

الخطوط الملكية المغربية

royal air maroc

MAGAZINE

*Les grandes oasis du Maroc
Morocco's great oases*

48



60



68



76



90



100



110



125



Reportages et enquêtes

- PAGE 20. **RAM Actualité.**
 PAGE 28. **Calendrier.**
 PAGE 48. **Tourisme.** Balade dans Fès... la millénaire
 PAGE 60. **Exposition.** Casablanca, il y a un million d'années
 PAGE 68. **Culture.** Le premier festival du Safran
 PAGE 76. **Événement.** Le Rallye Classic du Maroc
 PAGE 90. **Rendez-vous à...** Dakhla, le paradis des wind surfeurs et des pêcheurs
 PAGE 100. **Destination étrangère.**
 Le fleuve Niger
 La Sierra Leone
 PAGE 115. **Livres à découvrir.**
 PAGE 121. **Investir au Maroc.**
 PAGE 125. **Portfolio.** Les grandes oasis du Maroc

Services à bord

- PAGE 10. Conseils pour votre confort en vol
 PAGE 12. Les destinations et les bureaux de Royal Air Maroc à travers le monde
 PAGE 22. La flotte de Royal Air Maroc
 PAGE 33. Distraction: nos programmes cinéma
 PAGE 41. Distractions: nos programmes de musique
 PAGE 146. Parfums, eaux de toilette, cigarettes, cravates, alcools... à des prix raisonnables et hors taxes

Reports and features

- PAGE 20. **RAM News.**
Calendar.
 PAGE 48. **Tourism.** Fez... a thousand years. Aroll around Fez El Bali
 PAGE 60. **Exhibition.** Casablanca a million years ago
 PAGE 68. **Culture.** Talouine: the very first Saffron festival
 PAGE 76. **Event.** Moroccan Classic Car Rally
 PAGE 90. **Rendezvous at...** Dakhla: sandwiched between the desert and the sea
 PAGE 100. **Foreign destination.**
 The river Niger
 Sierra Leone welcomes tourists
 PAGE 115. **Books to discover.**
 PAGE 125. **Portfolio.** Morocco great oases

Inflight services

- PAGE 10. Information for your in-flight comfort
 PAGE 12. Royal Air Maroc's destinations and offices around the world
 PAGE 22. Royal Air Maroc's fleet
 PAGE 33. Entertainment: film programmes
 PAGE 41. Entertainment: musical selections
 PAGE 146. Perfumes, eau de toilette, cigarettes, ties, alcohol... well priced and tax free





Talouine

Premier festival du safran

Talouine : the very first Saffron Festival

Texte et photos : Monique Cabré, association Migration et Développement



À Taliouine et dans ses environs, dans la région de Tafraoute, Taroudant au sud-ouest du Maroc jusqu'à Ouarzazate, la culture du safran s'étend sur plus de 500 hectares. Du 10 au 12 novembre se déroule le premier Festival du Safran, un rendez-vous haut en couleurs.



La kasbah de Taliouine.
Taliouine Kasbah.



Dans les contreforts du Haut-Atlas marocain, perché à 1 200 m d'altitude, le petit village typique de Taliouine se distingue par une spécificité, la production du safran. Avec un chiffre annuel de trois tonnes, le safran de Taliouine se place fièrement au quatrième rang des producteurs mondiaux après le Cachemire, l'Iran et l'Espagne et figure parmi les meilleurs sur le plan gustatif. La première édition de ce festival est liée au développement de toute une zone touristique dans cette région dont la beauté du paysage et l'accueil chaleureux des populations méritent qu'on s'y attarde. Cette période correspond à la cueillette des fleurs (le *crocus sativus*) récoltées avant le lever du soleil durant une dizaine de jours. Ce travail est totalement artisanal et familial. Cette épice chargée de symboles est si précieuse et onéreuse qu'on la dénomme «or rouge» ou «sang des dieux». Le paysage est constitué de petites parcelles qui se parent de teintes violacées l'automne venu. Il est temps de se consacrer uniquement à cette fleur qui



