



Migrations & Développement

N° SIRET : 391 995 032 00045 / Code APE : 913E

**Etude sur le tourisme rural et les filières agricoles
dans la Province de Taroudant:
huile d'argane, huile d'olive et safran**

**Organisation des Nations Unis pour
l'Alimentation et l'Agriculture
FAO**

RAPPORT 1

Convention n° PR 33606

Janvier 2006

Tables des matières

1. Introduction	Erreur ! Signet non défini.
1.1. Présentation de l'Etude	Erreur ! Signet non défini.
1.2. Evolution politique au Maroc	Erreur ! Signet non défini.
1.3. Forte émergence de la société civile	Erreur ! Signet non défini.
2. PRESENTATION DE MIGRATIONS ET DEVELOPPEMENT	Erreur ! Signet non défini.
2.1. Historique	Erreur ! Signet non défini.
2.2. Objectifs de Migrations et développement	Erreur ! Signet non défini.
2.3. Domaines d'activité	Erreur ! Signet non défini.
2.4. Expériences et Réalisations	Erreur ! Signet non défini.
3. FILIERE D'HUILE D'ARGANE	Erreur ! Signet non défini.
3.1. Introduction sur la biosphère arganière	Erreur ! Signet non défini.
3.2. Les bienfaits de l'arganeraie	Erreur ! Signet non défini.
3.3. Evolution des coopératives dans le secteur arganier	Erreur ! Signet non défini.
3.4. Etat des lieux	Erreur ! Signet non défini.
3.4.1. Contraintes et limites.....	Erreur ! Signet non défini.
3.4.2. Stratégie d'intervention	Erreur ! Signet non défini.
3.4.3. Mesures à mettre en place	Erreur ! Signet non défini.
4. FILIERE HUILE D'OLIVE	17
4.1 Présentation générale	39
4.2 Production et transformation des oliviers	18
4.3 Contexte actuel et problèmes rencontrés	20
4.4 Propositions de valorisation	21
4.5 Analyse des contraintes du secteur	22
5. FILIERE SAFRAN	25
5.1 Présentation générale	25
5.2 Production du safran dans la province de Taroudant	25
5.3 Mode d'exploitation du safran	26
5.4 Situation actuelle et problèmes rencontrés	28
5.5 Propositions de valorisation	28
5.6 Propositions et recommandations	30
6. TOURISME RURAL SOLIDAIRE	32
6.1 Le tourisme porteur de développement	32
6.2 Le tourisme développé par M&D et son inscription dans l'économie sociale	33
6.2.1 Activités réalisées par M&D.....	34
6.2.2 Etat des lieux du projet tourisme solidaire.....	35
6.3 Difficultés et limites	36
6.4 Perspectives du projet	37
6.4.1 Pertinence du projet.....	37
6.4.2 Ciblage de la clientèle.....	37
6.4.3 Organisation du dispositif d'ensemble.....	38
6.4.4 Renforcement du partenariat local, régional et international.....	38
7. CONCLUSION	39

1. INTRODUCTION

1.1. Présentation de l'Etude

L'Organisation Non Gouvernementale Migrations et Développement (M&D) est contractante avec l'Organisation des Nations Unis pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) pour la réalisation d'une étude sur les filières du safran, huile d'olive et huile d'argan, ainsi que le tourisme rural dans le territoire de la province de Taroudant.

Le choix de l'étude et du territoire se justifie par l'ancrage et le travail accompli par M&D, avec l'appui de ses partenaires financiers, administratifs et associatifs pour la valorisation des produits de terroir à l'issue d'une étude-action Evaluation et Capitalisation des Initiatives Locales (ECIL)¹ et le début de la mise en place du Programme d'Action Concerté Taroudant 2010 (PACT). La présente étude s'inscrit dans ce contexte évolutif de recherche de méthodes et de pratiques qui peuvent contribuer au renforcement du développement local, à travers la valorisation des produits de terroir et de l'artisanat et la promotion du tourisme rural.

L'étude débutera par un aperçu succinct sur l'ouverture politique que connaît le Maroc et l'évolution de la société civile qui s'impose en tant que partenaire incontournable de l'Etat et des organismes internationaux. Ensuite une présentation de Migrations et Développement et son historique dans l'intervention au niveau de la Province de Taroudant. La trame de l'étude est articulée autour des filières de l'huile d'argan, de l'huile d'olive, du safran et du tourisme rural et les perspectives du développement. Et enfin, les principales recommandations de l'étude.

Elle prend en compte le potentiel de production locale, les contraintes de production rencontrées, les différentes technologies de transformation de façon à analyser les alternatives et effectuer les choix les plus pertinents, les marchés actuels, les circuits de commercialisation, les possibilités de marché au niveau local, national et international, les problèmes de qualité (les possibilités de certification). Cette étude associe directement les producteurs : ateliers participatifs, réunions formelles et informelles avec les acteurs associatifs et coopératifs, dont la dernière étape était l'atelier du 04 Décembre 2004, en présence de Mme Alexia BALDASCINI, Coordinateur du projet produits de montagne, Division des ressources forestières au sein de la FAO.

1.2. Evolution politique au Maroc

La crise économique qu'a connue le Maroc au début des années 80 a abouti à l'application du Programme d'Ajustement structurelle (PAS) préconisé par la Banque Mondiale à partir de 1983. Ce programme dans lequel le mot d'ordre est la libéralisation économique a conduit à sacrifier les politiques sociales en particulier en matière de santé et d'éducation.

Le rapport de 1995 de la Banque Mondiale sur l'économie marocaine avait alerté le gouvernement marocain sur la nécessité de conduire des réformes politiques et socio-économiques. Le résultat du rapport a été présenté par le roi Hassan II au parlement et un dialogue constructif avec l'opposition s'est engagé.

Le processus qui avait commencé en 1990 avec la création du Conseil Consultatif des Droits de l'Homme et la révision de la Constitution en 1992, a abouti pour la première à une adoption de la Constitution de 1996 par la majorité des partis de l'opposition² et à la composition du gouvernement d'alternance en 1998, pour marquer la réconciliation entre l'opposition (héritière du mouvement national) et la Monarchie. Cela a permis de consolider l'Etat de droit à travers la mise en place de réformes et le renforcement d'institutions, surtout dans un monde qui n'est plus caractérisé par le conflit de deux pôles.

L'accélération des réformes de l'Administration et la politique de déconcentration, de décentralisation et de régionalisation a renforcé le processus démocratique et a offert un cadre institutionnel propice aux différentes approches territoriales, prenant en considération les spécificités locales et la complémentarité entre les différentes potentialités tant naturelles qu'humaines.

¹ Etude-action réalisée avec l'appui financier de la Commission européenne et le Ministère des Affaires Etrangères Français, le Conseil Régional PACA (Provence Alpe Cote d'Azur) et qui a porté sur le diagnostic des points de force et de faiblesse du développement local, au niveau de la Province de Taroudant

² a l'exception de l'Organisation d'Action Démocratique Populaire et du Parti de l'Avant-garde Démocratique et Socialiste et les courant politiques de l'extrême gauche.

Le rôle des collectivités locales, notamment les communes rurales dans l'édification d'une démocratie participative est mis en exergue par tous les acteurs s'intéressant au développement local et durable. Il n'en demeure pas moins que les collectivités devront se doter des outils nécessaires pour accomplir la mission qui leur est dévolue juridiquement.

1.3. Forte émergence de la société civile

La société civile s'est distinguée, depuis les années 1990, par une dynamique accrue pour répondre aux besoins de la population défavorisée. Les associations ont été amenées sous la pression du déficit enregistré, dans les quartiers populaires et dans le monde rural, à s'impliquer dans des domaines aussi variés que l'éducation non formelle, l'alphabétisation, la santé, les activités génératrices de revenu, protection de l'environnement...etc.

Par une dynamique qui leur est propre ou par l'appui des ONGs, des communautés de base se sont constituées en associations, offrant ainsi un cadre institutionnel à l'implication de la population dans le processus de développement favorisant l'instauration d'une culture de dialogue et de partenariat entre les associations et les services de l'Etat, et cherchant à mettre en place des projets ayant pour objectif l'amélioration des conditions socio-économiques des populations, notamment celle qui souffre de fragilité sociale, que ce soit dans les villes ou dans les campagnes.

Cette évolution de l'Etat et l'implication de la société civile ont permis aux divers acteurs d'innover dans leurs pratiques de développement. Les anciennes démarches gouvernementales programmées à partir de Rabat sont remises en cause et d'autres concepts commencent à émerger dans les approches associatives, avant d'être approprié par l'Etat : démarche participative, démarche partenariale, l'écoute active, diagnostic participatif, l'empowrment ou renforcement des capacités, approche genre...etc.

La mise en place de l'Agence de Développement Sociale, de la Fondation Mohamed V pour la solidarité et enfin l'Initiative Nationale de Développement Humain (INDH) prônée par le roi Mohamed VI, sont une illustration de la synergie cherchée par l'Etat avec la société civile. Cela vise à instaurer une dynamique de développement local, permettant de réduire la vulnérabilité des familles, d'élargir l'accès aux opportunités économiques et de leur intégration dans la sphère de la décision à partir des réalités locale, régionale et nationale.

Selon les Indicateurs du Développement humain du PNUD, le Maroc a été classé au 125ème rang au niveau international³. Selon les données officielles au Maroc, 17,8% de la population vit dans la pauvreté relative, dont 8,8% dans une pauvreté absolue. La pauvreté relative comme la pauvreté absolue sont plus forte dans le monde rural que dans l'urbain: 23,1% contre 6,3 pour la pauvreté relative et 13,8 contre 2,9% pour la pauvreté absolue⁴. Deux tiers des pauvres au Maroc sont des ruraux, et 1 marocain sur 4 est pauvre en milieu rural contre 1 sur 10 en milieu urbain⁵, à cause notamment du faible investissement de l'Etat et de la sécheresse récurrente.

L'intégration du Maroc dans la zone de libre-échange euro-méditerranéenne est, sans aucun doute, à moyen terme, l'enjeu majeur de la relation euro-marocaine. Or, les populations rurales marocaines sont encore très largement touchées par la pauvreté et restent extrêmement fragiles faces aux nouveaux enjeux commerciaux et aux inévitables disparités de croissance qui ne vont pas manquer de créer des « trappes » de pauvreté et d'exclusion.

La croissance démographique, en particulier en zones rurales, où la moyenne des familles est encore de 7 personnes, engendre une aggravation continue du chômage et de la pauvreté, en particulier pour les femmes et les jeunes sans qualification. Cette situation alimente, depuis des décennies, une forte migration depuis les montagnes du sud Maroc vers les périphéries urbaines des grandes villes marocaines et vers l'Europe communautaire.

L'agriculture à elle seule n'arrive plus à subvenir aux besoins élémentaires de la totalité de la population rurale de la montagne et de la plaine. La Stratégie 2020 élaborée par le Ministère d'Agriculture met l'accent sur une vision du développement agricole et rural prenant en considération l'espace rural dans toutes ses dimensions. Cette politique encourage le

³ Cf Rapport Mondial sur le Développement Humain 2004, PNUD, p 145

⁴ Cf Rapport d'Evaluation du Programme Concerté Maroc, établi par Act Consultant (www.pcm.ma)

⁵ Propos du Secrétaire d'Etat en charge du Développement rural dans l'interview accordé à l'Economiste, le 05 Août 2005

développement des activités complémentaires à la valorisation des produits localement comme le tourisme rural.

2. PRESENTATION DE MIGRATIONS ET DEVELOPPEMENT

2.1. Historique

Migrations & Développement, association loi 1901 à but non lucratif, a été créée en 1986 à la suite de restructurations industrielles en Europe ayant entraîné la nécessité d'une reconversion pour les employés. Cette mutation du tissu économique a frappé en premier lieu les immigrés et les salariés de bas niveau de qualification. Face à cette crise, certains d'entre eux ont manifesté le désir de retourner dans leur pays d'origine.

C'est dans ce contexte que l'association Migrations & Développement a lancé ses premières actions, en accompagnant dans leur projet de retour une cinquantaine d'immigrés d'Algérie, du Maroc et de Tunisie. Au cours de ces actions Migrations & Développement a réalisé que les échanges, le développement et l'immigration sont étroitement liés. Après deux années de réflexion et d'études, Migrations & Développement a, en collaboration avec les immigrés, des français d'EDF⁶ et des villageois marocains, lancé son premier programme d'électrification de huit villages du Sud marocain. Dans chacun des villages concernés, la mise en place d'une association villageoise et l'introduction de principes de gestion à l'échelle du village ont rendu possible le lancement d'autres projets de développement à caractère plus social (santé, éducation...) ou à rentabilité moins immédiate (aménagement de sources, environnement...). Les associations villageoises deviennent ainsi les véritables moteurs d'un développement global.

Sur l'initiative d'un groupe de migrants, l'action est donc partie de quelques villages du Cercle de Taliouine. Elle rayonne aujourd'hui dans cinq Provinces (Taroudannt, Tata, Tiznit, El Haouz de Marrakech et Ouarzazate). Parallèlement, la démarche s'est élargie et enrichie pour passer d'actions ponctuelles juxtaposées à des programmes régionaux de développement rural intégré. M&D est ainsi amenée à apporter un appui à des actions qui intéressent une zone géographique plus large que le village et qui souvent s'inscrivent en complémentarité avec des programmes de l'État.

Dans le même temps, la mobilisation des groupes de migrants en France et en Europe a pris une ampleur conséquente pour accompagner cette extension géographique et thématique dans le pays d'origine.

Aujourd'hui plus de 400 associations locales constituent un véritable réseau de développement rural intégré avec lesquelles M&D travaille en partenariat pour réaliser des projets dans les divers domaines.

Le travail de proximité conduit permet de définir de nouveaux thèmes d'actions afin d'apporter des réponses concrètes à des besoins émergents ou devenus préoccupants pour les populations locales et les migrants. Par exemple, la qualification des acteurs locaux et la mise en œuvre de nouvelles formes de partenariat entre élus, services de l'État et associations sont au centre d'une proposition d'échange/ formation entre acteurs de Communes Rurales des deux rives de la Méditerranée. Dans un autre domaine la question des eaux usées et les déchets devrait faire l'objet d'un programme lié à la gestion de l'environnement.

2.2. Objectifs de Migrations et développement

Dès sa création en 1986, l'association Migrations & Développement s'est donnée pour objectif de favoriser le développement du pays d'origine des migrants, en particulier des zones rurales les plus vulnérables, afin d'enrayer l'exode rural interne et l'immigration en Europe par la réalisation de divers projets de développement, en mobilisant les migrants dans une dynamique de développement.

L'association a pour but de regrouper en France ou hors de France, toute personne physique ou morale intéressée pour organiser ou participer à des actions de développement dans les zones d'origine de l'immigration, permettant, entre autres objectifs, d'enrayer l'exode à l'immigration et de mettre en valeur la dynamique de l'immigration comme force de développement entre les deux rives de la Méditerranée.

⁶ Electricité de France

Pour réaliser son projet, l'association peut avoir recours à tous les moyens légaux utiles, entre autres la formation et les échanges, l'éducation au développement et la mise en œuvre d'une démarche participative au travers d'actions individuelles ou collectives.

L'association peut mener directement des actions sur le terrain ou en confier la maîtrise d'œuvre à des associations membres ou liées contractuellement. Elle entend jouer un rôle de regroupement d'associations qui sont intéressées par ses objectifs et méthodes de travail, que ce soit en France ou à l'étranger.

