

Royaume du Maroc



Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime

“
**La pêche,
une tradition
bien ancrée au Maroc**
”



Le Maroc, un vivier de tradition marine

Le Maroc est doté de ressources halieutiques qui constituent une fierté nationale. Rien d'étonnant dès lors, le Maroc, pays figurant parmi les champions de l'industrie de la pêche, bénéficie d'un patrimoine naturel exceptionnel, comprenant des mers et des terroirs multiples et contrastés, tous porteurs d'une identité forte, de produits de qualité, d'authenticité et de tradition.

Bruts ou transformés, les produits de la pêche marocains sont le résultat d'un savoir-faire entretenu et constamment renouvelé.

La pêche marocaine, artisanale, côtière et hauturière, contribue largement, et depuis toujours, à l'image d'excellence des produits de la mer du Maroc, qui s'affirme chaque jour un peu plus comme une origine abondante et de qualité.

De l'authenticité avant toute chose!

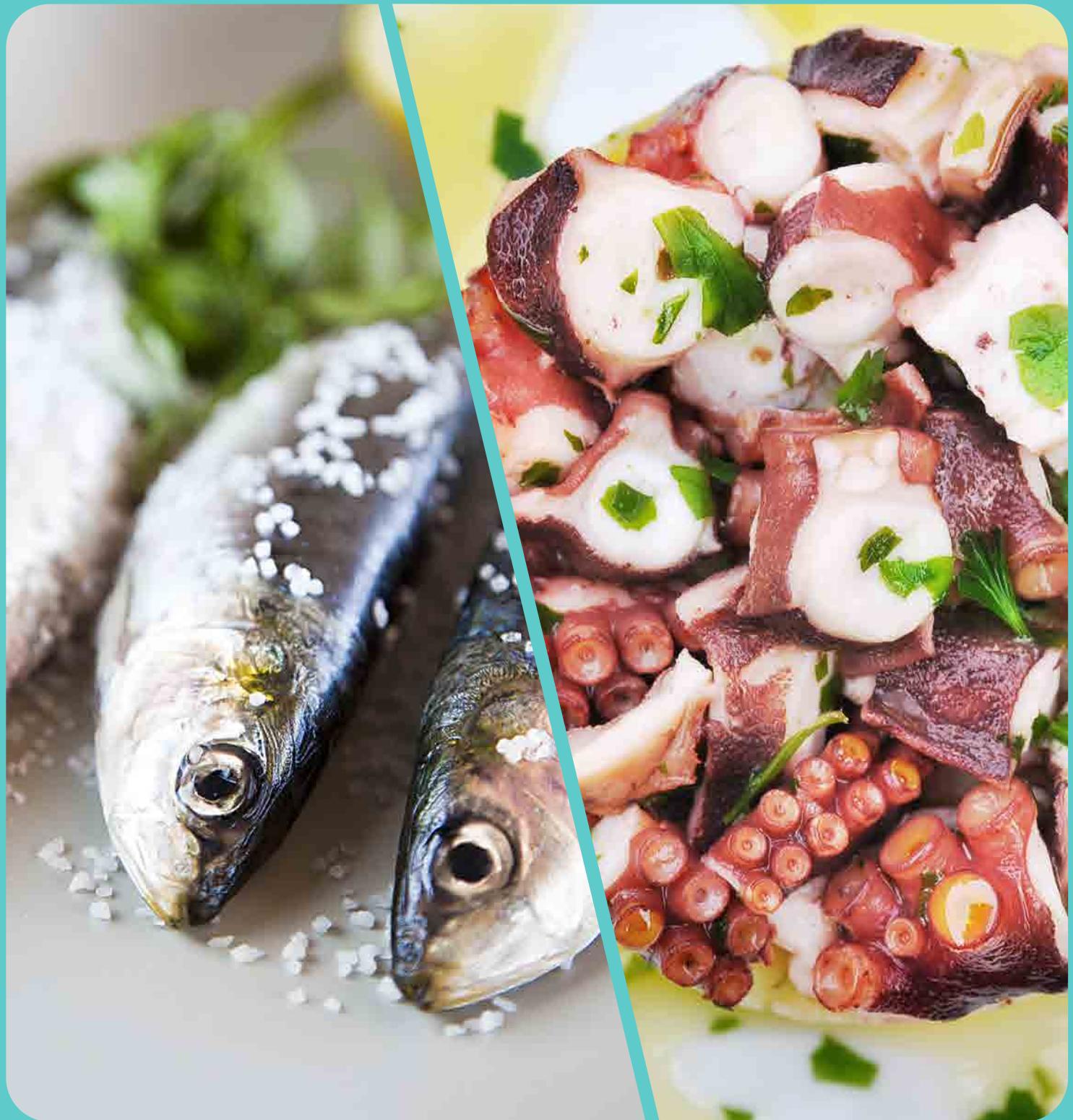
Le Maroc est engagé dans la garantie de l'authenticité des produits de la pêche, avec le respect des principes de qualité, d'identification, de transparence et de traçabilité.

