

**REPORTAGE**



**SUR LES  
ROUTES DU SUD**

**Les étrangers  
à la découverte  
de l'or de Taliouine**

*le*  
**Reporter**

[www.lereporter.ma](http://www.lereporter.ma)

**Dossier Loi de  
Finances 2008**

**UN BUDGET  
POUR LES  
PAUVRES  
OU POUR  
LES RICHES ?**



**VICTOIRE?!!**

Reportage

Sur les routes du sud  
**Les étrangers  
à la découverte  
de l'or de Taliouine**

Reportage réalisé par Mohamed Zainabi

**I**ls viennent désormais de loin pour acheter cet or de Taliouine dont le Maroc est le 4<sup>ème</sup> producteur mondial, pour le faire connaître sur les marchés mondiaux et aussi, comme la fondation slow food, pour être sûrs que son authenticité sera préservée...

A Taliouine, entre Taroudant et Agadir, non loin du lieu de rencontre des majestueuses montagnes de l'Anti-Atlas et du Haut-Atlas, pousse une fleur magique. Elle renferme au milieu de ses six pétales violet trois stigmates d'un rouge vif. Hauts d'à peine 3 centimètres, ces petits filaments, une fois enlevés de leur écrin naturel et séchés, valent leur pesant d'or. Ils deviennent du safran. Une épice miracle que les connaisseurs pèsent sur un trébuchet d'orfèvre pour la revendre au prix fort à travers le Maroc et même à l'étranger.

Alors que dans les safranières jouxtant les piémonts du massif Siroua, la cueillette du précieux «zaàfarane» vient de se terminer, Taliouine a tenu à confirmer son rang de capitale incontestée de cet or rouge. Ce petit village qui pourvoit le Maroc, grâce aux localités de Souktana et de Taznakht, de l'essentiel de la production du safran et en fait le quatrième producteur mondial, a organisé le premier festival de «zaàfarane» au niveau national. Des visiteurs nationaux et étrangers y ont afflué. Parmi ces derniers, il y avait des spécialistes venus de France et d'Italie pour ouvrir une voie mondiale au safran marocain qui, selon eux, n'a rien à envier aux meilleurs safrans du monde ■

## Plantation du safran

# Une culture qui se transmet de père en fils

*Plus qu'une culture, produire du safran est un procédé patrimonial que préservent les agriculteurs de la province de Taliouine. D'où l'intérêt des étrangers pour ce produit authentique de terroir.*



**D**ans les douars voisins du petit village de Taliouine, à la localité de Souktana, le thé n'a pas la même couleur ni le même goût que dans les autres villes du Maroc. Les quelques stigmates de 'Zaàfrane' qu'on y trempe d'habitude le teintent d'un jaune orangé et le transforment en un remède auquel de nombreuses vertus sont attribuées (dont celles aphrodisiaques).

«Pour nous, 'zaàfrane' est notre sirop», souligne avec le sourire Mahjoub Idrouich en sirotant son thé safrané. C'est en grande partie grâce au safran que ce sexagénaire subvient, depuis qu'il était tout jeune, aux besoins de sa famille. Comme plus de 1000 agriculteurs de la région, il a hérité de quelques lopins de terre de ses parents et grands-parents et a reçu également en héritage la culture du safran. Un condi-

ment qui non seulement procure à Mahjoub l'essentiel de ses revenus annuels, mais colore également le pain qu'il partage avec sa famille et épice ses repas. Lancé avec gaieté par cet agriculteur aux joues rougeoyants, cet aveu se comprend donc : «Cette épice est aussi précieuse que l'or».

Mahjoub tire du milieu d'une toute petite fleur fraîchement cueillie, trois stigmates de safran. Il tient entre son puce et son index quelques stigmates qu'il arbore fièrement et poursuit : «c'est grâce à ces petits 'cheveux' rouges comme le sang que notre région n'a jamais souffert de faim et n'en souffrira jamais tant que 'zaàfrane' y poussera».

Comme les autres agriculteurs, Mahjoub a terminé la cueillette des fleurs de safran. Il en est à l'opération de séchage. A l'aube

de ce samedi de la deuxième semaine de novembre il vient enlever les dernières fleurs juste pour les montrer à des visiteurs venus de France et d'Italie. Avec spontanéité, il martèle, enjoué : «notre safran a résisté au temps, on le cultive comme nos plus lointains aïeux et c'est pour cela qu'il est le meilleur du monde».