Aujourd'hui son objectif est le même et son projet se décline comme suit :

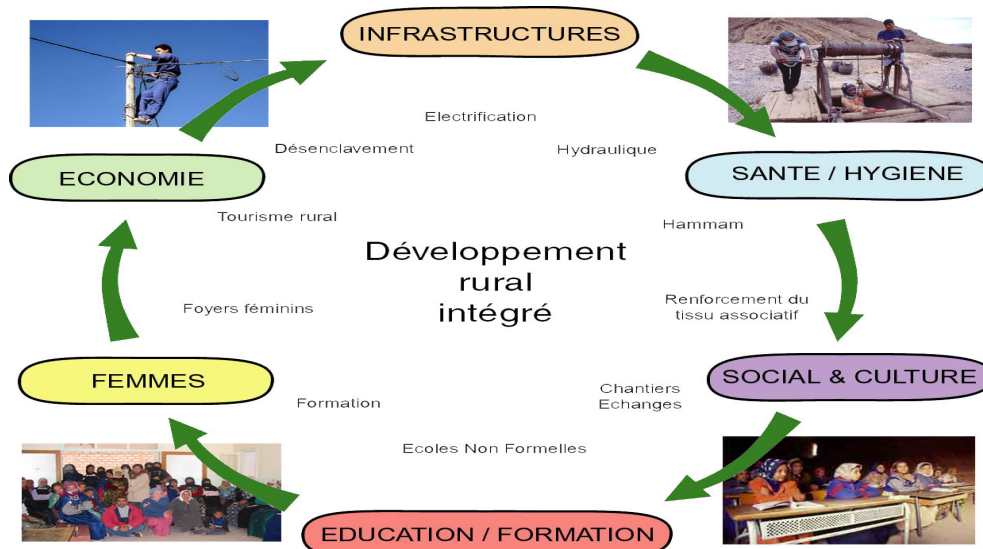
- a) Créer des conditions de vie favorables en dotant les populations d'infrastructure de base (apport d'un minimum vital)
- b) Constituer et renforcer les capacités des acteurs de la société civile et en particulier des femmes
- c) Former des acteurs de développement à tous les niveaux
- d) Inciter une implication et une fréquentation plus grande des migrants dans leur village
- e) Valoriser l'expérience marocaine dans d'autres pays d'origine de l'immigration

2.3. Domaines d'activité

L'activité de Migrations et Développement est centré depuis sa création sur le renforcement des infrastructures de base dans le sud marocain : électrification des villages qui n'ont pas accès au réseau national, accès à l'eau potable, construction et aménagement de dispensaires, mise à disposition d'équipements sanitaires mobiles, construction de routes rurales, scolarisation et alphabétisation.

Depuis 1999, M&D développe des activités visant à amorcer le développement économique avec la mise en place d'activités génératrices de revenus pour les femmes rurales, et à renforcer le partenariat entre les acteurs du développement. Migrations et Développement a organisé sur toute l'année 2000 une étude-action dans la Province de Taroudannt, titrée ECIL (Evaluation et Capitalisation des Initiatives Locales) qui a été l'occasion de faire collaborer avec l'administration, les élus et les associations et a abouti à un plan d'action régional. Le projet de valorisation de produit de terroir et la promotion du tourisme rural s'inscrit dans la continuité de cette démarche.

En France l'action de l'association auprès des immigrés permet de renforcer leurs capacités pour la réalisation de projets communautaires et ainsi favoriser leur intégration dans la société d'accueil. Des chantiers sont aussi organisés dans des villages du sud marocain, regroupant des jeunes, immigrés et français, avec un accueil dans les familles.



2.4. Expériences et Réalisations

Coordination des migrants : en France, Migrations & Développement assure l'animation et l'accompagnement de plus de 30 associations d'immigrés directement impliquées dans les actions.

Electrification rurale décentralisée : Mise en place de 116 projets d'électrification décentralisée dans les zones de montagnes de l'Anti et Grand Atlas. Ce qui a permis l'accès à l'électricité de façon durable et autonome pour les villages qui n'ont pas accès au Programme d'électrification rurale global, d'organiser les populations locales en associations et de créer un fond d'investissement villageois ;

Routes rurales : médiation entre communes rurales, associations villageoises, associations de migrants et l'Etat pour la construction 140 km pour faciliter le transport et les relations commerciales entre le monde rural et le monde urbain

Lutte contre la déscolarisation : la construction et l'aménagement de 23 écoles et de collèges ruraux, la formation d'animateurs, l'alphabétisation et l'enseignement valorisant l'environnement immédiat, le développement et la citoyenneté pour améliorer le taux de scolarisation dans les zones rurales, en particulier celui des filles ;

Lutte contre le travail des enfants : Mise en place de 16 classes de l'école non formelle et 19 classes de préscolaires pour promouvoir la scolarisation et prévenir l'abandon scolaire précoce dans le cadre d'un partenariat avec le Bureau International du Travail.

Echanges : M&D organise de nombreux voyages et chantiers dans des villages du sud marocain, regroupant des jeunes, immigrés et européens ;

Plan d'urgence de lutte contre la sécheresse : lutte contre les effets de la sécheresse par la construction de puits et ouvrages d'accumulation

Adduction d'Eau Potable : Mise en place de 34 systèmes d'eau potable dans des villages, relevant des Provinces de Taroudant, d'Alhaouz et de Tata,

Domaine de la santé : Appui à la construction, aménagement et équipement de 05 dispensaires et mise à disposition d'équipements mobiles (5 ambulances et 1 cabinets dentaires et ophtalmologiques mobiles), ainsi que la sensibilisation et information sur la planification familiale, les moyens de contraception et l'hygiène domestique : Prévention des maladies liées aux risques hydriques.

Renforcement de la société civile au Maroc en zone rurale : formation des acteurs locaux de développement (femmes leaders, cadres associatifs, élus locaux)

PACT : Plan d'Action Concerté Taroudant : Programme accordant une place de prédilection au Développement Economique Local (DEL).

La démarche de M&D se base sur trois principes essentiels : **participation, partenariat et appropriation**. Ces trois principes permettent une implication des communautés de base dans toutes les phases des projets. Les actions menées dans le cadre de la démarche territoriale visent le renforcement de la **compétitivité territoriale** de la province de Taroudant afin de favoriser:

- la prise en compte des ressources du territoire dans son ensemble,
- l'implication des acteurs et des institutions,
- l'intégration des secteurs d'activité dans une logique d'innovation,
- la coopération avec les autres territoires et l'articulation avec les politiques régionales, nationale, voire internationale.

Cette compétitivité se base sur un positionnement adéquat dans le marché, tout en assurant une durabilité environnementale, économique, sociale et culturelle fondée sur des logiques de réseau et d'articulation inter-territoriale.

Les produits de terroir et les sites touristiques sont autant de sources possibles de revenus pour les habitants, à condition qu'ils soient valorisés, dans un souci de gestion durable et d'équité. L'enjeu est de partir des logiques d'intérêt des acteurs locaux pour construire des modes de régulation légitimes et efficaces et les consolider institutionnellement.

3. FILIERE D'HUILE D'ARGANE

Dans un premier temps, nous présenterons un aperçu de l'évolution du secteur des coopératives dans la région suivi d'une exploration des atouts et du potentiel de la région par rapport au secteur. Nous identifierons les contraintes et menaces qui pèsent sur le secteur arganier. Enfin, nous ébaucherons les grands axes stratégiques pour identifier les actions et mesures pertinentes à engager.

3.1. Introduction sur la biosphère arganière

La forêt d'arganier du sud-ouest du Maroc est unique au monde, et c'est à ce titre qu'elle a été reconnue en tant que patrimoine mondial et Réserve de Biosphère Arganeraie (**RBA**) par l'UNESCO. Cet arbre endémique (*argania spinosa*) est bien ancré dans la culture locale, notamment les zones berbères du Souss. La superficie présumée de la zone d'arganerie au Maroc est estimée à 828 300 ha⁷, représentant 14,25% de la forêt au Maroc. L'arganeraie couvre l'aire géographique des provinces d'Agadir Ida Outanan, Inezgane Ait-Melloul, Essaouira, Tiznit, chtouka Ait Baha et Taroudant. Cette dernière en abrite à elle seule presque 50% avec une superficie de 400.000 ha. Cependant, cet arbre est de plus en plus menacé. Il subit la pression sur le bois, du fait de la surpopulation, de la sécheresse, le surpâturage et l'avancement de l'urbanisation.

Il représente environ 70% de la surface boisée de la région du Sud ouest du Maroc. Dans cette région classée par l'UNESCO patrimoine de l'humanité, l'arganier y représente à lui seul le symbole de la vie écologique et socio-économique du sud du Maroc. Il joue un rôle majeur dans la lutte contre la désertification des zones arides. Il assure également une source de revenus de près de 3 millions de ruraux. En effet, c'est un arbre à usages multiples, tous ses produits sont exploités, son bois comme combustible, ses feuilles, les écorces de ses fruits et le résidu des amandons (tourteau) servent de nourriture pour les animaux.



Argania spinosa (Région d'Aoulouz, vallée du Souss)



La noix de l'arganier, de laquelle est extraite l'huile alimentaire et cosmétique

Les activités socio-économiques en relation avec l'argan sont diverses, structurant ainsi une grande partie de la vie sociale et économique de la population vivant dans cette zone. L'arganier a été considéré pendant longtemps comme un produit social ou plutôt familial, soit par la production fruitière, source d'extraction de l'huile d'argane, destinée à l'alimentation des populations rurales du secteur de l'arganier, soit par sa production feuillère, consommée par des dizaines de milliers de chèvres. La production ligneuse est considérée comme secondaire et se limite à la satisfaction énergétique de la population usagère. L'arganeraie régresse en terme de superficies et surtout de densité. En moins d'un demi siècle, la densité moyenne de l'arganeraie nationale est passée de 100 arbres/ha à 30 arbres/ha, tandis que les superficies couvertes régresaient en moyenne de 600 ha par an. Cette dégradation s'accroît d'une année à l'autre sous l'effet conjugué de l'accroissement de la population et du cheptel, de l'apparition des cultures intensives (notamment maraîchage sous serre), avec comme corollaires de déboisement, les surpâturages, une désertification accrue, un exode accentué des populations rurales vers les villes de la région.

⁷ Maroc, Rapport de pays pour la conférence technique internationale de la FAO sur les ressources phytogénétique (Leipzig 1996) Tableau 5: Principales essences forestières au Maroc, page 19.

3.2. Les bienfaits de l'arganeraie

Cet arbre épineux est parfaitement adapté à l'aridité. Grâce à son puissant système de racines, il maintient les sols en entretenant leur fertilité, en les protégeant des érosions hydriques et éolienne qui menacent de désertification une bonne partie du Maroc.

C'est un arbre à usage multiple et chaque partie ou production de l'arbre est utilisable et est une source de revenu ou de nourriture pour l'utilisateur :

▪ Utilisation alimentaire

La richesse principale de ce végétal reste avant tout son fruit. Ce fruit va procurer l'amande permettant d'obtenir l'huile qui constitue un complément lipidique pour les populations locales. Cette huile possède des propriétés diététiques très intéressantes.

Ses qualités en font une huile très recherchée, vendue nettement plus chère que l'huile d'olive en raison notamment de sa rareté et des nombreuses heures de travail qu'il nécessite. D'autres produits peuvent être fabriqués avec cette huile, la plus célèbre est l'« Amlou », très prisé au sud du Maroc et qui se prépare avec le miel et les amandes grillées.

▪ Utilisation en médecine traditionnelle

En pharmacopée traditionnelle, l'huile d'argane est indiquée pour ses propriétés aphrodisiaques, elle permet de lutter contre le vieillissement physiologique, elle est aussi préconisée dans le traitement de la varicelle chez l'enfant, de l'acné juvénile et les vergetures chez les femmes enceintes.

Les feuilles de l'arganier sont utilisées pour leur propriété anti-inflammatoire.

▪ Utilisation en cosmétique

Depuis quelques temps, l'huile d'argane figure dans la composition de certaines crèmes utilisées en cosmétique. Cela est dû à ces propriétés pharmacologiques découvertes par la tradition et confirmées par l'expérimentation. Parmi les laboratoires de cosmétique ayant formulé des produits à base de cette huile, figurent les laboratoires **GALENIC**, commercialisant la gamme ARGANE, les laboratoires **YVES ROCHER** avec la gamme ACCACIANE et **COLGATE PALMOLIVE** avec la gamme ANTINEA.

Par ses propriétés hypocholestérolémiantes, elle est également indiquée pour les traitements contre les risques d'artériosclérose. L'acide linoléique qu'il contient est déterminant dans la réduction de l'infarctus du myocarde, du taux du cholestérol total et dans la participation au développement cérébral

▪ Utilisation en élevage

Les feuilles de l'arganier constituent un véritable pâturage suspendu pour les camelins et les caprins. Ces derniers se hissent jusqu'aux branches les plus hautes pour brouter les feuilles. La pulpe des fruits de l'arganier représente également une source de nourriture pour les animaux.

Enfin le tourteau, obtenu par l'extraction de l'huile d'argane a fait l'objet d'une analyse détaillée auprès des laboratoires SGS-Crépin, à Rouen. Son usage local traditionnel est l'alimentation des bovins et caprins et la confection de cataplasmes pour soigner les blessures des animaux.

▪ Utilisation comme bois de feu

Le bois de l'arganier est un bois dur et résistant. Il constitue un très bon bois combustible dont le rendement dépasse un quintal de charbon pour une stèle de bois. Il est aussi utilisé pour les besoins de la petite industrie familiale (porte, poutres, perches, perchettes, etc...), et pour la fabrication d'objets ménagers et d'instruments agricoles (araies, charrue...).

La coque du fruit est considérée comme un très bon combustible et elle est utilisée par tous les ménages.

3.3. Evolution des coopératives dans le secteur arganier

Depuis les années 1980, un regain d'intérêt pour l'arbre d'argan est enregistré et des études de recherches sont menées par divers scientifiques et laboratoires au niveau national et international.

Dans le maillage de l'évolution de la société civile et l'appui des bailleurs de fonds internationaux (ex GTZ), à partir de fin des années 1990⁸, des initiatives ont été menées dans le cadre de la préservation de l'environnement et la lutte contre la pauvreté. Cet appui a permis grâce à la sensibilisation et l'accompagnement des femmes, la constitution de coopératives d'huile d'argane et de ses dérivées, notamment l'huile cosmétique, Amlou et le savon. Les différents programmes menés, notamment le Projet de Conservation et Développement de l'Arganeraie (PCDA), appuyés par la coopération technique allemande (GTZ)⁹ avaient pour objectifs:

- la préservation de la biosphère arganier et la vulgarisation des principes de gestion rationnelle du patrimoine forestier (promotion de l'environnement),
- la lutte contre la pauvreté (promotion socio-économique)
- la structuration de l'implication des femmes dans le développement (promotion de l'approche genre)

La province de Taroudant a connu aussi le mouvement de création de coopératives qui sont maintenant de nombre de 22, dont 10 ont leur agrément. Les plus précurseurs sont membres de l'Union des Coopératives Féminines d'Argan (UCFA), appuyé par la GTZ et regroupant 13 coopératives¹⁰.

Dans le cadre de mise en place de son Plan d'Action Concerté Taroudant 2010, axé dans une grande partie sur la valorisation des produits de terroir, Migrations et Développement a procédé à la sensibilisation des groupements de femmes qu'elle a accompagné vers la structuration en tant que coopératives dans les villages de Tastift, Tamsoult (Commune rurale d'Assaki) et El Hanouane (CR de Tamaloukt) et à l'appui à la formation des femmes responsables de la gestion administrative et financière.

