suivi du gingembre (16%), du cumin (12%), du curcuma (9%), de la cannelle (9%) et du girofle (5%). La stratégie de développement des PAM au Maroc Depuis 2009, le HCEFLCD a mis en place une stratégie de développement de la filière qui repose sur plusieurs piliers: - La consolidation des connaissances actuelles et leur développement pour aborder de manière professionnelle le marché. - L'optimisation de la production et de la commercialisation en vue d'une meilleure valorisation des PAM marocaines ; - La réglementation, l'organisation et l'encouragement du secteur pour préparer un cadre à la fois adéquat et stimulant pour les professionnels et protecteur de la ressource ; - La promotion et l'animation du secteur tout en créant des synergies positives avec d'autres secteurs ; - La promotion des populations locales, la préservation et la gestion durable de la ressource. Il s'agit surtout de préparer le secteur à opérer le passage d'un secteur fournisseur de matières premières non transformées à un véritable secteur industriel, offrant des gammes de produits de qualité, à forte valeur ajoutée, destinés aussi bien au marché local qu'au marché international. Publier Le 30/11/2016 Source web par: agrimaroc