Mahjoub expliquera que chaque racine de la fleur de safran donne, dès la fin d'octobre, 3 à 5 fleurs qu'il faut cueillir à l'aube, avant qu'elle ne s'ouvre. La cueillette dure deux à trois heures par jour pendant une dizaine de jours. Ce sont principalement des femmes, aidées parfois de leurs enfants, qui s'en occupent dans des champs aménagés au milieu de montagnes. Dans la zone de Taliouine (Souktana et Tuznakhte), ces champs sont formés de plus de 3000 parcelles étagées entre 1200 et 2400 mètres d'altitude et occupent une superficie de près de 500 ha. Ils produisent entre 1000 et 3000 kg de safran par an. Ce qui équivaut à un revenu global qui varie pour toute la région de 10 millions et 15 millions de dirhams. Pour améliorer leurs méthodes de production et optimiser la rentabilité de leur rendement, Mahjoub et les autres membres de la coopérative de Taliouine dont il est adhérent vivent de grands moments ces jours-ci. Avec le soutien de l'association Migration et Développement dont le siège central est en France et qui a une antenne au Maroc, ils organisent le premier festival du safran de Taliouine.

En marge de cet événement qui a été soutenu par le ministère de l'Agriculture et qui a profité à tous les producteurs de la région, Mahjoub et ses amis avaient rendez-vous, ce samedi 10 novembre, avec l'Italien Simone Baccaria de la fondation internationale Slow-food pour la biodiversité et Maria Moretti de Altra Mercato qui travaille dans le domaine du commerce équitable.

Cette dernière, avec une autre collègue, est venue acheter une grande quantité de safran qu'elle compte mettre dans le circuit de vente dans les marchés du commerce équitable ouverts notamment en Italie. Elle ne reviendra pas les mains vides. Tout comme Simone Baccaria qui repart après avoir fait avancer un «bon projet de partenariat» entre son organisation et les producteurs locaux de safran.

Slow-food voudra désigner la coopérative de Taliouine comme l'une de ses «sentinelles» pour la protection du bon goût à travers la préservation de la culture du safran pur. Ce qui fait espérer aux producteurs de l'or rouge de Taliouine des lendemains meilleurs pour leur «zaâfrane el horr» ■

## Export

# Voie mondiale pour le safran de Taliouine

*Les produits authentiques de terroir deviennent très prisés à l'échelle mondiale. Encore faut-il qu'ils soient connus et reconnus. Les producteurs de safran de Taliouine prennent conscience de cet enjeu.*



**L**ivrés pendant longtemps à eux-mêmes, les producteurs de safran restent à la merci des intermédiaires qui leur rachètent, aux prix les plus bas, leur safran. La précieuse épice est ensuite écoulée au prix fort dans les grandes villes, voire à l'étranger.

Aujourd'hui encore, les cultivateurs de «zaâfrane el horr» ne sont pas sortis de l'auberge. Ils tardent à trouver le moyen de valoriser la qualité, inégalable selon certains experts, de leur produit. Même s'il est établi aujourd'hui que le Maroc est le quatrième producteur mondial de safran, le label 'Maroc' sur ce produit demeure très peu connu. Voilà pourquoi l'association Migration et développement tente de fédérer les producteurs organisés au sein de la coopérative Taliouine pour les pousser à une véritable reconnaissance nationale et internationale. Basée en France, cette association dispose d'une antenne locale qui a regroupé 11 producteurs qu'elle accompagne dans le processus de certification du produit pour en rentabiliser la commercialisation.

Dans cette perspective, l'association a mis en contact les producteurs avec la Fondation

Slow Food et des organismes de commerce équitable. Avec l'assistance de la FAO, elle a aussi diligenté une étude pour sortir le safran de Taliouine de l'anonymat.

Aujourd'hui, Jacques Ouldaoudia, président de l'association Migration et Développement ne cache pas sa satisfaction. Il estime que les contacts facilités par son organisation ont permis aux producteurs de discerner les enjeux de la valorisation commerciale du safran sur le marché européen; de mieux cerner le concept du commerce équitable, basé sur le respect mutuel entre producteurs et consommateurs dans une relation d'échange commercial et d'ouvrir un ensemble de contacts pré-commerciaux avec des facilitateurs et des clients potentiels européens.

En arrivant à Taliouine, les représentants de Migration et développement France étaient accompagnés de touristes français ayant fait le déplacement dans la région dans le cadre du tourisme équitable. L'espoir des producteurs est que tous ces contacts aboutissent à une véritable mondialisation du safran marocain, autant que celui d'Iran, du Cachemire et d'Inde ■

# Slow Food analyse le safran de Taliouine

La Fondation italienne Slow Food a testé des échantillons de safran pour en définir la qualité. Ses conclusions sont encourageantes.



Simone Beccaria, représentant Slow Food - Italie.