3.4. Etat des lieux

Des missions de terrain, qui ont concernées 10 coopératives, ont été organisées par Migrations et Développement avec la Délégation Régionale de l'ODECO¹¹ d'Agadir pour mener un diagnostic participatif dans les villages avec les responsables et membres des coopératives féminines de l'huile d'argane. Différentes sensibilisations, rencontres et sessions de formation ont été organisés au profit des responsables des coopératives. Il apparaît que les coopératives connaissent un vrai déficit au niveau organisationnel, dû principalement au manque de formation rapprochée et à l'analphabétisme des responsables. La relation des adhérentes avec la coopérative est généralement superficielle et se limite aux besoins de vente (qui paye 85,00 dh/litre¹²). Les autres coopératives qui n'y sont pas membres vendent encore dans les souks. Dans les différents ateliers réalisés, dont le dernier a eu lieu le 04 Décembre 2005 à Taliouine, les coopératives soulignent avec pertinence un ensemble de problèmes et contraintes qui entravent le développement du secteur arganier, notamment le fait qu'elles ne maîtrisent pas tout le processus, qui nécessitent selon elles, un appui d'autres acteurs.

Dans le cadre du PACT 2010, et grâce à l'appui du Programme Concerté Maroc, financé par le Ministère des Affaires Etrangères Françaises, et à l'appui de l'Agence de Développement social, Migrations et développement avait entrepris des sessions de sensibilisation et de formations à la gestion administrative et financière au profit des coopératives.

Des participations aux expositions et foires ont été assurées par M&D, notamment à :

- la semaine de solidarité à Paris (Paris en Novembre 2004 et 2005)
- la quinzaine de solidarité à Marseille (Mai 2005)
- Exposition d'une semaine, en marge du Festival Tamazirt organisé en Août 2004 à Agadir

⁸ La première coopérative de la production de l'huile d'argan a vu le jour dans la région côtière de Tafdna dans la région d'Eassouira à la fin de l'année 1996.

⁹ L'organisation Oxfam-Quebec avait aussi réalisé un travail intéressant pour la promotion de la création des coopératives et leur appui technique

¹⁰ Plusieurs coopératives ont déposé leur demande d'adhésions, certaines depuis 02 ans, sans recevoir de réponses. L'UCFA n'a pas tenu son assemblée générale depuis 03 ans et peine encore à assumer son autonomie après le retrait de soutien de la GTZ.

¹¹ Office de Développement des Coopératives

¹² la coopérative vend à l'UCFA à 120,00 dhs le litre. 15,00 dhs est retenue en tant que commission couvrant les charges de fonctionnement et d'ingénierie de l'UCFA. La coopérative locale retient à son tour 20,00 dhs en tant que participation des adhérentes aux fonds de roulement. Le prix qui revient directement aux femmes est 85,00 dhs.

- Forum de Bouznika, organisé en juin 2004 par l'Agence de Développement Social et dans lequel le stand a été visité par quelques ministres, essentiellement, Mr Driss JETTOU, Premier ministre marocain.

Ses opérations ont été menées essentiellement avec trois coopératives : Agni Nfad, Tidnas et Takhecht. L'huile d'argane était mise dans des bouteilles fournies par M&D et qui sont d'une contenance de : 6cl et 10cl. L'objectif est de convaincre les femmes qu'une matière aussi précieuse que l'huile d'argane ne doit pas se vendre en litre, et surtout pas en bouteilles inadaptées comme le montre la photo ci-dessous.



Remplissage des bouteilles en plastique par l'huile d'argane

Pour répondre à la problématique de la pénibilité du travail dans la phase de concassage, Migrations et Développement a importé d'Inde une machine de concassage de noix de cajou, en espérant l'adapter aux fruits d'argane. La machine a été confiée à l'Institut Supérieur de la Technologie Appliquée (ISTA) de Taroudant et les adaptations n'ont pas encore abouties.



Machine de concassage mise aux tests au niveau de l'ISTA à Taroudant

Un projet de construction d'un atelier de conditionnement mécanisé, équipé en matériel de dépulpage, de machine d'extraction et remplisseuses de bouteilles est en cours de réalisation en partenariat avec la coopérative Tagmat¹³ du village d'Agni Nfad. Cet atelier, qui serait opérationnel à partir de Mars 2006, jouera un rôle de catalyseur et de démonstration pour les coopératives de la zone.

3.4.1. Contraintes et limites

Sur le plan de la ressource

Une forte pression humaine sur la forêt de l'arganier est enregistré et cause la disparition de 600 ha par an. Cette pression se traduit par :

- la coupe de bois irrationnelle de la part des ménages et des bûchers
- le déracinement des arbres pour réalisation des projets de l'Etat ou des projets privés (fermes d'orangeries et autres dans la région d'Aoulouz, Tafngoult et Ouled Berhil)
- le pâturage des chèvres et des chameaux des nomades
- l'urbanisation accélérée aux dépens de la forêt

¹³ Coopérative qui regroupe 62 femmes et qui opère en parfaite synergie avec l'association villageoise locale. Le village d'Agni Nfad fait partie de la Commune rurale d'Elfid, Cercle d'Ouled Berhil, Province de Taroudant.

Les quelques opérations de replantation n'ont pas permis des changements d'échelle importants. Le risque est très grand et risque de nuire dangereusement à cet arbre, considéré par les spécialistes comme le dernier rempart contre la désertification qui avance sur la région.



Arbre mutilé par diverses agressions usagères



Arganier naniforme, séquelle du broutage par le cheptel

Sur le plan de l'organisation

Dans la région de Taroudant, la majorité des femmes qui travaillent dans la production de l'huile d'argane, ne sont pas organisées dans des coopératives et travaillent seules ou en petit groupe, mais sans lien organisationnel. La production est majoritairement destinée à la production domestique et un petit pourcentage s'écoule dans les marchés locaux à un prix variant entre 30 et 60 dhs dans le meilleur des cas. Des fois, les femmes se contentent de vendre les amandons aux intermédiaires à un prix dérisoire variant entre 25 et 40 dhs.

Dans les autres coopératives et groupements, on peut distinguer trois types d'organisation :

- **Type 1**

Des coopératives qui se sont constituées, mais qui ne bénéficient d'aucun appui et continuent à fonctionner comme avant, en attendant l'appui financier du projet arganier, appuyé par l'Union Européenne.

La quasi-absence d'organisations administrative et financière, due à l'analphabétisme des femmes fragilise aussi la majorité des coopératives qui n'arrivent pas à élaborer une véritable stratégie de développement, comprenant aussi les programmes d'éducation, d'alphabétisation des membres.

- **Type 2**

D'autres coopératives, surtout celles formées par l'appui de la GTZ, ont conservé les procédés traditionnels d'extraction de l'huile d'argan. Toutefois, elles ont adopté la mise en bouteilles modernes avec étiquetage, qui se fait dans les locaux de l'UCFA à Agadir sous la marque Tisaliwine. La coopérative est assimilée par les adhérentes à une simple boutique de commercialisation.

- **Type 3**

Une coopérative ayant adopté les procédés d'extraction modernes, en utilisant des machines de dépulpage, des machines d'extraction et des embouteilleuses. Il s'agit de la coopérative de Tiout, qui a eu divers appuis financiers, notamment d'Oxfam-Quebec. Son huile arrive jusqu'à 300dhs pour 75cl.



Machine d'extraction et remplisseuses de bouteilles aux locaux de la coopérative Taitmatine de Tiout

Sur le plan de la production de l'huile et ses dérivés

Le procédé traditionnel de production est défaillant à plusieurs niveaux :

- Durée du travail d'extraction assez longue,
- Manque de moyen matériel et logistique chez les coopératives,
- Perte économique sèche traduite par la perte de 20 à 25% d'huile dans les tourteaux,
- Mauvaises conditions d'hygiène et sanitaire de production,
- Durée limitée de conservation du produit à cause de l'oxydation, due à l'utilisation de l'eau non potable,
- Locaux (individuel ou communautaire) non adaptés à la production de produits agro-alimentaires,
- Faible production de dérivés d'huile d'argane à haute valeur ajoutée tels que « Amlou » et absence de connaissance de production du savon,
- Faible intérêt pour l'huile cosmétique,

Sur le plan de promotion et de commercialisation

- Faible politique de promotion de la part des coopératives et de leur structure d'appui au niveau national et international,
- Absence d'une stratégie de marketing,
- Vente de l'huile informelle,
- Exportation en vrac pour les autres structures et vente des amandons à des prix dérisoires aux industriels,
- Absence de labellisation pour l'exportation,
- Manque de réseaux bien structurés entre les coopératives,
- Absence du système d'Appellation d'Origine Contrôlé et d'Indication Géographique,
- Faible implication du secteur privé marocain à la valorisation de l'huile d'argan et de ses sous-produits dans la région de Souss Massa Draa,
- Manque de recherche sur les aspects pharmacologiques et diététiques (vertus) et exploitation des résultats dans le travail des coopératives.

3.4.2. Stratégie d'intervention

A partir des constats des potentialités et des contraintes, les éléments d'une stratégie peuvent être déduits à partir des résultats des différents ateliers et rencontres réalisées avec les coopératives et les autres acteurs du développement local.

La stratégie peut être traduite selon trois approches complémentaires :

L'approche Gestion des Ressources Naturelles (GRN)

A l'origine de tout le travail du secteur arganier se trouve l'aire de la forêt arganeraie, ce qui nécessite une approche à la gestion des ressources naturelles (GRN). L'exploitation effrénée et irrationnelle de la forêt sans se préoccuper des ressources naturelles porterait préjudices à toute la chaîne du secteur. Force nous est de constater que l'Arganeraie reconnue en tant que Réserve Biosphère par l'UNESCO n'a pas trouvé une traduction dans les faits que ce soit de la part des services de l'Etat ou de la part de la population locale, qui subit les impacts de la sécheresse et n'ont pas conscience de la gravité de la situation. Les projets d'aménagement sylvo-pastoral menés par l'Etat n'impliquent pas vraiment la population locale et leurs structures de base, malgré l'utilisation des concepts de démarche participative et partenariale par l'administration dans ces textes et ses discours.

Les participants à l'atelier du 14 Décembre 2005 ont insisté sur la nécessité de:

- Associer les communautés de base, depuis la phase de diagnostic et de programmation d'action, à toute action concernant la forêt de l'arganier afin de garantir l'appropriation des ces actions,
- Activer et valoriser les traditions de protection de l'arganier instituées par les ancêtres,
- Mener des sensibilisations continues et de proximité dans les villages,
- Trouver des solutions d'énergie alternative à l'utilisation du bois de feu.

L'approche de développement local (ADL)

Le secteur d'arganier ne peut être considéré isolément de la réalité sociale. La majorité des acteurs de base vivent dans des zones qui sont démunies et privés des services sociaux de base. Il est important de mettre en place des projets de développement local, allant de l'infrastructure aux actions génératrices de revenus sans oublier le renforcement des capacités des structures des opérateurs, notamment les coopératives et leurs unions.

Tant que la population n'a pas d'option alternative pour se passer des revenus directs de la coupe de bois, le problème persisterait toujours, mais la sensibilisation, couplé à la mise en place de projets générateurs de revenus contribuerait à atténuer le problème.

Pour faire aboutir cette approche, un ensemble de mesures peuvent être adopté :

- appuyer les associations villageoises dans la réalisation des projets d'infrastructures
- Mettre en place des projets d'alphabétisation et promotion de la scolarisation et la santé communautaire
- créer une synergie avec les actions communales visant le développement local communautaire
- Promouvoir le micro-crédit pour financer les micro-actions individuelles et collectives

L'approche filière

La modernisation et la mise à niveau de la filière d'argane nécessite une prise en considération de tout le processus ; essentiellement les trois phases : production, transformation et commercialisation.

Les prix pratiqués à l'exportation sont très incitatifs, mais nécessitent une structuration professionnelle dans laquelle l'initiative privée doit se conjuguer avec l'initiative collective.

A l'origine de la valorisation de l'huile d'argane et ses sous-produits, les objectifs d'améliorer les conditions socio-économiques des populations locales, notamment les femmes, d'où la nécessité de:

- Equilibrer la relation entre les commerçants et les producteurs.
- Structurer les coopératives, de leurs unions et des GIE afin d'éliminer un maximum d'intermédiaire et de réorganiser la filière.
- Transformer l'huile d'argane et ses dérivés (mise en bouteilles et emballage) dans les localités pour garder un maximum de valeur ajoutée dans les villages et contribuer à lutter efficacement contre la pauvreté.
- Concevoir un packaging attrayant et un produit de qualité, répondant aux normes internationales de l'agro-alimentaire.
- Mener un travail de marketing professionnel pour faire connaître toutes les vertus cosmétique et thérapeutique de l'argane.
- Contrôler la vente informelle des amandons et leur exportation illégal à l'étranger
- Mise en place des ateliers (regroupant un ensemble de groupement de femmes) pour le conditionnement de l'huile d'argane ou ses sous-produits pour bénéficier de la plus value recherchée par le travail de valorisation des produits

3.4.3. Mesures à mettre en place

Sur le plan de la préservation des ressources

Une sensibilisation auprès des populations locales est nécessaire pour une meilleure gestion rationnelle de la forêt de l'arganeraie (défrichage pour création de fermes au dépend de l'arganier).

Des solutions d'alternatives pour le bois de feu doivent être trouvées. Par exemple, l'introduction des fours à gaz collectif. Les expériences de replantation doivent être menées avec l'implication des communautés de base et des coopératives, la mise en place de pépinière expérimentale et l'activation du système traditionnel du gardiennage, chargé de veiller du respect de la mise en défense de la forêt dans les moments propices à la régénération pour atténuer les coupes clandestines des arbres.

Sur le plan organisationnel

Il est important d'assurer la formation des responsables et des adhérentes des coopératives pour les aider à la mise à niveau de leurs structures et le renforcement de l'organisation interne. Toutefois, trois points sont à souligner :

- 1) Appui et la formation doivent être rapprochés et personnalisés pour permettre une meilleure appropriation et restructuration selon l'approche participative,
- 2) Promotion de l'implication des filles et de jeunes femmes lettrées pour assumer la responsabilité de gestion administrative et financière au sein des coopératives,
- 3) Organisation des visites d'échanges croisés entre les coopératives, notamment au profit des coopératives débutantes

Un programme de travail détaillé et régulier doit être entrepris pour convaincre les coopératives de s'auto-organiser en réseaux, en union ou groupement d'intérêt économique. L'imposition d'une forme quelconque est à bannir. La participation des femmes et des coopératives est indispensable dans l'élaboration d'une forme d'organisation.

L'ODECO, en tant qu'administration doit jouer son rôle d'encadrement, en coordination avec d'autres administrations (Eaux et Forêts, ORMVA, CTA) et composantes de la société civile.

L'Union des Coopératives Féminines d'Argane (UCFA) doit être renforcé pour jouer pleinement son rôle et trouver une complémentarité avec l'Association Nationale des Coopératives d'Argane (ANCA), créée dernièrement sous l'impulsion du projet arganier de l'Union Européenne.