assure le bien-être de chaque famille et contribue au développement économique de la région. Avec délicatesse, les fleurs de crocus sont cueillies une à une, placées dans des paniers ou des sacs. Ce moment de la journée est important et il faut faire vite car dès que le soleil pointe, les fleurs se referment. Ensuite, les fleurs sont déversées sur une table ou un tapis, et toute la famille se réunit pour procéder, avec minutie et délicatesse, à l'émondage. De chaque fleur est retiré le pistil, petit filament d'un rouge bien particulier, qui sera ensuite mis à sécher au soleil et engrangés dans l'agadir, le grenier du village. Et puis, magie de la nature, le crocus disparaît sous terre pour se ressourcer et réapparaître l'automne suivant. Il s'ensuit le comptage de la récolte, sa pesée, sa vente dans les coopératives. La valeur du safran et son prix tiennent à la rareté de la fleur, à la qualité du terroir où elle a poussé et à sa production totalement artisanale. Il faut compter quelque 150 000 fleurs pour obtenir 1 kg de safran. Cette épice qui figure parmi les plus chères au monde, ***



The farming of saffron takes place on 500 hectares of land spreading from Taliouine and its surroundings in the Tafraoute region, Taroudant town in south west Morocco to Ouarzazate. The very first Saffron Festival will be held from the 10th to 12th November, a highly colourful event.



Mausolée dans la région de Talouine.
Mausoleum in the Taliouine region.



Perched at an altitude of 1,200 metres in the foothills of Morocco's High Atlas, the traditional little village of Taliouine stands out from the crowd because of its saffron production activities. With annual figures topping the three ton mark, saffron from Taliouine ranks proudly in fourth place in listings of worldwide producers after Kashmir, Iran and Spain and is viewed as amongst the best as far as taste is concerned. The very first festival here in its honour is linked to a tourism development programme in the area, where the beauty of the scenery and warm and friendly locals merit our hot-footing it over there without delay. This period corresponds to the harvesting of the flowers (*crocus sativus*) before sunrise over a period of about a fortnight. The work involved is completely manual and undertaken by families. The highly symbolic spice is so precious and expensive that it is dubbed red gold or blood of the gods. The landscape is dotted with little parcels of land that take on purply-blue tones once autumn

arrives. It is then time for locals to devote their full attention to this flower that guarantees the well-being of every family and contributes to the economic development of the region. The crocus flowers are picked very gently one by one and placed in baskets or bags. The time of the day this is done is important and work must be swiftly executed before the sun rises and the flowers close up. Afterwards the flowers are spread out on a tabletop or on a carpet and the whole family gather around to start the delicate and precise pruning process. Pistils, the tiny and characteristically red filaments, are removed from each flower and then put out to dry in the sunshine and stored in the village granary (*agadir*). And just as if nature waved a magic wand, the croci disappear underground to recharge their batteries and reappear the following autumn. The next step in saffron production is counting and weighing the harvest and selling the produce via cooperatives. The value of saffron and the price it achieves depends on the scarcity of the flower, the quality of the earth in which ***





Le matin à l'aube, la cueillette des crocus. *Gathering croci at dawn!*



Les paniers débordent de fleurs: 150 000 fleurs pour 1 kg de safran.
Baskets overflowing with flowers: 150,000 flowers for 1 kg of saffron.

*** it has grown and a totally machine-free harvesting process. Approximately 150,000 flowers are required to obtain 1 kg of saffron. This spice – one of the most expensive in the world – is added to flavour appetizing meals, tajines and couscous as well as being used to deliciously fragrance tea. Saffron is part of the richness of Moroccan culture and history. This event mobilises rural populations around the production of Taliouine saffron and its exceptional properties. You can help with the harvesting, visit saffron farms and cooperatives where a convivial and family atmosphere reign supreme, sample meals based on saffron in a local's home, buy high

*** entre dans la composition de plats savoureux, tajines, couscous et parfume aussi délicieusement le thé. Le safran appartient à la richesse culturelle et historique du Maroc. ***

quality saffron, celebrate the end of the harvest with villagers and trot off to the souk (Monday 12th November), a very colourful market where saffron is traded and sold. Brave ***



Organisation du Festival

La culture du safran et le développement du tourisme rural dans cette région, sont liés également à la production d'huile d'olive et d'huile d'argan. Des associations se sont formées pour dynamiser ces activités et participent à cet encouragement socio-culturel.