Recherchés par les marchés les plus exigeants, les produits de la pêche marocains allient naturel, authenticité et tradition, ce qui leur donne toute leur saveur et une qualité garantie.

Synonyme de valeur refuge, la réputation de la mer marocaine s'est forgée grâce à l'authenticité des espèces qu'elle abrite, et qui sont devenues au fil du temps des emblèmes de qualité, véritables références aussi bien auprès des consommateurs que des spécialistes de l'océanographie marine.

Les authentiques saveurs de l'univers marin marocain.

La diversité marine présente dans les eaux du Royaume offre un éventail de produits réputés pour leur qualité et leur authenticité tels que la sardine marocaine, l'anchois marocain, ou encore le poulpe marocain.





La Sardine marocaine... L'authenticité par excellence

La *Sardina Pilchardus* (Walbaum, 1792) est une espèce connue et reconnue au niveau international : c'est la sardine traditionnelle, communément décrite comme la «véritable sardine», celle qui est appréciée depuis des temps immémoriaux.

Cette reconnaissance, sur un marché fort concurrentiel, est liée au savoir-faire des professionnels marocains qui lui ont consacré des années d'efforts pour la faire valoir auprès des consommateurs.

La sardine *Pilchardus* marocaine est un produit délicat, nutritif et sain. Cette espèce pélagique des plus délicates trône du haut de son podium aux yeux des connaisseurs des trésors du monde marins en termes de goût et de saveur.

La Sardine marocaine... Une perle rare

La *Sardina Pilchardus Walbaum* a une importance économique très forte : en effet, d'autres pays essaient d'utiliser des espèces voisines sous la dénomination sardine et de profiter ainsi de sa réputation commerciale. Membre privilégié du Comité International de la Sardine *Pilchardus* (CISAP), regroupant le Portugal, l'Espagne et la France, le Maroc ne cesse de se mobiliser pour défendre sa sardine authentique en vue de freiner l'invasion des marchés internationaux par les « fausses » sardines.

Par ailleurs, le Maroc a toujours mis en avant les qualités spécifiques de la sardine marocaine et du bassin méditerranéen, et a entamé depuis longtemps des campagnes de promotion et de défense de la sardine *Pilchardus* marocaine avec d'autres pays européens pour sensibiliser les états membres de la commission du Codex Alimentarius à la justesse de la cause qu'il défend.

Pour conforter sa position, le Maroc, a mis en place, grâce à l'apport des scientifiques et professionnels nationaux, des normes sanitaires strictes et a investi lourdement dans le perfectionnement des outils de production. Des tests et des procédures de sécurité ont notamment été développés pour la préservation de l'authenticité de la «*Sardina Pilchardus Walbaum*».



Le poulpe marocain... Le goût spécifique par excellence

Parce qu'il est naturel et sain, l'*Octopus vulgaris* (poulpe marocain) connaît un succès grandissant, localement et à l'étranger, avec des consommateurs manifestant un grand engouement pour ce produit.

Espèce primordiale dans le secteur de la pêche du fait de son importance économique et sociale, le poulpe marocain bénéficie d'un intérêt et d'un investissement accordé seulement aux espèces prioritaires. Les moyens consacrés à son étude et aux recherches à son sujet n'ont cessé de croître depuis des années. Le poulpe marocain est qualifié d'«authentique», de par son milieu naturel, et le savoir-faire dont il fait l'objet, auxquels s'ajoutent la traçabilité, le suivi et le contrôle exigés pour toute espèce emblématique.

Frais ou congelé, ambassadeur depuis longtemps du céphalopode marocain un peu partout, de l'Europe à l'Asie, le poulpe marocain est très estimé et recherché par les gourmets pour ses qualités organoleptiques. Il est présent dans les eaux Atlantiques du Maroc, qui offrent des températures idéales, ainsi que des fonds riches en gravières et en nutriments, favorables à son développement.

Une tradition au quotidien

La mer marocaine a connu à travers sa situation géographique stratégique, une succession de civilisations qui ont eu une influence marquée sur le plan humain et sur le plan culturel.

Les traditions transmises à travers les générations et la grande richesse en biodiversité, ont fait de la mer marocaine une vitrine riche en espèces aquatiques qui sont ancrées dans les habitudes et pratiques culinaires.

L'attachement des marocains à leur mer et à ses innombrables productions, a favorisé l'émergence d'un modèle « Pêche Maroc » performant.

Au fil du temps...

Depuis l'antiquité, l'activité de la pêche et de ses activités connexes de traitement et de conservation du poisson sont fort présentes sur les côtes marocaines. On y retrouve d'ailleurs les traces grâce à des vestiges archéologiques en plusieurs points de la côte entre l'embouchure du Loukkos et Essaouira.



Ils aiment leur mer et aiment y pêcher !

Le Maroc est maritime de par ses deux frontières naturelles au Nord et à l'Ouest.