Les coopératives doivent occuper une place importante et garantir des services à leurs adhérents, notamment l'alphabétisation et la mise en place de préscolaire pour les enfants, avec l'appui des partenaires institutionnels concernés (Ministère de l'Education, de l'agriculture etc)

Sur le plan de la production et de transformation

Les coopératives sont demandeuses d'appui pour mécaniser les procédures de production afin de maîtriser le processus de production et d'augmenter la durée de conservation de l'huile d'argane (de 06 mois actuellement 2-3 ans). La mécanisation a pu être testée positivement dans les opérations de dépulpage, torrification, pressage et remplissage des bouteilles Aussi, des locaux spécifiques doivent répondre à un cahier de charges spécifiques répondant aux conditions d'hygiène en vigueur (voir guide de bonne pratique édité par l'unité de gestion d'appui du projet d'arganier).

Le guide des bonnes pratiques doit être respecté et les coopératives doivent mettre en place un système de contrôle interne de qualité. Des formations théoriques et pratiques doivent être organisées au profit des femmes pour maîtriser tous les niveaux de la production (conditions d'hygiène, matériel de production, contrôle de qualité, gestion...etc).

Sur le plan de la commercialisation

Un ensemble de mesures sont recommandé pour pouvoir atteindre une commercialisation optimale, avec le prix similaire pratiqué en Europe (:

- Mettre en en place un système AOC, Agriculture Biologique et Indication Géographique au Maroc

- Mettre en place une structure adéquate pour pouvoir piloter le processus de la certification et de la mise en place des systèmes AOC - Agriculture Biologique - Indication géographique
- Appuyer la recherche pour la valorisation des produits de l'arganier et de l'arganeraie afin de créer des activités génératrices de revenu pour les femmes des coopératives de la région (pharmacologiques, cosmétologies, nutraceutiques).
- Encourager la mise en place d'une unité de production d'emballage dans la région.
- Développer un réseau de vente des produits d'argan des coopératives dans les principales villes du Maroc (principe de magasin solidaire ou magasin de commerce équitable comme en Europe).
- Favoriser l'exportation des produits d'argan valorisés localement.
- Mettre en place dans la région une manifestation culturelle et touristique annuelle autour de la thématique d'argane.
- Encourager le partenariat entre les coopératives et le secteur privé pour la promotion des produits d'argan.

Le fait que la production de l'huile d'argane et de ses sous-produits soit portée par les coopératives pourrait aider à se positionner facilement dans le commerce équitable. La fabrication de l'huile cosmétique donne une valeur ajoutée certaine au produit, ce qui nécessite de nouer des relations avec les laboratoires spécialisés.

La force que représente la diaspora marocaine, notamment en France, en Belgique, en Italie et en Espagne¹⁴, peut constituer une force de commercialisation, en tant que clients consommateurs, mais aussi en tant que promoteur de la production, essentiellement les commerçants (ex des magasins chinois à Paris). Des réunions avec les commerçants de la région parisienne sont en cours pour étudier la possibilité de mise en place d'une centrale d'achat pour l'argane et autres produits de terroir de la région de Souss. La réflexion est menée par M&D pour la création d'une plate-forme de commerce équitable, en lien avec les acteurs déjà présent, notamment avec les magasins solidaire d'artisans du monde.

¹⁴ Voire même Israël où se trouve un grand nombre d'israélien d'origine marocaine, qui ont une relation de prédilection avec l'huile d'argane et ses sous-produits

4. FILIERE HUILE D'OLIVE

4.1. Présentation générale



A l'échelle nationale

L'olivier, de par ses fonctions multiples de lutte contre l'érosion, de valorisation des terres agricoles et de fixation des populations rurales dans les zones de montagne, constitue la principale ressource fruitière cultivée au Maroc avec environ 560 000 ha, soit près de 55 % du verger arboricole national (MADREF, 2002). Il s'étend sur tout le territoire national, en raison des ses capacités d'adaptation à tous les étages bioclimatiques, allant des zones de montagne (1200 m) aux zones arides et sahariennes (moins de 200 m).

L'olivier contribue à l'emploi dans le milieu rural avec 11 millions de journées de travail par an. La production nationale d'olive s'élève à environ 560 000 tonnes et permet de générer 50000 tonnes d'huile d'olive et 90 000 tonnes d'olive de table industrielle.

Le tableau ci-après représente l'évolution des superficies et production de l'olivier au Maroc :

Campagne	Superficie en ha	Production en tonne	Rendement en T/ha
1992-1993	412 000	418 000	1,01
1993-1994	430 000	500 000	1,16
1994-1995	415 200	436 300	1,05
1995-1996	450 000	908 300	2,02
1996-1997	426 600	517 600	1,21
1997-1998	520 000	650 000	1,25
1998-1999	445 600	475 700	1,07
1999-2000	540 000	400 000	0,74
Moyenne	454 925	538 238	1,18

Tableau 1 : Evolution des superficies et production de l'olivier au Maroc



A l'échelle régionale

Au niveau de la région de Taroudant, l'olivier couvre une superficie d'environ 16705 ha et produit annuellement 16 450 tonnes d'olive, soit environ une tonne par hectare (ORMVA Taroudant).

Les vergers oléicoles de la province de Taroudant s'étendent au fond des oueds, ou dans des villages ayant des parcelles irriguées. Ils sont généralement associés à d'autres cultures: maraîchères, fourragères, ainsi qu'à d'autres cultures arboricoles (amandiers, figuiers). Le sol des cultures est donc régulièrement travaillé et fumé. Il est irrigué à partir de canaux d'irrigation provenant de l'oued ou d'eaux issues de captages en profondeur (puits).

Les olives de ces régions présentent des qualités gustatives évidentes, en particulier la Picholine du Maroc qui est la variété dominante.

La récolte est majoritairement réalisée par les femmes et débute en Novembre - Décembre lorsque les olives commencent à chuter. La sécheresse qu'a connue le Maroc pendant ces dernières années a fortement endommagé les arbres et la production (Jusqu'à 50% de baisse de production pour les producteurs). Le tableau ci-après illustre l'évolution des superficies et des productions de l'olivier dans la région de Taroudant.

Campagne	Superficie (ha)	Production (T)	Rendement (T/ha)
1990/91	14 904	18 072	1,21
1991/92	15 484	13 192	0,85
1992/93	15 614	18 740	1,20
1993/94	15 795	17 510	1,11
1994/95	15 880	14 737	0,93
Moyenne	15535,40	16450,20	1,06

Tableau 2 : Evolution des superficies et production de l'olivier à Taroudannt

4.2. Production et transformation des olives

La production des oliviers est importante aussi bien pour l'autoconsommation que pour l'amélioration des revenus des agriculteurs. Un projet pilote a déjà été lancé par Migrations & Développement et des producteurs oléicoles de la région de Taliouine, portant sur la transformation et le conditionnement de l'huile d'olive. Ce projet est maintenant opérationnel et offre des résultats encourageants.

On peut distinguer deux types de producteur d'huile d'olive :

- des petites productions familiales : Chaque famille possède des arbres et produit ainsi entre 100 et 500kg d'olive par an.
- le producteur ou le village possède plusieurs hectares irrigués qui offrent un potentiel important de production. Cependant il est bien souvent mal exploité et la production d'huile d'olive n'est pas valorisée pour extraire de l'huile de qualité.

Le développement et l'amélioration des techniques de production de l'olivier permettraient de traiter convenablement cette grande ressource propre à certains villages. Cette activité touche la majorité des foyers puisque la plupart des familles possèdent des arbres.



Les modes actuels d'exploitation

Dans la région de Taroudannt, l'huile d'olive est traditionnellement produite dans des petites unités de trituration, les "Maâsras". Ce type d'unité est le plus dominant. Mais d'autres systèmes plus sophistiqués commencent à se diffuser au sein des producteurs oléicoles notamment les unités de trituration semi mécanisées et les unités en chaîne.

Au niveau de la région de Taroudannt, on dénombre 3 modes d'extraction d'huile d'olive :

1. **Les maasras traditionnelles** : leur mode de production ancestral est le plus répandu dans les villages de la région. On dénombre environ 1.090 maasras au niveau de la région. Elles utilisent l'énergie animale et humaine.

Dans ce mode d'exploitation, le processus d'extraction d'huile d'olive comporte les phases suivantes :

- Broyage des olives par une meule roulante, tournant dans une auge circulaire, en pierre mue par un animal,
- Mise de la pâte produite dans des scourtins (paniers plats en fibre tressée)
- Extraction d'huile dans des presses constituées en général par un gros tronc d'arbre horizontal soulevé par une grosse vis en bois ; ces presses sont parfois remplacées par des presses métalliques,
- Décantation pour séparer les deux phases liquides (huile et margine).
- Le stockage se fait dans des jarres ou dans des bidons en plastique.

En règle générale, il y a souvent une maâsra par village, le propriétaire la loue généralement aux autres familles du village pour qu'elles puissent à leur tour presser leur olives.

Avec les maasras traditionnelles, le producteur paye 5 litres d'huile pour 500 kg, qui produisent 125 litre d'huile, soit 0,25 Dh par kg d'olives pressées.

2. **Les maasras semi modernes** : ce sont des maasras modernisées. Elles utilisent l'électricité comme énergie pour faire tourner les meules et faire fonctionner les pressoirs qui sont dans ce cas des pressoirs métalliques. Il en existe quelques unes dans la région de l'étude notamment à Aoulouz. Elles sont d'une capacité de l'ordre de 2000 à 3000 kg d'olive/jour en moyenne.
3. **Les huileries modernes** : ils utilisent des unités modernes avec des chaînes continues, comportant un process intégré de plusieurs composantes :
 - a) Trémie de remplissage : lavage -triage,
 - b) Broyeur à marteau,
 - c) Unité d'extraction d'huile,
 - d) Unité d'évacuation des grignons.

Deux unités modernes se trouvent à Taroudant, dont l'une avec une machine moderne Oliomio de 150kg /heure. Une autre huilerie moderne de type Oliomio de 80 kg /heure est installée à Taliouine par des producteurs oléicoles dans le cadre d'un projet de M&D en partenariat avec l'Agence de Développement Social (ADS).



Comparaison entre les maasras et les huileries modernes

Les huileries modernes présentent des avantages par rapport au système traditionnel et permettent ainsi :

- Gagner en temps de traitement des olives, en assurant un rendement de traitement des olives en Kg/h plus grand,
- Réduire le temps entre la cueillette et la trituration. Les olives peuvent, ainsi, être récoltées et traitées dans la même journée, ce qui réduit les possibilités de fermentation et le taux d'acidité de l'huile,
- Améliorer le rendement en huile par kilogramme d'olive,
- Garantir une meilleure qualité d'huile produite en permettant de respecter toutes les conditions d'hygiène.

De là, on voit clairement que l'utilisation de l'énergie peut jouer son rôle dans l'amélioration de l'efficacité du travail de traitement des olives et assurer la production d'une huile de qualité en maîtrisant le temps entre la récolte et le traitement des olives.

Cette amélioration de la qualité permet aux huileries modernes de produire une huile vendue beaucoup plus chère et commercialisable sur les marchés européens et dans les grandes villes du Maroc.

En contrepartie, ces machines modernes peuvent présenter deux contraintes majeures :

1. Les machines demandent un certain degré de technicité pour l'entretien et la maintenance des équipements.
2. Un coût d'investissement élevé (voir tableau ci-après), qui n'est pas à la portée de tous les oléiculteurs,

Tableau : Prix de quelques machines d'extraction d'huile d'olive

Type	Capacité en kg/heure	KW	Coût TTC (Dh)
OLIOMIO 50	40 à 50	3,0	252 000,00
OLIOMIO 80	70 à 80	6,0	280 200,00
OLIOMIO 100	90 à 100	7,0	335 400,00
OLIOMIO 200	150 à 200	8,0	454 200,00

Migrations et Développement a fourni à la coopérative de Taliouine une machine Oliomio 80 installée définitivement depuis juillet 2005, dans l'atelier de la coopérative. Cette machine avait fait l'objet d'un test en février 2005 dans un local provisoire. M&D a également mobilisé des experts oléicoles qui conseillent les producteurs de la coopérative depuis plusieurs années.

La saison de production fin 2005, début 2006 donnera l'occasion de tester cet équipement sur plusieurs mois et d'en tirer les conclusions qui s'imposent notamment en matière énergétique.

Ceci permettra de comparer les deux modes d'extraction d'huile d'olive :

- dans l'Atelier installé à Tassoussi, dans le cadre du projet de M&D, avec une huilerie OLIOMIO 80,
- dans une maasra traditionnelle installé dans le village Aouerst,

Les principaux paramètres à comparer sont :

- La durée de traitement des olives,
- Le taux d'acidité de l'huile produite,
- Rendement en huile produite,
- Goût de l'huile produite : Faire des test de dégustation,
- La rentabilité des deux méthodes et le prix de revient de l'huile dans les deux cas.

Ceci permettra de calculer la rentabilité de la machine et le ratio énergétique kWh/litre d'huile produite.

4.3. Contexte actuel et problèmes rencontrés

L'huile produite dans les villages est principalement destinée à l'autoconsommation. Certains villages bénéficient toutefois d'une production importante d'olives et vendent donc leur produits (huile et olives en vrac) à un commerce se situant dans une ville proche ou dans les souks. L'huile est vendue en général à 30 Dh le litre et augmente jusqu'à 40 Dh au moment de fortes demandes.

Les producteurs pourraient augmenter leur prix et s'ouvrir à des marchés plus étendus en améliorant la qualité de leur production. En effet, l'huile est, dans de grande proportion, de qualité médiocre, acide et astringente, de type "huile lampante". En considérant les normes internationales sur la qualité de l'huile d'olive, la majorité des huiles produites serait considérée comme impropre à la consommation.

Au niveau de la technique de récolte, la persistance de la pratique de gaulage, technique dominante pour la récolte des olives, est à l'origine de la dépréciation quantitative et qualitative de la production et de la réduction du potentiel productif des arbres.

Force nous est de noter la difficulté de convaincre les producteurs de l'importance fondamentale de certaines techniques comme la taille des arbres qui, contrairement à ce qu'ils pensent tous, permet d'accroître la production, alors que pour eux, couper des branches ne peut que limiter la production.

Le secteur souffre de la faiblesse organisationnelle de quelques coopératives et associations de producteurs dynamique. Le faible encadrement de la, part des services de proximité du Ministère d'Agriculture (ORMVA, CTA...), en est responsable, ce qui est pénalisant pour le développement de l'oléiculture. L'organisation d'un voyage d'échange pour des agriculteurs et des responsables de l'administration agricole dans la région de Haute-En-Provence était l'occasion de démontrer

l'évolution du secteur dans les pays développés. Ils ont pris conscience du rôle de la taille des oliviers dans l'augmentation du rendement des oliviers. Une formation théorique et pratique a été assurée plus tard dans le terrain, avec l'appui d'un expert oléicole de la région Provence Alpes Côte d'Azur, J.M.Baladassari et André Pinatel, Président de la Chambre d'agriculture des Alpes de Haute Provence et président de la Coopérative oléicole des Mées.

Des expérimentations ont été menées à Aoulouz, par Migrations & Développement, dans une maâsra traditionnelle motorisée pour analyser l'huile d'olive produite, en vue d'améliorer ses qualités organoleptiques et chimique (taux d'acidité). Il ressort de cette expérience que pour garantir une huile d'olive de qualité répondant aux normes européennes, il faut respecter les critères suivants :

- La durée entre la cueillette et le traitement des olives ne doit pas dépasser 48 heures,
- La maturité des olives doit être de 60 à 80%,
- L'hygiène de l'unité doit être très bonne et particulièrement la meule, les scroutins, la presse, le réservoir de décantation de l'huile produite, ainsi que les matériels de stockage (jarres et bidons en plastique).