Association Migration et Développement, 42, bd d'Annam, 13016 Marseille.
Tél. : 04 95 06 80 20. Quartier Administratif M'Haïta, 83000 Taroudant.
Tél. : (212) 48 85 49 47. Site Internet: www.migdev.org



Le délicat et long travail de l'émondage se fait en famille.

The meticulous and time consuming pruning process is a job for the whole family.

*** Ce rendez-vous tend à mobiliser les populations rurales sur ce safran de Taliouine aux propriétés exceptionnelles. Vous pourrez assister à la cueillette, visiter les safranières et coopératives où l'ambiance familiale et conviviale prédomine, déguster des plats à base de safran chez l'habitant, acheter du safran de grande qualité, fêter la fin de la récolte avec les villageois et aller au souk (lundi 12 novembre), marché très pittoresque où ont lieu les échanges et les ventes de safran. Les plus courageux peuvent participer à des randonnées pédestres. Le logement est assuré par des auberges-gîtes situées à Taliouine, Tagmout, Aouerst, Adghigh... qui permettent de mieux intégrer la vie de cette population rurale à l'écart de tout modernisme.

Les lignes régulières de la Compagnie Royal Air Maroc vous emmènent quotidiennement à Agadir ou à Ouarzazate, d'où vous pouvez louer un véhicule ou réserver un taxi pour vous rendre dans cette région située à environ 2 heures de la côte atlantique. ■

*** *souls can even go trekking on foot. Accommodation is in bed and breakfasts or local hostleries in Taliouine, Tagmout, Aouerst, Adghigh... so that visitors can integrate better in rural life away from the trappings of modern life. Royal Air Maroc flies daily to Agadir and Ouarzazate, where you can hire a car or book a taxi to take you to this region located approximately 2 hours drive away from the Atlantic coastline.* ■



Les pistils sèchent au soleil.