Vers le Nord, c'est la belle Mare Nostrum, la Méditerranée, et vers l'Ouest, c'est l'immensité de l'Océan Atlantique, deux immenses viviers de trésors aquatiques pour les pêcheurs marocains depuis des siècles.

Les marocains, peuple marin, ont instauré au fil des générations des rapports et des liens privilégiés avec leur mer. Ces liens portent principalement sur les activités de la pêche, dont témoigne les ports de pêche ancestraux et modernes où les bateaux d'hier côtoient ceux d'aujourd'hui.

Le témoignage d'une histoire

Il y a bien longtemps, la pêche maritime n'était pratiquée que par quelques pêcheurs à bord de petites embarcations à rames en certains endroits de la côte marocaine. Puis elle s'est développée avec la construction des premiers quais des ports artificiels, qui ont donné une impulsion à l'exploitation maritime et à la naissance d'une industrie de la pêche.

1918 est considérée comme l'année du début de la pêche marocaine moderne, apparue avec le développement des embarcations à moteur et des petits bateaux à rames et à voiles. Ceux-ci ont débarqué cette année-là environ 350 tonnes de poissons dont 230 tonnes de sardines, d'anchois, de maquereaux, de thon et de bonite.

A partir des années 20, la pêche maritime marocaine s'émancipa et développa à travers le régime des eaux territoriales marocaines, les règles de préservation de l'écosystème marin ainsi que la législation sur l'exercice et le droit de la pêche.

De nombreux établissements de salaison et de conserves de sardines firent leur apparition à partir de 1925, année du commencement de la mise en place d'une réelle industrie de la pêche marocaine.

Au début des années 30, le Maroc travailla sur la modernisation des navires de pêche et à l'accroissement de leurs capacités, ce qui permit d'augmenter de façon régulière les volumes des captures à partir de 1957. Parallèlement, la pêche maritime prit de plus en plus d'importance au sein de l'économie nationale.

A la fin des années 60, la pêche maritime était en plein essor et une structuration de la filière permit sa dynamisation et son développement spectaculaire, à travers la mise en place d'un certain nombre de mesures incitatives s'inscrivant dans la voie de la promotion et du développement du secteur des pêches maritimes.

A l'aube des années 80, le Maroc assigna à la pêche maritime des objectifs ambitieux allant de l'accroissement de la sécurité alimentaire et la génération d'emplois jusqu'à son insertion dans le plan économique et social.

Sans cesse en renouveau, la pêche maritime marocaine s'est engagée au cours de ces dernières décennies dans une industrialisation grandissante, ainsi que dans l'organisation de vastes recherches océanographiques.

Aujourd'hui, ce secteur s'est structuré notamment par la mise en place de dispositifs administratifs, juridiques et financiers appropriés qui lui ont permis de renforcer ses capacités et ses moyens de mise en valeur du patrimoine maritime national. Ainsi, l'ensemble de ces mesures a permis la modernisation progressive de la pêche maritime, la promotion et la modernisation des industries de la pêche, sans oublier l'intensification de la recherche scientifique marine et de la formation maritime.





La pêche au Maroc, une tradition bien enracinée

Historiquement, les rapports du Maroc à la mer relèvent de trois registres distincts : une voie de commerce, un domaine de belligérance, et enfin une source de subsistance pour une partie de sa population. De ces trois registres, le dernier est assurément le plus connu.

La connaissance de la tradition de pêche au Maroc, à propos de l'exploitation des ressources maritimes de notre pays et ses communautés de pêcheurs, demeure unanime. La présence d'une telle activité et de ses industries connexes de traitement et de conservation du poisson, est à juste titre attestée sur les côtes marocaines depuis l'antiquité.

Les recherches datant du XVI^e siècle qui relatent la richesse halieutique des mers marocaines, et celles dédiées aux communautés de pêcheurs dispersées le long du littoral marocain, remontent aux années 1920-1930, ont conclu que le Maroc est un pays halieutique, avec une véritable tradition de pêche.





Les marocains ont hérité une tradition de pêche authentique, illustrée par les barques à voile, signalées jusqu'aux années 1960 dans la région de Cap Beddouza, et les embarcations à aviron opérationnelles jusqu'en 1985.

En outre, plusieurs engins de pêche sont répertoriés à l'échelle du pays, et qui attestent de cette tradition : certains ont presque disparus, comme c'est le cas de l'épervier et du harpon, et d'autres qui sont encore utilisés, comme la senne de plage, le chalut, la palangre, les casiers, les pouliers, ...

La pêche au Maroc a fait preuve d'une grande capacité d'adaptation. En deux décennies, le niveau technologique dans la pêche a évolué d'une façon remarquable. Cette dynamique est toujours en cours, illustrée par les flottes de pêche, artisanale côtière et hauturière, les ports modernes, les halles au poisson, les usines de traitement, ...







Département de la Pêche Maritime

B.P 476, Agdal, Rabat, Maroc

Tél : (+212) 537 688 295 - Fax : (+212) 537 688 294

E-mail : contact@moroccanseafood.com

Site web : www.moroccanseafood.com