Le respect de ces critères permet d'augmenter considérablement la qualité de l'huile d'olive. Cela suppose de reconsidérer toutes les étapes du processus, de la cueillette au conditionnement. Mais les points 1 et 3 ne peuvent pas facilement, être obtenus avec des maâsras traditionnelles. D'où le recours à la mécanisation du processus de transformation des olives qui permet :

- une production beaucoup plus rapide
- d'améliorer la qualité de l'hygiène tout au long du processus de production.
- un meilleur rendement en huile en minimisant les pertes d'huiles restées dans le grignon d'olives.

Actuellement, les olives sont disposées en tas, dans la cour où se trouve la maâsra ; chaque tas correspond à la production d'olives d'une famille ou d'un producteur. Ces olives sont souvent étalées en plein air, exposées directement au soleil et peuvent attendre un mois, voire plus, avant d'être triturées. Il y a donc un phénomène de "macération" qui produit une l'huile d'olive avec un taux d'acidité élevé et un goût rance. Ceci affecte la qualité d'huile d'olive produite au niveau des maâsras traditionnelles.

4.4. Propositions de valorisation

Trois problèmes peuvent être signalés concernant les moyens de production de l'huile d'olive dans ces régions :

1. Utilisation des filets et des caisses pour la cueillette
2. Des moyens de stockage des olives inadaptés.
3. Une faible productivité.



Amélioration du stockage des olives.

Le principal problème est que les olives ne peuvent être triturées tout de suite. La qualité de l'huile décroît ainsi très vite avec le temps d'attente des olives avant trituration. Le temps **maximum** de stockage avant trituration pour une huile de qualité est **de 2 jours**.

Le stockage des olives peut être amélioré en le faisant dans une pièce fraîche et ventilée, dans laquelle le stockage des olives devrait se faire dans des caisses plastiques (permet un gain de place par empilement) aux parois percées (limitant la macération). Cette pièce doit également permettre d'être facilement nettoyée et aseptisée.



Augmenter la productivité des maâsras

La quantité d'olives traitées par jour peut être augmentée en installant des maâsras de plus grande taille, mettre deux meules au lieu d'une ou en utiliser plusieurs, pour réduire le temps d'attente. Cela ne constitue pas toujours une priorité d'après les responsables associatifs locaux car la fabrication d'une maâsra est délicate.

La presse peut également se faire avec un système hydraulique inséré dans un portique métallique équipé d'un manomètre pour augmenter la quantité d'huile extraite pour une même quantité de pâte : ce qui permet une augmentation du rendement d'extraction. Il existe des machines simples fonctionnant sur le même mode traditionnel.

Traiter une partie des olives par des moyens plus modernes

Il existe plusieurs types d'huileries modernes convenant très bien à des petites et moyennes productions et qui s'adaptent bien aux besoins des villages. Ces machines sont diverses et simples d'utilisation. Elles ont l'avantage de présenter une production horaire bien plus importante que la maâsra traditionnelle.

Type	Capacité par kg/heure	KWh	Coût TTC (Dh)
Maâsra traditionnelle	15 à 20	0	---
OLIOMIO MINI	25 à 30	3,0	---
OLIOMIO 50	40 à 50	3,0	252 000,00
OLIOMIO 80	70 à 80	6,0	280 200,00
OLIOMIO 100	90 à 100	7,0	335 400,00
OLIOMIO 200	150 à 200	8,0	454 200,00

Tableau 3 : Caractéristiques de quelques systèmes d'extraction d'huile d'olive

Enfin, et pour finaliser la chaîne de transformation des olives, l'installation d'une unité de mise en bouteille de l'huile d'olive dans des contenants en verre s'avère nécessaire. Des unités très simples de firmes italiennes existent et peuvent permettre d'améliorer la conservation et la présentation. L'huile d'olive produite localement est actuellement conditionnée dans des bouteilles de récupération en plastique ou dans des jarres en terre cuite. Une telle amélioration pourrait permettre d'ajouter une plus value au produit et même d'envisager l'exportation.

4.5. Analyse des contraintes du secteur

Avec l'appui de Migrations et Développement, la coopérative Agricole de Taliouine a été créée le 07 juillet 2004. Son objectif est la production, la transformation et la commercialisation des produits agricoles et en particulier l'huile d'olive.

La coopérative compte actuellement 11 producteurs adhérents, dont le total de superficies cultivées en olivier est de 4 180 pieds. Avec une production moyenne de 20 kg d'olives /arbre, on pourrait obtenir une production totale d'environ 84 tonnes d'olives. Soit une production totale en huile d'olive d'environ 17 tonnes avec un rendement en huile de 20%.

Il est aussi important de signaler que la production d'huile d'olive de la coopérative agricole de Taliouine va augmenter dans les prochaines années. Cette augmentation sera due, essentiellement, à deux facteurs :

1. Possibilité d'augmenter le nombre des adhérents de la coopérative. En fait, au départ, des recommandations ont été données au comité provisoire de la création de la coopérative pour démarrer la coopérative avec un minimum d'adhérents afin de pouvoir bien maîtriser la réalisation et la gestion du projet, mais aussi tous les processus de production et de transformation de l'huile d'olive et du safran par le biais des formations techniques et professionnelles organisées par Migrations & Développement dans le cadre du projet. Mais en parallèle à cette idée, plusieurs producteurs de la zone ont déposé leur demande d'adhésion à la coopérative. Ces producteurs pourraient intégrer la coopérative, l'expérience pilote réussie.
2. Mise en place de deux projets d'irrigation couvrant actuellement une superficie d'environ 200 ha, couplé avec l'implantation de nouveaux arbres fruitiers, notamment l'olivier.

Comparaison des situations Avant et après atelier d'huile d'olive

Les premiers essais effectués sur 100 Kg d'olive, avec les producteurs agricoles de la coopérative de Taliouine et en présence d'experts oléicoles ont permis de dégager les principaux résultats ci-dessous :

Paramètres	Avant atelier	Après atelier	Remarques
Equipement utilisé	Maasra traditionnelle	huilerie Oliomio 80	
Energie utilisée	animale	électrique	
Extraction	traditionnelle	moderne	
Mise en bouteille	manuelle	mécanisée	machine de mise en bouteilles
Temps récolte - traitement	Plus de 10 jours	moins de 02 jours	ce qui influence sur la qualité - acidité de l'huile
Acidité	Environ 7%	autour de 1%	doit être inférieure à 1% pour répondre aux normes européennes
Marché potentiel	Local	Etranger - local	la destination dépend de la qualité - goût de l'huile
Rendement en huile	15-20%	25%	
Prix de vente du litre	20 à 25 dh	35 à 50 dh	le prix dépend du marché visé
Nombre d'emplois créés	01 personne	03 personnes	l'atelier prévoit 01 gérant en plus de 02 ouvriers

A la lumière de ce tableau, on constate que la mise en place de l'atelier d'extraction d'huile d'olive à Tassoufi va permettre, suite à l'utilisation de l'énergie via la machine OLIOMIO 80, de :

- Améliorer le rendement en huile,
- Valoriser l'huile produite en augmentant le prix de vente du simple au double, et en touchant le marché international grâce à la commercialisation d'une huile de qualité avec un indice d'acidité proche de 1,
- Créer d'autres emplois supplémentaires qualifiés de jeunes de la région.

Propositions et recommandations

Au niveau du verger :

- Adoption de l'agriculture biologique
- Sensibiliser et encadrer les agriculteurs pour l'introduction de nouvelles techniques culturales optimales (la taille..)
- Sensibiliser les producteurs aux avantages de l'adoption des techniques adéquates de cueillette : interdiction du gaulage, utilisation des filets et des caisses.
- L'extension des superficies d'oléicoles pour atténuer l'érosion et valoriser les terres agricoles et fixer les populations dans les zones marginales

Au niveau organisationnel

- Encourager l'organisation des agriculteurs dans des coopératives et dans des associations de producteurs pour qu'elles soient les interlocuteurs des services d'agriculture,
- Appuyer les coopératives dans le montage de leurs dossiers pour bénéficier des mesures d'incitation adoptée par l'Etat en faveur du secteur oléicole tant au niveau du verger qu'au niveau de la transformation,

- Mise en place d'une ferme expérimentale, comme recommandée lors de l'atelier du 04 Décembre 2005 à Taliouine, pour qu'elle soit un champ d'expérimentation des techniques adoptées en commun accord entre les ingénieurs/techniciens agricoles et agriculteurs.

Au niveau de la transformation

- Mise en place de petites unités mécanisées dans des locaux appropriés selon des normes standardisées, pour une production optimale quantitativement et qualitativement,
- Mise en place des centres de collectes des olives répondant aux normes hygiéniques et sanitaires, avec l'appui des services agricoles,
- Bénéficier des résultats des recherches scientifiques et création de nouveaux types de produits à base d'huile d'olives,
- Profiter des résultats de recherche et du savoir-faire des chercheurs de l'INRA d'Agadir pour un transfert technologique adapté¹⁵,
- Amener les producteurs à maîtriser les différentes qualités d'huile produite et les caractéristiques de chacune comme les huiles d'olive vierges, vierge extra, vierge fine, vierge courante, raffinée, grignons d'olive brute...

Au niveau de la promotion et de la commercialisation

- Mise en place d'une politique de promotion et de marketing agressive pour faire connaître la valeur et les vertus de l'huile d'olive,
- Mise en place des systèmes de certification Bio, AOC et IG, avec l'appui de l'administration pour une identification forte des sous territoires,
- Engager des partenariats avec les grandes surfaces de commercialisation tel que Marjane, Acima...,
- Institutionnaliser le partenariat avec la coopérative de Mées (Haute-En-Provence) qui s'est engagé à commercialiser le premier lot expérimental de 1 500 litres d'huile à condition qu'elle soit conforme aux normes européennes et que son importation soit ainsi possible,
- Renforcer les diverses tentatives lancées par M&D pour la prospection de marché en Provence, à partir des contacts établis avec la Coopérative des Mées et avec deux entreprises, la Sté Oliviers & Co et la Sté L'Occitane en Provence,
- Réaliser des analyses de comparaison entre l'huile d'olive de montagne et de la plaine pour avoir les spécificités organiques de chacune,
- Nouer et renforcer les relations avec les acteurs du commerce équitable, notamment au niveau de l'Europe (produits dignité d'Oxfam-Belgique par exemple),
- Intégrer le développement de l'oléiculture dans la planification d'un développement local intégré : désenclavement, électrification rural..etc
- S'approcher des principaux acteurs dans le secteur privé pour étudier les possibilités d'un partenariat et d'une coopération équitable, suivant un cahier des charges pertinent,
- Editer des recettes de cuisines spécifiques basées sur l'utilisation de l'huile d'olive,
- Appui à la mise en place des sites internet commerciaux pour les coopératives et associations de producteurs, présentant le produit et ses vertus.

¹⁵ M&D est membre du Conseil Consultatif mis en place par l'INRA pour traduire sa politique d'ouverture sur la société civile et sur les zones déshéritées visant à appuyer les transferts technologiques adaptés

5. LE SAFRAN

5.1. Présentation générale

Le safran est l'épice la plus chère du monde; elle dérive des stigmates de *Crocus sativus*, une fleur de la famille des Iridaceae. Ses stigmates, au nombre de trois, sont rouge brillant, et peuvent mesurer 25 à 30 mm de long pour les espèces aux pétales mauves ou lilas (les fleurs blanches ont des stigmates plus courts). L'espèce cultivée semble avoir pour origine naturelle un hybride, qui a été sélectionné pour ses stigmates extra longs et qui a été maintenu depuis, grâce à la multiplication végétative, les fleurs étant stériles.

Il est originaire de l'Est du Bassin Méditerranéen (Grèce en particulier), de la Perse et d'Asie Mineure; il est cultivé depuis 35 siècles. Le safran est principalement cultivé en Espagne, Inde, Iran et au Maroc.

Ces stigmates contiennent les alcaloïdes donnant les vertus médicinales, tinctorielles, gustative et en parfumerie. Ainsi, le safran peut servir en :

- usage culinaire : utilisé comme condiment et colorant pour préparer les repas et leur donner un goût agréable, aussi utilisé localement pour donner de l'arôme au thé.
- usage médical : Utilisé pour la préparation de certains sirops. Il a des propriétés stimulantes et il est réputé dans l'homéopathie dans tous les troubles circulatoires chez les femmes et notamment dans les dysménorrhées ou règles douloureuses. Les médecins des Pharaons le prescrivaient pour tous les maux d'estomac. Avicenne le recommandait dans tous les troubles circulatoires et Hippocrate dans les dyspepsies et les névralgies dentaires.
- usage tinctorial : utilisé pour la coloration des tissus (les robes des bouddhistes, les voiles des mariées au Maroc, et surtout dans les tapis pour son pouvoir antimite).



Fleur de safran



Fleurs et stigmates de safran

La zone de production du safran est limitée surtout par les conditions climatiques et édaphiques. En effet, c'est une plante qui végète dans les altitudes variant entre 650 et 1.200m. C'est une plante rustique, à cause de sa morphologie et sa physiologie, pouvant supporter des conditions climatiques très sévères.

Les besoins en eau de la plante, bien qu'ils soient relativement moyens (600 à 700 mm/an) doivent être bien répartis tout au long du cycle de la plante.

5.2. Production du safran dans la province de Taroudannt

A l'échelle de la province de Taroudannt, le safran est cultivé essentiellement dans la région de Taliouine, qui reste la principale zone de production au niveau du Maroc. Le tableau ci-après illustre l'évolution des superficies et production du safran dans la région.

Campagne	Superficie (ha)	Production (kg)	Rendement (kg/ha)
90/91	420	500	1,19
91/92	460	2 960	6,43
92/93	460	2 032,50	4,42
93/94	495	2 182,50	4,41
94/95	495	742,5	1,50
97/98	570	1260	2,21
98/99	580	825	1,42
Moyenne	497,14	1500,36	3,08

Tableau 4 : Evolution des superficies et production du safran dans la région de Taliouine

D'après ce tableau, on remarque qu'il y a une fluctuation marquée sur les rendements en raison notamment des techniques de production et des fluctuations climatiques. Ces rendements de l'ordre de 3 kg/ha, en moyenne, restent faibles en comparaison avec le potentiel qui peut arriver facilement à 10 kg/ha. En Espagne, la région de Alcazar de San Juan est connue par ses rendements élevés de safran (10 à 11kg/ha).

Pour la culture de safran, il faut éviter :

- les sols à pente forte : sols difficiles à travailler et qui perdent rapidement leur eau par ruissellement entraînant aussi l'érosion du sol,
- les bas fonds, car risque de gel élevé,
- sous les arbres surtout si la densité des arbres est importante car les rayons solaires reçus par la culture du safran seront très limités et les disponibilités en eau du sol seront rapidement épuisées par les arbres,
- sur des sols ayant été cultivés pour plus de 3 ans avec des cultures comme la luzerne, la pomme de terre ou d'autres pouvant avoir des maladies communes avec le safran.

Le principal facteur de production de rendement du safran est l'irrigation. Une maîtrise de cette technique est rendue possible par l'utilisation maîtrisée de l'énergie à travers le pompage de l'eau du puits et l'irrigation par goutte à goutte du safran.

Les résultats des tests de qualité montrent que le Safran de Taliouine est de catégorie I (Voir tableau I en annexe II).

Migrations et Développement intervient dans plus de 14 villages dans la région de Taliouine producteur de safran dont notamment : Aouerst, Tinfat, Ighri, Imgoun, Tamanoute, Tizgui, Timarssit, Tanfakht, Athougha, Tagmoute, Ait Amrane, Anamer, Aguerda et Tislit soit en tout plus de 350 foyers producteurs de safran.