Pistils drying out in the sunshine

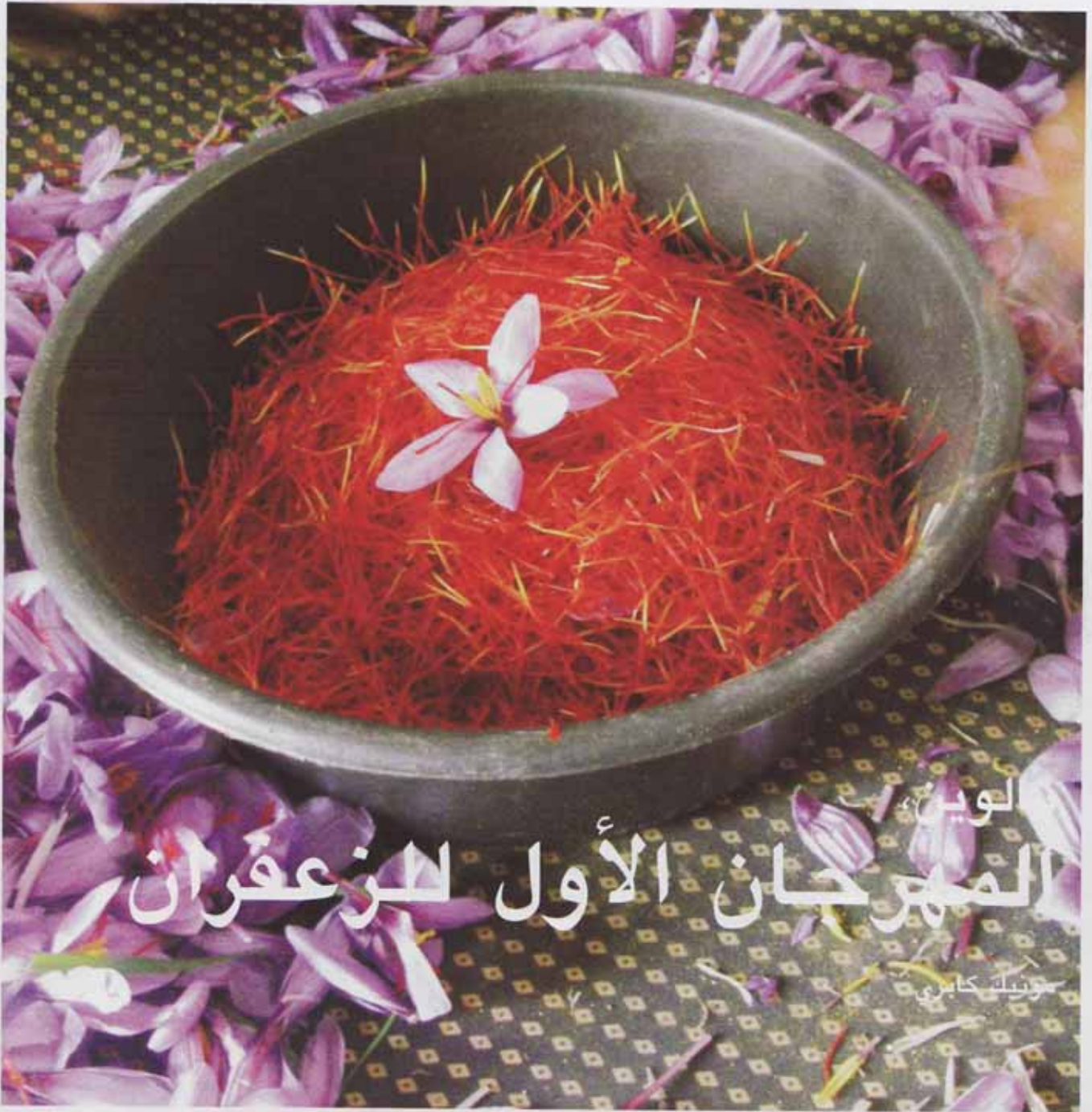


Festival organisation

Saffron farming and the development of rural tourism in this area are also linked to the production of olive and argan oils. Associations have been set up to boost and encourage socio-cultural activities.

Migration and Development Association, 42, Annam Boulevard, 13016 Marseille. Tel: +33 (0)4 95 06 80 20. M'Haïta Administration District, 83000 Taroudant. Tel: (+212) 48 85 49 47. Website: www.migdev.org





اللوين، المهرجان الأول للزعفران

سويك كاسري

في حاضرة جبال الأطلس الكبير المغربي، وعلى ارتفاع ١٢٠٠م، تقع تالوين، القرية الصغيرة النموذجية التي تتميز بإنتاج الزعفران. فمنتوجها من الزعفران يصل إلى ٣ أطنان سنويا، وهي بذلك تحتل باعتزاز المرتبة الرابعة للمنتجين العالميين بعد الكشمير وإيران وإسبانيا، كما أن زعفران تالوين يعد من بين أفضل أنواع الزعفران، من حيث الذوق. ويرتبط هذا المهرجان الأول بتنمية منطقة سياحية بكاملها في هذه المنطقة حيث يستحق جمال الطبيعة والاستقبال الحار للسكان أن نتوقف عندها. فهذه الفترة تتناسب وجني الزهور (الزعفران) التي تم قطفها قبل طلوع الشمس على مدى عشرة أيام، ويعد هذا العمل كله حرفة وعائليا. فهذا البهار المليء بالرموز ثمين وباهظ إلى حد أنه يسمى الذهب الأحمر. يتكون المشهد الطبيعي من قطع صغيرة تزين بألوان



تنتشر زراعة الزعفران على مساحة ٥٠٠ هكتار بتالوين ونواحيها، في منطقة تافراوت وتارودانت بالجنوب الغربي حتى مدينة ورزازات. ينظم المهرجان الأول للزعفران بين ١٠ و ١٢ نونبر، إنه موعد بألوان زاهية.