D'après un expert de Slow Food, le safran de Taliouine a une concentration de safranale élevée (molécule responsable de l'arôme) et sa concentration de phenyl-éthanol lui donne une légère note florale, rosée (qui est trop prononcée dans le safran d'Iran). Ces aspects sont importants pour la fraîcheur du

produit, et en termes de qualité, le safran de Taliouine est supérieur au safran d'Italie. Ces résultats ont poussé Slow Food à effectuer une visite dans la zone de production du safran, rencontrer les représentants de Migration et développement et les membres de la coopérative de Taliouine pour échanger des informations et

étudier la manière d'établir un partenariat entre Slow Food et la Coopérative. Ce partenariat a considérablement avancé après les échanges établis entre Simone Beccaria de Slow Food et les membres de la coopérative de Taliouine. La preuve : cette coopérative a été d'ores et déjà invitée à participer à l'événement «Terra Madre» en novembre 2008, en Italie (Turin), où elle pourra directement promouvoir ses produits. D'autres contacts ont été établis notamment avec l'organisation italienne CTM Altromercato (de commerce équitable). Il s'agit d'une institution à but non lucratif qui opère dans le secteur du commerce équitable et solidaire. Son rôle est d'importer et distribuer en Italie des produits alimentaires et de l'artisanat fabriqués dans les pays du Sud.

Suite aux contacts entrepris par Migration et Développement avec CTM, cette organisation a acheté 50 g de safran de Taliouine et l'a analysée. Les résultats organoleptiques ont été excellents. C'est pour cela que CTM est venue en force pour acheter une bonne quantité de safran en marge du festival ■

## Littérature

L'éloge du safran a été écrit avec bonheur par Pierre Aucante, dans la collection Chroniques du potager, chez Actes Sud.

«Comme des vendangeurs sous le soleil d'automne, des groupes de cueilleurs courbés en deux moissonnent méthodiquement au ras du sol de petites fleurs roses veinées de violet, qui portent en elles trois précieux stigmates rouge vif, dépassant le bout des pétales. Ils récoltent le safran.

Tour à tour pigment pour la peinture, plantes médicinales puis épice recherchée,

le safran est la principale épice autochtone du monde occidental. Nul besoin d'aller le chercher au-delà des mers comme pour le poivre, la cannelle, la girofle ou le gingembre. Il faut toutefois cueillir et émonder 150.000 fleurs de *Crocus sativus* pour obtenir un kilo de safran sec. D'où son prix astronomique, mitigé par la faible consommation -tout au plus quelques grammes par an- des meilleurs gastronomes.

L'histoire du safran est mal connue, et donc propice à la propagation de légendes. On

dit ainsi que le conquérant Alexandre le Grand, parvenu sur le plateau du Cachemire, fit installer son campement dans une plaine dénudée. Au matin, son armée se trouva encerclée de millions de fleurs mauves, poussées pendant la nuit. Croyant à un sortilège, il fit demi-tour et renonça à sa conquête.

La légende du safran, narrée par l'auteur, convoque aussi Krokos, un ami du dieu Hermès, Ovide, ou les fleuves Tigre et Euphrate: L'énigme reste entière (...) Aucune recherche en ethno-



logie n'a réussi à dénouer les fils du voile de mystère qui plane sur les origines du safran», écrit l'auteur ■

## Etude

# La FAO s'intéresse au safran de Taliouine



Emilie Vandecastelle, représentante de la FAO

Une étude de cas sur la filière safran de la région de Taliouine au Maroc a été commandée par la FAO, à Migrations et Développement (M&D). Elle a été réalisée avec l'expertise de Gil Garcin et de Sandra Carral de Aroma Concept International (ACI).

Il ressort de cette étude que les principaux sites de production du safran marocain correspondent à 2 terroirs très localisés du massif Siroua, le terroir de Taliouine et le terroir de Tazenakht, caractérisés par un fort isolement géographique et par la forte dispersion des bassins de culture, concentrés autour des points d'eau.

L'une des particularités évidentes des zones de Taliouine et de Tazenakht est qu'il s'agit de terroirs de moyenne montagne à forte identité culturelle (familles berbères groupées en villages ou douars) et assez éloignés des centres urbains d'Agadir (300km) et de Taroudannt (150 km) pour apparaître comme relativement préservés au plan environnemental (peu de trafic routier, pas d'industrie polluante, pas d'utilisation agricole de produits de synthèse). Cette particularité, associée à l'impressionnan-

te beauté contrastée des paysages de vallées (étroites, fertiles et verdoyantes), plateaux et massifs (vastes, arides et minéraux), placés entre les chaînes de l'Anti-Atlas au Sud et du Haut-Atlas au Nord, justifie le développement de l'écotourisme, encore limité à quelques itinéraires en cours d'équipement.

Dans ce contexte, la production traditionnelle de safran du Siroua dispose de nombreux atouts favorisant sa valorisation commerciale au bénéfice de l'économie paysanne et de son insertion au sein des réseaux de l'agriculture biologique, du commerce équitable et du tourisme solidaire.