5.3. Mode d'exploitation du Safran

■ Culture du safran

La culture du safran est précédée par un labour profond (35 à 40 cm) qui se fait en été, suivi de travaux superficiels pour ameublir le sol. Au moment de la plantation, le choix des bulbes est fondamental, les meilleurs plants devront être de grand calibre, sains et non blessés. La plantation se fait de la fin de l'été au début automne, en lignes espacées de 20 à 35 cm. Les bulbes choisis sont placés en paquet de 3 à 5 par endroit à une profondeur d'environ 15 cm. Après la plantation, il est nécessaire d'irriguer.

■ Récolte du safran

Il faut environ 150 000 fleurs, soit 300 kg de fleurs réduites à 5 kg de stigmates frais, pour obtenir 1kg de safran sec. La récolte est une activité féminine. Ce sont les femmes qui s'occupent du ramassage des fleurs et de la séparation des stigmates.

■ Ramassage des fleurs

Le ramassage des fleurs du safran est très délicat et exige une main d'œuvre importante. La floraison du safran est échelonnée sur plusieurs semaines avec un pic où plus de 60% des fleurs émergent en même temps la dernière semaine d'octobre. Les fleurs sont récoltées avant leur ouverture, tôt le matin avant l'arrivée des chaleurs du jour, afin d'éviter la fanaison des stigmates qui survient quelques heures après l'ouverture de la fleur, une fois celle-ci exposée aux rayons de soleil. En ce qui concerne la durée de la récolte, elle ne dépasse pas 2 à 3 heures par jour.

■ Séparation des stigmates :

Après la récolte, les fleurs sont acheminées à la maison pour la séparation des stigmates (le vrai safran) des autres parties de la fleur. Cette opération est réalisée le même jour juste après la récolte. Les précautions prises lors de la récupération des stigmates conditionnent la qualité du produit.

■ Séchage des stigmates :

Une fois les stigmates isolés, ils sont séchés à l'ombre pour éviter le contact direct avec le soleil qui dégrade la qualité du safran. Après séchage, le safran perd 4/5 de son eau. Le poids brut moyen des stigmates de 100 fleurs est légèrement supérieur à 3 grammes et le poids sec est d'environ de 600 mg.

■ Conservation du safran

La durée de stockage du safran est longue si les conditions de conservation sont optimales. La qualité du safran peut être maintenue plus de 3 ans. Le safran étant une plante hygroscopique, doit être conservé à l'abri de la lumière et de l'air. L'utilisation des boîtes en verre colorées ou opaques, fermées hermétiquement et placées dans des endroits secs constitue une méthode de préservation de la qualité du safran.

Pendant la période de récolte du safran (4 semaines d'Octobre à Novembre), la collecte des fleurs de safran se fait tôt le matin avant l'échauffement du soleil pour éviter l'épanouissement (ouverture) des fleurs dont les pétales vont tomber, ce qui est nuisible à la qualité du produit : les pistils (ou stigmates) risquent de tomber ou de se casser. La cueillette dure environ 4h par jour (à raison de 1000 fleurs par heure). Généralement ce sont les membres de la famille qui s'occupent de collecter et de sécher les stigmates de Safran. Les grands exploitants font appel à de la main d'œuvre extérieure à raison d'environ 35 Dh par jour (ou équivalent en quantité de safran).



A gauche, cueillette du safran.

A droite séparation des stigmates des fleurs de safran



5.4. Situation actuelle problèmes rencontrés : production, conservation, conditionnement, commercialisation

■ Production :

La production du safran est aléatoire tant du point de vue de la quantité que de la qualité. Ceci est dû essentiellement à :

- Faible rendement à l'hectare : dû à la non maîtrise de la conduite technique du safran et en particulier l'irrigation,
- Séchage du safran qui influence la qualité du safran : qui se fait d'une manière traditionnelle à l'air libre : à l'ombre ou au soleil.

■ Conservation :

Pour la conservation, il est nécessaire d'isoler totalement le safran de la lumière et de l'humidité ; il doit être stocké dans un lieu sec. De cette manière le safran peut être conservé plusieurs années. Actuellement le safran récolté et séché est conservé dans des sachets en plastique qui n'offrent pas des conditions optimales de conservation.

■ Conditionnement :

Le safran est la plupart du temps vendu en vrac par les producteurs sans être conditionné ; les balances électronique de précision ne sont pas utilisées pour avoir la quantité exacte de produit vendu. Les producteurs le vendent dans des enveloppes ou du plastique non adapté. De ce fait le safran est insuffisamment valorisé.

■ Commercialisation :

La production est commercialisée par petites quantités selon les besoins financiers de l'agriculteur, principalement dans les souks locaux de Taliouine où certains commerçants locaux achètent la majorité de la production et l'acheminent vers les grandes villes où se trouvent des grossistes qui peuvent exporter jusqu'à 500 kg vers l'Europe et les pays du Golfe.

Le prix de vente au souk varie pendant l'année de 6dh (juste après la récolte) à 9 dh le gramme lorsque le safran ne se trouve qu'en faible quantité. Tout au long de l'année le safran est vendu en ville entre 12 et 15 dh le gramme.

Il existe une seule coopérative de safran située à Taliouine, avec 342 adhérents. Elle collecte et commercialise environ 35 kg de safran/an. Le prix de vente du safran pratiqué est de 15 dh le gramme à la coopérative. Les producteurs de la région ne sont pas satisfaits du fonctionnement de la coopérative qui ne reverse qu'un faible pourcentage du prix aux producteurs. En fait, le prix d'achat du safran par la coopérative est souvent bas et ce ne sont pas les producteurs qui bénéficient de la valeur ajoutée au produit. Il est à noter que cette coopérative ne se contente pas d'acheter une partie de la production de quelques adhérents, mais aussi au souk chez différents agriculteurs et compte des commerçants parmi ses adhérents, alors qu'ils ne sont pas des producteurs.

5.5. Propositions de valorisation

■ Production des fleurs

Des essais d'adaptation menés par l'ORMVA (Office Régional de Mise en Valeur Agricole) illustrent l'intérêt de la fumure organique (30 à 35 tonnes/ hectares). Quant à la date de plantation, le rendement augmente pendant la première année avec des dates précoces de plantations (mi-juin). Le rendement est faible la première année, augmente pendant 5 ans puis baisse.

L'irrigation semble être le facteur déterminant pour accroître les rendements. L'irrigation de nouvelles parcelles est en cours à Imgoun et à Aouerst (Région de Taliouine) dans le cadre d'un projet mené par Migrations et Développement et les deux associations villageoises, avec l'appui financier de l'Agence de Développement social. Des essais d'irrigation par goutte à goutte sont envisagés, qui devraient permettre :

- 1) de diviser par deux les consommations d'eau par unité de surface,
- 2) d'augmenter la surface de culture pour une même quantité d'eau disponible,

- 3) d'augmenter la productivité. par unité de surface,
- 4) de réduire la main d'œuvre par rapport à l'irrigation gravitaire par seguia.

Ces essais comparant le système traditionnel de l'irrigation gravitaire et le système d'irrigation par goutte à goutte doivent être menés sur plusieurs années et dans différents villages afin de confirmer les résultats obtenus.

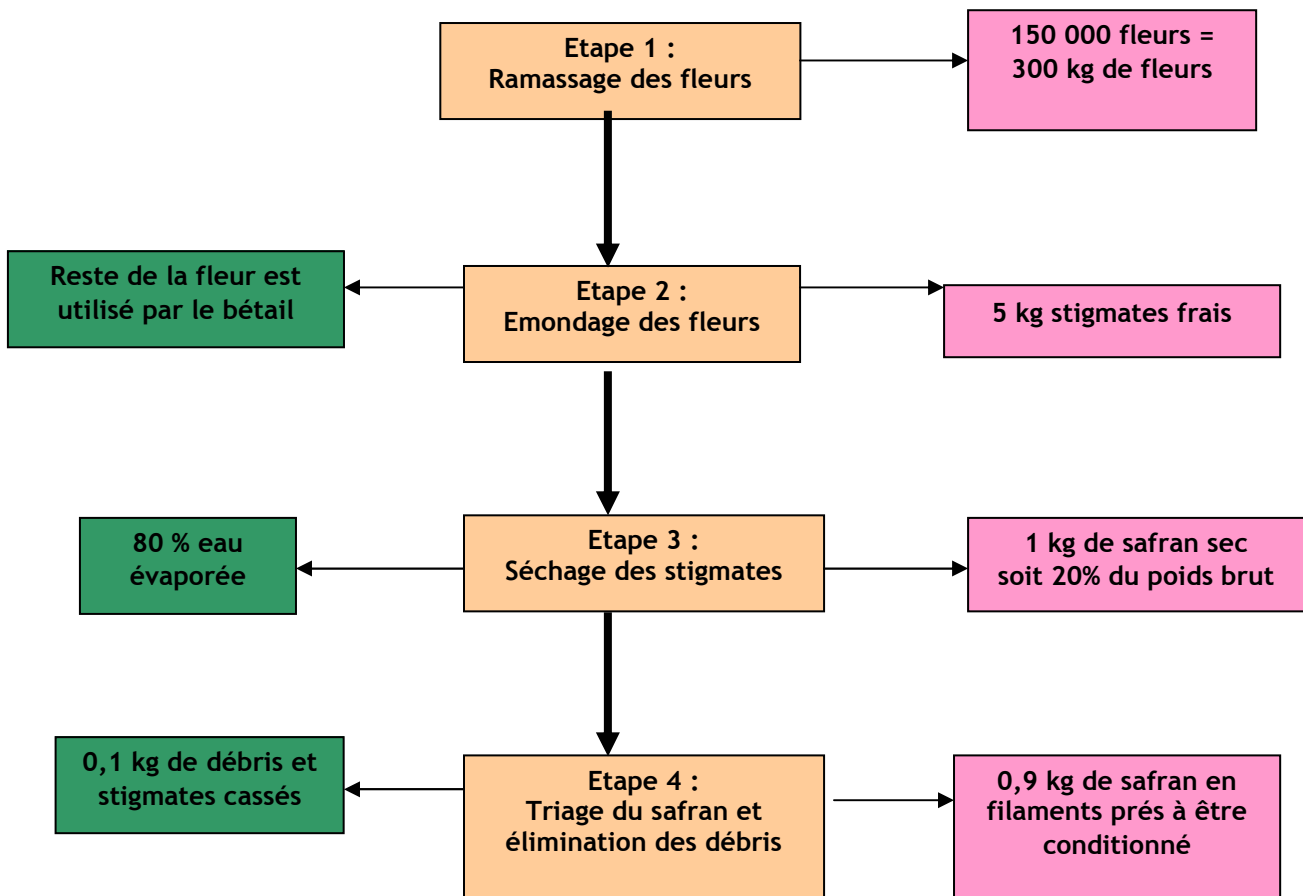
■ L'émondage

L'émondage est une opération minutieuse qui consiste à séparer les stigmates du reste de la fleur. Cette tâche doit s'exécuter à la suite de la récolte dans la journée ou à la veillée. Les stigmates sont coupés par le coup d'ongle, à la limite de la partie jaune du stygmate, ni trop long ni trop court, évitant ainsi une trop grande proportion de filets jaunes nuisibles à la qualité de l'épice.

■ Le séchage

Le séchage est une étape indispensable car le safran ne devient aromatique que s'il est séché. Il s'effectue actuellement dans les fours la plupart du temps, autrefois on séchait le safran sur du charbon de bois, méthode toujours de rigueur encore maintenant en Espagne : le safran est placé en couches minces sur des tamis de toile (ou de soie) puis sur des braises consommées de charbon de bois, de manière à ce qu'il reçoive une quantité de chaleur indirecte à une température inférieure à 50° C et supérieure à 30°C; le contenu du tamis est renversé sur un autre tamis pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les stigmates aient pris la coloration et l'arôme caractéristique. Les stigmates se séparent alors entre eux, ce qui indique que le séchage est correct. Ce type de séchage dure en moyenne 30 minutes.

Afin de produire 1 kg de stigmates secs. Le safran doit passer par les étapes suivantes



5.6. Propositions et recommandations

En France certains producteurs utilisent des fours à air pulsé, alors qu'en Suisse, des producteurs ont adaptés un séchoir à champignon.

Pour le séchage il est important que les stigmates ne contiennent plus d'eau après le séchage pour permettre une longue conservation et éviter la moisissure. Par contre, si le séchage est trop long les stigmates deviennent très cassants.

Il serait intéressant de mettre en place dans la région, vues les conditions climatiques favorables, un mode de séchage utilisant une forme d'énergie renouvelable, en utilisant un four solaire et en suivant le mode d'utilisation espagnol de production de safran qui s'avère le plus efficace pour préserver les propriétés essentielles du safran.

■ Conservation

Pour la conservation, il faudrait concevoir un emballage hermétique et opaque de manière à préserver le safran de la lumière et de l'humidité. Il faut aussi veiller à le protéger des fortes chaleurs.

■ Conditionnement

Pour valoriser le produit, il faudrait être en mesure de vendre des quantités très précises de safran, pour cela, il faudrait mettre en place des balances de précision. Il faut aussi inclure sur l'emballage une étiquette avec des informations sur le poids, la provenance, la qualité...

En ce qui concerne le conditionnement, des essais ont été menés par M&D depuis 2004, en utilisant des sachets d'un gramme en plastique fermés par thermo-soudure. Deux thermo-soudeuses électriques et trois balances de précision à piles ou électriques (1/10° de gramme) sont en service.

Caractéristique de la balance de précision :

Marque : Precisa série BJ 1100 D
Plage de mesure : Max 1100 grammes
Précision : 0,1 gramme
Puissance consommée : 1 Watt
Prix : 6000 Dh

La coopérative multiservices de Taliouine, installée à Tassouf, récemment créée, a commencé à assurer le conditionnement et la commercialisation du safran de ses membres, à partir de la récolte de fin 2005. L'accès à l'électricité permet donc une meilleure valorisation du safran.

En Espagne notamment, le safran est conditionné sous formes de petites éprouvettes en plastique de 0.4 grammes avec une petite étiquette collée pour garantir un traçage (sur l'origine...) et un label.

On trouve en général en Europe le safran commercialisé sous forme de capsules, flacons ou tubes.

■ Promotion et commercialisation :

Un conditionnement par petites quantités, par exemple de 1g (ou moins) permettrait de mettre en valeur le produit. Par exemple au Forum culturel de Bouznika en Juin 2004, du safran d'Aourest conditionné sous vide par quantité de 1g a pu être vendu à 20dh le gramme, soit environ le double du prix de vente local.

Des participations ont été assurées dans différents lieux : semaine de solidarité et quinzaines du commerce équitable en France (2004 et 2005), le salon du goût à Montpellier (2005). Un reportage journalistique a été organisé par le magazine Côté Sud en 2003 et une conférence de presse a été organisée à Paris en mai 2003.

Trois opérations test ont été menées en France pour commencer la promotion du safran de Taliouine, deux avec l'entreprise Olivier & Co et la troisième avec Z-éthique. Des contacts directs avec des restaurants de haut standing ont été faits et les réactions étaient très positives.

Le processus de certificat Bio avec Ecocert étant dans sa phase finale, la commercialisation pourrait commencer à prendre de l'ampleur.