قصبية تالوين



جمع الزعفران في الشجر



ضريح بمنطقة تالوين



السلال مليئة بالأزهار، ١٥٠٠٠٠ زهرة من أجل كيلوغرام من الزعفران

بنفسجية قدوم الخريف. لقد حان الوقت للتفرغ فقط لهذه الزهرة التي تضمن راحة كل أسرة وتساهم في التنمية الاقتصادية للمنطقة. ويرفق ومهارة يتم قطف زهور الزعفران الواحدة تلوى الأخرى، ويتم وضعها في سلال أو أكياس. فهذا الوقت من النهار مهم جدا ويجب إنجاز هذا العمل بسرعة لأنه بمجرد ما تطلع الشمس تنغلق الزهور على نفسها. وبعد ذلك تلقى الزهور فوق طاولة أو زربية وتجتمع الأسرة كلها للشروع في عملية التشذيب بدقة ورقق. ثم ينزع عن الزهرة وزيمها، هذه الشعيرات الصغيرة ذات لون أحمر خاص، فتوضع بعد ذلك تحت الشمس كي تجفف، ثم تخزن في مخزن القرية. ثم يتوارى الزعفران في الأرض بفعل سحر الطبيعة كي يتدفق من جديد ويظهر في الخريف الموالي. وبعد ذلك، يتم عد المحصول ووزنه وبيعه في التعاونيات. فقيمة الزعفران وثمنه يتوقفان على ندرة الزهرة وجودة المكان الذي نمت فيه وعملية الإنتاج التي تعتبر كلها حرفية. وللحصول على ١ كغ من الزعفران يجب جمع ١٥٠.٠٠٠ زهرة. فهذا البهار الذي يعد من أعلى البهارات في العالم يدخل في تكوين الأطباق اللذيذة كالتاجين والكسكس وينسم الشاي كذلك.

يدخل الزعفران في الغنى الثقافي والتاريخي للمغرب. ويرمي هذا الموعد إلى تعبئة الساكنة القروية من أجل زعفران تالوين ذي الخصائص الاستثنائية. يمكنكم حضور عملية الجمع، وزيارة مزارع الزعفران والتعاونيات حيث يعم الجو العائلي، كما يمكنكم تذوق أكالات ***



العمل الدقيق والطويل في التشذيب يتم في إطار عائلي

*** أساسها الزعفران عند السكان، وشراء زعفران من النوع الممتاز والاحتفال بنهاية موسم الحصاد مع القرويين، والذهاب إلى السوق (يوم الإثنين ١٢ نونبر)، وهو سوق رائع يتم فيه تبادل وبيع الزعفران. ويمكن لمن يستطيع القيام بجولة على الأقدام. أما بالنسبة للإبواء، فهناك فنادق ريفية موجودة بتالوين وتاغموت وأوريست وأدغيغ. هناك رحلات منتظمة للخطوط الملكية المغربية تنقلكم يوميا إلى أكادير أو ورززات، ومنها يمكن التوجه إلى هذه المنطقة التي تبعد بحوالي ساعتين من الساحل الأطلسي.

تنظيم المهرجان

ترتبط ثقافة الزعفران وتنمية السياحة القروية بهذه المنطقة، كذلك، بإنتاج زيت الزيتون وزيت الأركان. وقد أسست جمعيات لإعطاء دينامية لهذه الأنشطة والمشاركة في التشجيع السوسيو ثقافي.

جمعية هجرة وتنمية، ٤٢، شارع أنام، ١٢٠١٦، مارسيليا.
الهاتف : ٠٤٩٥٠٦٠٨٢٠

الحي الإداري محيطة، ٨٢٠٠٠، تارودانت
الهاتف : ٤٨٨٥٤٩٤٧ (٢١٢)

الموقع على الويب : www.migdev.org

٢٣ هناك رحلات منتظمة للخطوط الملكية المغربية تنقلكم يوميا إلى أكادير أو ورززات، ومنها يمكن التوجه إلى هذه المنطقة التي تبعد بحوالي ساعتين من الساحل الأطلسي.



تجف المدقات تحت أشعة الشمس