L'étude relève également qu'une approche «origine», portée par les groupements de producteurs et soutenue par les divers acteurs de la filière, serait tout à fait justifiée et complémentaire de l'approche «qualité» en cours. Associée au label AB de l'Agriculture Biologique, une indication géographique (IG) optimiserait l'accès au marché international de cette spécialité traditionnelle intimement liée au piémont du massif du Siroua et à la culture berbère ■

## Caractéristique du «zaàfrane al horr»

Le vrai safran est constitué de stigmates de la fleur du bulbe safran (*crocus sativus* L.). Cette précieuse épice (il faut en moyenne de 150 mille à 200 mille fleurs pour obtenir un kilo de safran) est hygroscopique : elle doit être conservée à l'ombre, à l'abri de la lumière et de l'air. Elle est utilisée comme condiment dans la préparation des mets traditionnels et comme colorant des tissus et possède de nombreuses vertus médicinales. Elle a également des vertus médicinales et cosmétiques prouvées.

En général, le safran végète normalement à des altitudes variant entre 650 et 1200 m. C'est une plante rustique pouvant supporter des conditions climatiques très sévères. Résistant à des températures de -10° voire -15°C ou supérieure à +40°C durant plusieurs jours, la fleur du safran est le symbole de la résistance aux conditions sévères.

Les besoins en eau sont relativement moyens, 600 à 700 mm/an, les apports doivent être bien répartis le long du cycle de vie de la plante dont le fumier est le seul produit d'enrichissement. Avec la sécheresse, sa culture ne devient possible qu'avec l'irrigation ■



## Arômes

Le safran contient plus de 35 composés volatils dont la plupart ont été identifiés. Le safranal, composé majoritaire responsable de la typicité de l'arôme du safran, se développe au cours du séchage à partir d'un précurseur glycosidique, la picrocrocine. Parmi les composés identifiés, on retrouve des notes aromatiques de citrus, florales, de rose, de maïs, épicées et bien sûr safranées pour l'isophorone et le safranal. La technique de séchage est très importante, elle permet d'exprimer l'arôme. Les safrans orientaux, séchés au soleil, ont des notes très épicées et peu safranées alors que les safrans européens, séchés par apport de chaleur, développent au mieux la flaveur safranée ■



Malayou, producteur local.

## Origine

Différents experts l'affirment, l'origine exacte du safran ne peut être certifiée, géographiquement. Elle viendrait, selon certaines recherches, de la zone orientale du bassin méditerranéen. Ce qui est sûr, c'est que cette plante et ces vertus sont connues depuis l'antiquité, elle apparaît dans des recettes médicinales dès le XV<sup>e</sup> siècle avant JC, notamment dans le papyrus Ebers, découvert en Egypte en 1872 et daté de 1550 avant JC. Il possède déjà un hiéroglyphe particulier et entre dans la composition d'une trentaine de préparations ■

## Conseil

Pour acheter du vrai safran il faut opter pour le safran entier, c'est à dire en stigmate et non broyé. Le stigmate doit être trifide, relié à sa base par un bout de style de couleur orangée et de taille inférieure à 1 cm. La couleur des trois filaments doit être rouge vive à grenat, l'odeur forte, sucrée, très légèrement amère (l'amertume indique un safran de plusieurs années). Dans tous les cas, la trituration du produit doit laisser des traces d'un jaune orangé sur les doigts. L'éloge du safran a été écrite avec bonheur par Pierre Aucante, dans



la collection Chroniques du potager, chez Actes Sud : Comme des vendangeurs sous le soleil d'automne, des groupes de cueilleurs courbés en deux moissonnent méthodiquement au ras du sol de petites fleurs roses veinées de violet, qui portent en elles trois précieux stigmates rouge vif, dépassant le bout des pétales. Ils récoltent le safran ■

## Loi



Pour valoriser des produits de qualité liée à l'origine, le Maroc a élaboré un projet de loi relatif «aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et denrées alimentaires» qui s'inscrit dans la politique nationale de développement rural durable, de valorisation de produits agricoles et alimentaires, de protection du consommateur avec comme préoccupation la protection du patrimoine agricole national. Le projet prévoit trois signes distinctifs : l'indication géographique (IG), l'appellation d'origine (AO) et le label agricole (LA). Ce projet de loi a été adopté par le Conseil de Gouvernement, puis par le Conseil des Ministres et est soumis actuellement au Parlement ■



Akhenouch, A. Benkhadra et A. Zahoud lors de la visite du festival du safran à Taliouine.



Discussions entre les représentants étrangers et les producteurs locaux.



Jacques Ouldaoudia, président de l'Association Migration et Développement - France.



Le festival a été l'occasion de montrer d'autres produits de terroir à valoriser...