En Europe le safran est vendu beaucoup plus cher qu'au Maroc. En France on trouve du safran sous différentes marques :

- « Amora » : 0,5 g pour 2,70 €
- « Carmencita » : 0,375 g pour 2,08 €
- « Spigol » : 0,5 g pour 2,50 €
- « Planète des épices » : 0.4 g pour 3.15 €

■ Au niveau de la production

La mise en place de la ferme expérimentale est capitale pour servir de support pédagogique pratique auprès des agriculteurs, notamment les membres de la coopérative agricole. Lors de l'atelier du 04 Décembre 2005 à Taliouine, l'INRA s'est engagé à accompagner et à encadrer et assumer le suivi de cette ferme. Les études sur les exigences climatiques et édaphiques de la région de Taliouine seraient menées pour vulgariser auprès des producteurs les techniques nécessaires à une production optimale :

- Techniques de fertilisation
- Technique d'irrigation et besoins en eau
- Contrôle de mauvaises herbes
- Problèmes phytosanitaires
- Rotation culturale

Vue que la production du safran nécessite une rotation culturale et une maîtrise des conditions d'irrigation, il serait opportun de réaliser des projets de périmètres irrigués, couplée avec la mise en place de petits barrages collinaires, permettant l'alimentation des nappes phréatiques de la région.

Il est vrai que la culture du safran est encore traditionnellement biologique, mais il est très important de faire valoir cet aspect environnemental et faire valoir le savoir-faire traditionnel des agriculteurs. Des sensibilisations au maintien de cette pratique, pour éviter toute utilisation des pesticides, notamment pour lutter contre les plantes adventices.

■ Au niveau de la promotion et la commercialisation

- Mise en place des circuits touristiques « route de safran »
- Organisation d'un Festival régional autour de la thématique de safran
- Mise en place d'un « musée » du safran, dont un noyau peut être envisagé dans la maison de développement¹⁶
- Mise en place d'ateliers de conditionnement répondant aux normes en vigueur
- Mise en place d'un système de certification de la production (BIO, IG, AOC...)
- Inventer des emballages attrayants et répondant aux exigences agro-alimentaires et au goût des consommateurs
- Adopter une politique de marketing plus agressive pour la conquête du marché international
- Appuyer la coopérative pour nouer des relations commerciales avec les grandes surfaces
- Mener des opérations médiatisées sur le safran et ses vertus culinaires et médicinales
- Renforcer les liens avec les opérateurs dans le domaine du commerce équitable, à travers la mise en place d'une plate-forme commerciale en France pilotée par M&D.
- Créer d'autres produits dérivés du safran (miel au safran, sirop au safran, confiture au safran..etc).
- Diversifier la posologie pour les différents clients (1/2g, 1g, 5g et 10g)

¹⁶ Maison de développement est un espace construit par M&D à Taliouine pour être le point focal de la société civile de la région (formation de divers acteurs de développement local), mais aussi une vitrine pour les produits de terroir de la région

6. TOURISME RURAL SOLIDAIRE

6.1. Le tourisme porteur de développement

Le secteur des voyages et du tourisme mondial représentait, en 1999, 11,2% du Produit Brut Mondial, ce qui en fait la deuxième activité économique mondiale, après l'agriculture. Sa croissance s'est maintenue, ces dernières années, à 3% par an. Le nombre de voyageurs, qui était de 25 millions en 1950, a dépassé, en 2000, les 750 millions et les projections indiquent que, sauf perturbations majeures, ce chiffre atteindra 1,6 milliard de personnes en 2010¹⁷.

En 2000, le nombre de touristes au Maroc a pratiquement atteint les 2,5 millions¹⁸. Après une relative stagnation de près de 10 ans, entre 1985 et 1995, la progression en 2000 a été de 8,2% par rapport à 1999.

L'Accord cadre 2001-2010 signé à Marrakech en janvier 2001 entre le Gouvernement et la Confédération Générale des Entreprises Marocaines - Fédération du tourisme - a fixé un objectif de 10 millions de touristes en 2010.

Des réactions et des initiatives nouvelles

Dés 1992, l'Organisation Mondiale du Tourisme - OMT - s'est intéressée au concept de « tourisme durable », plus respectueux de l'environnement et des populations locales. Depuis quelques années, on assiste à une prolifération d'initiatives d'ONGs qui ont pris conscience de l'ampleur du problème. D'autres initiatives sont le fait de tour-opérateurs désireux de s'adapter à une évolution des demandes de leur clientèle, plus soucieuse d'éthique qu'auparavant. Elles sont, enfin, maintenant, le fait d'associations de tourisme social.

Des outils spécifiques comme le label TFD - « Tourism For Development » qui associent les grands groupes hôteliers et les compagnies aériennes, suscitent un vif débat car ils ne remettent pas en cause le système dominant en matière de tourisme mais ils le ponctionnent pour financer les besoins primaires des populations des pays d'accueil : eau potable, habitat et santé.

Taroudant : Atouts, contraintes et limites

La région de Taroudant ne doit pas, pour autant, être considérée comme une région touristique idéale. Elle présente quelques faiblesses non négligeables.

Par rapport à d'autres régions du Maroc qui attirent des hordes de touristes, comme Marrakech, ville splendide, ou qui constituent des destinations classiques, promues par les tours-opérateurs depuis des décennies, comme Ouarzazate ou le Haut-Atlas, la zone de Taroudant n'a rien de bien spécial à offrir. Ses paysages ne sont pas spectaculaires, pas plus que ses douars.

Les organisations de femmes s'ébauchent à peine. Elles sont encore très fragiles. L'immense majorité de ces femmes est analphabète. Elles ont de très lourdes charges familiales, s'occupent des enfants, de la cuisine, des champs, des animaux, à raison de 17 H en moyenne par jour et n'ont donc que fort peu de disponibilité.

Les femmes, dans les douars, n'ont pas de pouvoir. Les associations villageoises sont des associations d'hommes et ce sont les hommes et eux seuls qui y détiennent le pouvoir dans la grande majorité des cas. Cela peut poser, et posera certainement, des problèmes de relations de pouvoir entre hommes et femmes. Des conflits latents pourront d'autant plus facilement s'exacerber que les enjeux économiques et financiers seront plus perceptibles.

La zone de montagnes de Taroudant possède de bons atouts en matière de développement touristique durable :

- La population villageoise est extrêmement accueillante et ouverte et le contact entre les habitants et les voyageurs est toujours aisé. La connaissance d'un peu de français à peu près partout facilite également les contacts
- La région possède une grande variété de paysages de montagne et des douars dont l'architecture traditionnelle et les terroirs de culture sont restés encore intacts

¹⁷ Rapport Banque Mondiale « Tourism and Global Development » IFC - World Bank - MIGA - January 2000.

¹⁸ 2 462 230 touristes de séjour en 2 000 selon la Direction de la Planification et de la Coordination de la Promotion du Ministère du Tourisme marocaine.

- La montagne est partout habitée et partout hospitalière. Elle a gardé une forte authenticité socio-culturelle
- Cette zone de montagne peut être pratiquée en toute saison. Il n’y fait pas excessivement chaud ni jamais très froid
- La zone n’est pas du tout envahie par les touristes malgré la présence à Agadir, d’un bassin important de touristes en provenance d’Europe
- Le pays est très calme et les conditions de sécurité des personnes et des biens y sont excellentes, ce qui confère à la zone un avantage significatif par rapport à de nombreux autres pays du sud
- Des ONGs comme Migrations et Développement ont réalisé, depuis plus de quinze ans, des actions de développement qui ont contribué à 1) créer et/ou renforcer des organisations de base, en particulier les associations villageoises et 2) à réaliser des projets d’infrastructures (électrification, adductions d’eau, barrages etc.)
- Des groupements de femmes qui commencent à émerger, aidées et structurées par M&D, des responsables d’associations villageoises, ainsi que des présidents de communes rurales ont un grand degré de motivation pour s’impliquer dans des activités d’accueil touristique.

6.2. Tourisme développé par M&D et son inscription dans l’économie sociale

Le projet-pilote « Tourisme Rural Solidaire et Développement Durable en zones de montagnes de la province de Taroudant », au sud Maroc, fait suite à l’étude-action ECIL réalisée par l’association Migrations & Développement.

Cette démarche d’étude-action, menée en concertation avec les services de l’Etat, avec les communes rurales, les associations villageoises, les ONGs, les institutions d’appui, le secteur privé, a débouché sur la proposition d’un « Plan d’Action Concerté Taroudant 2010 », dont le principe a été approuvé par le Wali de la région Souss-Massa-Drâa lors du Forum d’Agadir qui a clôt le processus, le 22 novembre 2000, ainsi que par les représentants des 159 institutions et organisations présentes.

Le Plan d’Action Concerté mettait l’accent, dans son document de Stratégie de Développement Durable, pour la décennie à venir, sur l’impératif du développement économique local par la création d’activités génératrices de revenus, en particulier pour les femmes rurales et les jeunes de ces zones de montagnes marginalisées et par le biais essentiellement du tourisme rural solidaire.

Le projet, qui a pour zone d’action¹⁹ essentiellement la province de Taroudant, avait été lancé dans le cadre du Programme Concerté Maroc20 avait pour objectifs:

- Générer des revenus supplémentaires pour les familles les plus pauvres des villages
- Créer des emplois nouveaux, en particulier pour les femmes et les jeunes sans emploi et sans qualification
- Contribuer au renforcement des associations villageoises
- Créer des revenus supplémentaires pour les communes rurales
- Favoriser l’entretien et l’aménagement des villages
- Développer la valorisation locale des produits agricoles par la vente directe aux touristes
- Contribuer à la préservation du patrimoine bâti et à la conservation de l’environnement
- Le choix de développement d’un « tourisme solidaire »

Le tourisme solidaire se définit comme un tourisme qui privilégie certains critères :

¹⁹ En fait, le projet déborde sur les provinces limitrophes : Tata, Ouarzazat et Alhaouz

²⁰ Le PCM est co-financé par le Ministère des Affaires Etrangères Français (2002-2005), sur lequel s’est enchaîné un projet de construction de 21 gîtes ruraux dans le cadre d’un projet avec l’Agence Française de Développement et l’Agence de Développement Social, visant l’implication des migrants dans les micro investissements touristiques.

- doit permettre d'apporter, en priorité, des revenus supplémentaires aux populations locales qui en ont le plus besoin et non pas aux seuls tours-opérateurs, aux compagnies aériennes localisées dans les pays du nord
- doit constituer le levier permettant d'engager un processus d'auto-développement : il doit donc avoir, outre sa fonction de production de revenus, une fonction d'amélioration du niveau de compétences de la population concernée et/ou de son niveau d'organisation. Il a donc un rôle structurant.

Le flux touristique doit inciter les collectivités locales (communes rurales) des zones d'accueil à investir dans la propreté des villages, dans l'eau potable, l'assainissement afin de donner la meilleure image possible aux touristes et de contribuer ainsi à l'amélioration permanente des conditions de vie des populations

Ce tourisme doit permettre aux touristes, originaires du Nord, de mieux connaître et donc de mieux comprendre, les sociétés du Sud. Ce tourisme a pour objet de faciliter la mobilisation des citoyens-touristes en faveur des pays du sud et donc d'inscrire dans la durée les relations ponctuelles Nord-Sud, qui auront pu se tisser à l'occasion des voyages.

C'est ce type de tourisme que M&D voudrait développer pour pouvoir séduire les nouvelles catégories de consommateurs de loisirs des pays du nord. Peu importe que l'on parle de « tourisme rural », d'« écotourisme », de « tourisme vert ». Ce qui importe c'est que le dispositif touristique mis en place permette de répondre aux critères-clés énoncés ci-dessus.

6.2.1. Activités réalisées par M&D

Sélection des villages d'accueil :

24 « douars d'accueil touristique » ont été choisis par une équipe sur la base de 4 critères principaux:

- leur intérêt touristique,
- leur localisation géographique, permettant d'organiser des circuits
- l'existence d'une association villageoise dynamique et organisée,
- leur degré de motivation pour le projet tourisme

Préparation des circuits touristiques

Un ensemble de 7 circuits touristiques différents, passant par les 24 douars a été conçu. 04 circuits ont été réellement testés avec les différents groupes français et italiens. Les associations villageoises des douars concernés ont été informée et impliquée dans l'accueil des groupes de touristes.

Sélection et formation des animateurs touristiques

Un groupe de 5 animateurs touristiques, à la fois berbérophones et francophones, a été sélectionné. Ils ont été recrutés en qualité de « guides animateurs stagiaires ». Ils ont réalisé un travail de terrain de 6 mois en moyenne, dans leur région respective, qui a consisté à réaliser des inventaires de terrain, à collecter de l'information, afin de connaître à fond le territoire qu'ils auront à promouvoir et afin de pouvoir identifier des actions à mener, telles que la conservation du patrimoine bâti.

Réalisation des voyages-tests

Une trentaine voyages-tests ont été réalisés et ces voyages ont permis de montrer aux villageois ce que représente ce type de projet, le mode d'organisation. Au total, 20 villages sur les 24 villages sélectionnés au départ, ont reçu au moins un groupe.

L'étude de faisabilité pour l'AFD / ADS

La réalisation d'une étude de faisabilité dans le cadre du projet de mise en place de 21 gîte rural dans la zone rurale de Taroudant et provinces limitrophes constitue un socle important pour la suite du projet. Elle a permis de réaliser des enquêtes et des études essentielles.

Ces enquêtes et études ont porté sur les aspects suivants :

- Enquêtes socio-économiques de village (30 villages)
- Etude de marché (marché intérieur et marché européen)
- Evaluation des coûts d'investissements pour les auberges et les chambres d'hôte
- Evaluation de la rentabilité des investissements

Organisation du dispositif touristique

Approbation de la Charte du tourisme rural solidaire et des conventions MD/village

Une charte de tourisme rural a été préparé et soumis aux associations villageoises des 24 douars sélectionnés pour le projet Tourisme rural solidaire. En parallèle, chaque association villageoise a signé la convention correspondante avec M&D.

Demande d'un agrément LVT (Loisir Voyages Tourisme) par M&D

M&D a obtenu les agréments de LVT (Loisirs Voyages Tourisme) et de l'UNAT - Union Nationale des Associations de Tourisme et de plein air en France. Cette demande a permis à M&D d'organiser des voyages avec un statut d'agence associative de voyages. M&D est membre de la plateforme du tourisme rural du CCFD (Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement) en méditerranée.

Elaboration des documents de promotion

Afin de faciliter le démarchage commercial, deux documents ont été élaborés : l'un, intitulé « Echanges solidaires », présente l'activité voyages de M&D. L'autre, présente M&D et sa démarche de développement durable. Les deux dépliants sont destinés à appuyer la prospection commerciale.

Signature de conventions de partenariat avec des agences de voyage

Deux conventions de partenariat ont été signés par M&D avec deux agences de voyages solidaires, en l'occurrence l'italienne Viaggi Solidali et la française Croq'Nature. Les deux agences envoient des groupes depuis mi 2004. Les négociations avec TDS - Tourisme et Développement Solidaires - n'ont pas abouti du fait de l'exigence d'exclusivité de TDS, ce que les associations villageoises et M&D ne pouvaient pas accepter.

6.2.2. Etat des lieux du projet TRS²¹

Les représentants des associations villageoises des douars impliqués dans le projet tourisme solidaire, ont été invités à participer à un atelier sur le tourisme rural solidaire.

L'atelier TRS a eu trois objectifs principaux:

- Réaliser, avec la participation des représentants des villages, des animateurs de M&D et les guides de l'association Atlas-Rando, une évaluation participative de la saison 2005,
- Tirer les leçons de toutes les critiques constructives pour améliorer l'état des lieux et renforcer le projet quantitativement et qualitativement,
- Faire le point sur le respect de la Charte du tourisme équitable et solidaire et discuter des modalités de la faire respecter.

Synthèses des travaux de l'atelier

L'atelier a eu lieu à Taliouine, dans les locaux de l'auberge Askaoun, le 04 Décembre 2005. Il a regroupé, outre l'équipe MD, les représentants de 14 villages des villages de Taroudant concernés par le projet. A ce groupe, se sont ajoutés deux représentants de communes rurales.

La représentativité a été excellente, si l'on tient compte des distances et des difficultés d'accès à Taliouine pour certains des participants. Le degré de participation aux discussions de l'atelier a, également, été très bon. L'évaluation a, surtout, mis en relief les résultats probants de l'atelier par rapport à la population locale :

²¹ Atelier d'évaluation organisé à Taliouine le 04 Décembre 2005

Des retombées financières pour les villages

Les retombées financières des voyages ont un impact positif sur l'économie locale, du fait du flux financier (hébergement, nuitées, muletiers, artisanat...etc).



Des touristes avec des muletiers



des touristes en train d'acheter des tapis

Les habitants très favorables au projet

Les arguments les plus fréquemment invoqués sont les suivants: 1) les villageois en retirent des revenus supplémentaires immédiats, 2) le tourisme permet de valoriser les produits agricoles ou artisanaux à un meilleur prix, 3) le tourisme a permis de découvrir l'intérêt du patrimoine local, 4) la rencontre interculturelle avec les voyageurs est importante. Les sommes versées par les voyageurs ont servi à payer l'hébergement chez l'habitant, la nourriture préparée par les familles, les visites aux coopératives et groupements économiques (argane, safran, sel), les soirées traditionnelles.



Des touristes partageant la vie quotidienne avec les femmes

Des associations villageoises bien impliquées

Les associations villageoises directement concernées et impliquées, ont confirmé leur intérêt pour le projet et la majorité touche un pourcentage pour chaque nuitée.

Les principales raisons évoquées ont été les suivantes: 1) les retombées financières pour les habitants, comme pour les AV, peuvent être importantes, 2) le tourisme permet de développer d'autres projets, comme les infrastructures ou la valorisation des produits.

6.3 Difficultés et limites

Nombre limité de touristes et de villages bénéficiaires

Les voyages organisés n'ont pas permis de travailler avec tous les villages impliqués, ce qui a contribué à créer un sentiment de frustration chez quelques associations. Les associations souhaitent accueillir plus de touristes et surestiment leur capacité actuelle à gérer le projet.

Carence en infrastructures d'accueil

Il était prévu, au démarrage de l'opération, que les familles d'hôtes, appuyées par les associations villageoises, s'équipent en matériel nécessaire à un minimum de confort pour les touristes, avec la mise en place des blocs sanitaires. Malheureusement la majorité n'a pas fait d'efforts, ce qui peut nuire à leur maintien dans le projet.

Une carence en information

Les villageois, comme les associations villageoises et les communes rurales concernées, n'ont pas reçu une information suffisante sur le projet et sur ses modalités concrètes de réalisation. Malgré les différentes visites de sensibilisation dans chacun des villages, les villageois restent encore mal informés sur le projet.

Un manque important de formation

S'agissant d'une activité économique totalement nouvelle pour les villages, le manque de formation des participants (les élus communaux, les responsables des associations et les familles prestataires de services) est très important. Elle constitue actuellement un handicap clé pour la poursuite du projet. Or elle n'a pas pu être réalisée, essentiellement par manque de financement et deuxièmement pour non pertinence du Ministère du Tourisme par rapport aux formations réalisées par les ONGs²².

6.4 Perspectives du projet

6.4.1 Pertinence des produits

La promotion des divers produits touristiques doit être diversifiée avec plusieurs profils:

Les excursions thématiques: il s'agit de visites brèves sur des sites privilégiés, organisées pour des touristes déjà hébergés dans les villages de vacances et les hôtels urbains, spécialement à Agadir. Ce sera le cas des visites à la zone du safran de Taliouine au moment de la récolte (15 Octobre-15 Novembre).

Les circuits « Maroc rural »: Il s'agit de circuits d'une durée d'une semaine en moyenne, avec une arrivée à Marrakech, en général, afin de profiter également de cette ville splendide et un retour par le même lieu. Ces circuits s'adressent à des randonneurs, comme à des personnes désireuses de connaître le véritable Maroc rural, tout en profitant de vacances tranquilles et un peu sportives, à la montagne. Ces groupes, de 6 à 10 personnes, sont accompagnés par un guide de pays, francophone, originaire de la commune. Les groupes suivent un itinéraire spécifique qui leur permet d'aborder les différents aspects de la vie des montagnards, mais également l'histoire, la géographie, l'économie du pays. Ils assistent à des fêtes et cérémonies, en fonction de la conjoncture.

Les voyages thématiques : Ils s'adressent à des européens intéressés par un thème commun, comme la production oléicole, la filière safran, la filière argane. Ces voyages s'adressent, par exemple, aux partisans des productions bio ou à des syndicats agricoles. Ils ont une composante technique et économique plus forte. Ils se déroulent eux aussi sur une semaine, avec une arrivée à Agadir, à Marrakech ou à Ouarzazate.

Les séjours résidentiels : Il s'agit simplement d'offrir à des familles, marocaines ou étrangères, ou des groupes d'amis, la possibilité de venir effectuer un séjour dans une des « Auberges de douar ». A partir de ce lieu de résidence, les familles ou les groupes réalisent des ballades dans les environs, voire de petits déplacements en boucle de un ou deux -jours avec halte dans une autre Auberge.

6.4.2 Ciblage de la clientèle

Une politique de ciblage précis doit être menée, qui prend en considération les multitudes de types de clientèle possible :

Les « touristes classiques » qui viennent dans les régions voisines, en particulier Agadir et Marrakech pour d'autres motivations, balnéaire ou culturelle, et qui pourraient être drainés vers des produits touristiques nouveaux. Ce tourisme s'adresserait alors à des clients déjà hébergés et qui s'échapperaient quelques jours pour un circuit en montagne

Les « randonneurs », amoureux du Maroc qui sont déjà venus marcher plusieurs fois dans le Haut Atlas et qui auront d'autant plus envie de visiter une autre région qu'elle aura un goût de nouveauté

Les « voyageurs solidaires », ces touristes nouveaux dont le nombre augmente régulièrement, qui recherchent des produits « éthiques » dont le contenu est fort (connaissance de la civilisation de la société qui les accueille, de ses aspirations, de ses problèmes) et qui permettent d'apporter des moyens financiers aux populations qui en ont le plus besoin, hors tours-opérateurs et agences classiques de voyage

²² les discussions sur la mise en place des formations spécifiques aux « guides de pays » sont encore et l'Agence de Développement Social est intéressée, voire disponible à co-financer l'opération.

Les « touristes intérieurs », ces marocains de villes, cadres moyens dont le niveau de vie augmente et qui ne peuvent pas se payer des congés en Europe, seront de plus en plus nombreux à partir passer des vacances en famille, au vert, chez les marocains des champs.

6.4.3 Organisation du dispositif d'ensemble

- Renforcement du dispositif organisationnel mis en place entre M&D et les associations villageoises,
- Activation et renforcement du Réseau des Associations du Tourisme SOLidaire (RATSO), qui jouerait le rôle de représentant des associations dans les discussions et les négociations ultérieurement avec les différents partenaires et acteurs du secteur
- Appuyer les professionnels du secteur, notamment les aubergistes, à s'organiser dans une association professionnelle qui pourrait être aussi un interlocuteur avec les autorités locales pour œuvrer au développement d'infrastructure nécessaire (aménagement de pistes...)
- Appuyer l'association Atlas-Rando dans son évolution pour la création d'une Coopérative de services touristiques
- Formation à l'accueil et à la gestion touristique des familles d'accueil

6.4.4 Renforcement du partenariat local, régional et international

Un travail de rapprochement de tous les acteurs travaillant dans le tourisme rural et dans le développement local est nécessaire. Tout travail pour développer un territoire exige une synergie entre acteurs et un schéma directeur de développement du territoire approuvé. Le tourisme rural pourrait jouer un rôle structurant de la démarche et de l'aménagement du territoire et contribuerait à renforcer la compétitivité territoriale de la province de Taroudant :

- Créer un comité de développement (CD), représentatifs des principaux acteurs, y compris l'administration locale²³,
- Chercher à multiplier les partenariats avec les agences du tourisme solidaire, les comités d'entreprises et les tours opérateurs adhérents à cette philosophie, notamment en Europe,
- L'insertion du projet dans les réseaux internationaux d'échanges qui se mettent en place sur le thème du tourisme solidaire,
- Coordonner avec les associations villageoises pour la mise en place d'auberges communautaires gérées directement par elles,
- Coordonner avec les institutions du micro-crédit pour appuyer les familles d'hôtes à bénéficier des crédits pour s'équiper²⁴.

²³ Une association Forum des Initiatives Locales (FIL) regroupant des acteurs des associations villageoises, des coopératives et des élus locaux peut être considéré comme une plate forme à ce comité.

²⁴ Le FIL pourrait jouer ce rôle d'incitateur, à partir de ces activités au sein de la Maison de Développement construite par M&D à Taliouine.

7. CONCLUSION

Au terme de cette étude, force nous est de souligner que la valorisation des produits de terroir, notamment le safran, l'huile d'olive et l'huile d'argane sont sûrement des leviers d'action pour un développement local durable des zones rurales et montagneuses de Taroudant.

Tenant compte de l'évolution des tendances au niveau international, il serait intéressant de mettre en œuvre des actions facilitant l'identification des différences qualitatives des produits pour traduire la notion de « traçabilité », qui est devenue le moyen de s'assurer des espaces pour les produits de qualité face à la multiplication des produits « anonymes » moins chers.

Il apert, dans l'état actuel des choses, que les acteurs locaux des trois filières et de tourisme rural ont besoin d'un travail professionnel d'appui pour réussir :

- une production de qualité répondant aux normes agro-alimentaires et touristiques,
- un travail de marketing et promotion des produits de qualité et d'origine : micro-filières, marques collectives, signes de qualité et d'origine.

Le tourisme rural peut aussi être un levier de promotion de ces produits en mettant en place des concepts novateurs : route de safran, route de l'argane, routes des oliviers, maison des producteurs, espaces thématiques autour des produits, du goût et de l'alimentation ...etc. Ceci nous amène à croire que l'avenir de ces territoires ruraux se construit à la croisée d'une agriculture de qualité et d'un tourisme durable. La constitution de la coopérative de service touristique Atlas Rando pourrait répondre aux besoins d'orienter et d'accompagner les touristes avec un service irréprochable et aussi permettre la création de postes de travail à des jeunes diplômés, qui ont besoin de formation pour renforcer le savoir-faire acquis déjà sur le tas pour la plupart d'eux²⁵.

Recommandations :

Un ensemble de recommandation ont été déduite de la présente étude, dont l'essentiel, est :

Au niveau organisationnel :

- la promotion de la création de coopératives et d'associations professionnelles dans la zone rurale,
- la structuration des organisations existante et la formation des acteurs locaux,
- La mise en place d'un programme d'alphabétisation fonctionnelle pour les coopératives et les agriculteurs pour leur permettre de s'émanciper et de maîtriser un minima essentiel des outils de gestions administrative et financière.
- La création, suivant une évolution bien étudiée des unions et des groupements d'intérêts économiques, semble aussi une piste sérieuse et permettrait le recrutement du personnel qualifié pour s'occuper de la gestion, voire de la commercialisation.

Au niveau de la production

- Sensibilisation aux avantages de l'adoption de l'agriculture biologique²⁶
- Chercher l'appui nécessaire auprès de l'administration et d'autres partenaires institutionnels les moyens d'avoir les labellisations d'origine et de qualité nécessaire aux produits de terroir,
- Bénéficier des résultats des expériences des institutions de recherches, notamment l'INRA d'Agadir pour maîtriser le processus technique de production et l'optimiser,

²⁵ 07 jeunes ((03 filles et 04 garçons) envisagent la création de la coopérative de service et M&D est en train de chercher des moyens financiers pour la mise en place d'une formation de guide de pays, en leur faveur.

²⁶ Il est vrai que la majorité des agriculteurs pratiquent l'agriculture biologique, non par conviction, mais par manque de moyens d'achat de produits chimiques. Il faudrait les sensibiliser pour qu'ils soient conscients de leur pratique et la valoriser.

- Amélioration des pratiques culturales des producteurs avec l'appui des techniciens et ingénieurs de l'ORMVA de Taliouine et l'INRA d'Agadir (adoption de techniques environnementales, économie d'eau...),
- Trouver des appuis financiers et techniques pour la mécanisation des ateliers de conditionnement,
- Activer la recommandation de l'atelier du 14 Décembre 2005 par la mise en place d'une ferme expérimentale, qui servirait de support pédagogique pour les producteurs. D'ailleurs, cette ferme ne se limiterait pas aux trois produits, elle intégrera aussi les plantes aromatiques et médicinales et autres arbres fruitiers²⁷.

Au niveau de la promotion et la commercialisation

- Faire jouer à la maison de développement le rôle d'une maison de pays pour promouvoir les produits de terroir, mais aussi le tourisme rural
- L'organisation des festivals et des actions événementielles à divers thématique (safran, huile d'olive, huile d'argane..) et organiser la vente en direct pour les touristes,
- Négocier avec les grandes surfaces commerciales pour avoir des présentoirs de produits valorisés,
- Avoir un emballage adéquat et attrayant répondant aux exigences requises et aux goûts des clients,
- Utiliser la promotion via la diaspora marocaine, qui pourrait valoriser les produits de leur pays, surtout les commerçants,
- Utiliser les technologies de l'information et de la communication (NTIC) dans la promotion et de la commercialisation en direct,
- Au-delà de la vente de produits à distance, on proposera aux consommateurs de venir acheter sur place pour découvrir le cadre naturel, humain et culturel d'où ces produits sont issus, de vivre une relation sociale différente de celles qu'offrent les marchés « anonymes ».
- Participer aux fora et à tout événement ayant une relation avec les produits de terroir et de qualité (national et international)
- Coordonner avec les plates-formes de commerce équitable tant au niveau national qu'international.

Actions transversales

- Motiver et mobiliser les producteurs par le biais de l'organisation des échanges croisés pour s'inspirer des expériences des coopératives les plus avancées,
- Appuyer toutes les actions de développement local, vu l'impact positif qu'elles ont non seulement en répondant à des besoins, mais aussi par leur impact sur la mentalité et sur le degré d'engagement des producteurs,
- Généraliser l'électrification rurale pour que les coopératives bénéficient de cet énergie, nécessaire aux ateliers de conditionnement,
- Mener des actions de désenclavements des villages pour faciliter les échanges et l'activité économique entre village et centres urbains.

En conclusion, nous sommes convaincu que l'ancrage dans le local et le régional, avec une ouverture maîtrisée sur le global²⁸, est un moyen efficace pour tirer profit de la mondialisation, qui oblige le territoire rural à mieux définir l'avantage de l'identité, à mettre en valeur ce qu'il a de particulier, de spécifique par rapport à ce qui se fait ailleurs. Ce travail de longue haleine

²⁷ Migrations et Développement a lancé des contacts dans ce sens et il semble qu'il serait possible d'avoir une ferme qui serait réservée aux expériences agricoles.

²⁸ Le principe de « penser globalement, agir localement »

permettrait de fixer et de valoriser les ressources humaines, naturelles, patrimoniales jusque là peu considérées, voire même en voie d'abandon ou de disparition.